

(別紙3)

委託業務取扱要領

1. 調理作業

(1) 調理業務

調理については、寮生が摂取する当日に行うこととし、献立表に示された食材料の質、量を遵守し、特に味付けに留意して、食欲をそそるよう創意工夫をすること。また、朝食及び昼食については、提供後すぐに寮生が食べられるように適正な温度で提供することとし、夕食については、調理したものを特記仕様書2の(6)に定める夕食時間に寮生が自ら電子レンジで加熱するなどして食べることができるように、調理後直ちに、電子レンジでの加熱に対応可能な容器に盛り付けた上で冷蔵庫に収納するなど、衛生状況が適切に保たれるよう十分留意して提供すること。

(2) 調理場所

調理する場所については、清和寮厨房を使用して良いが、受託者の申し出により、受託者等の調理場を使用することも可能である。

(3) 適正な温度の管理

調理品は、適温を保つために冷蔵庫及びウォーマー等に入れて保管すること。

(4) 調理品の確認

調理されたものは、校担当者の点検を受け、不適合と判断された場合は直ちに代替えの食事を調理すること。

(5) 調理作業の確認

献立の調理等については、随時打合せを行うとともに、想定外の事態が発生した場合などの通常とは異なる対応が必要になった場合はその都度協議すること。

(6) 調理作業書及び作業分担表

調理する場合の調理作業書及び作業分担表を作成し、効率の良い作業に努めるとともに、各1部を校へ提出すること。

(7) 調理機器類

調理機器類の取扱にかかる事故の防止に努めるとともに、調理機器を破損した場合や調理機器の修理及び補充の必要が生じた場合は、即時校へ届けること。

2. 材料管理

材料の調達を受託者が行い、1人1日(3食)あたり2,000円程度とする。

3. 配分及び配膳業務

(1) 使用する食器については、事前に校と協議すること。なお、夕食に使用する容器、箸、スプーン及びフォークなどは、1食毎に廃棄するものとする。

(2) 配分については、厨房を使用して行うこと。

(3) 配膳について、朝食及び昼食については厨房と隣接している食堂カウンターへ

置くものとし、夕食については、上記1の(1)のとおり調理したものを電子レンジでの加熱に対応可能な容器に盛り付け、冷蔵庫等衛生状況が適切に保たれる場所に置くこと。

4. 下膳業務

下膳について、朝食及び昼食については寮生が自ら食堂カウンターへ食器、箸及びスプーンを返却するものとし、夕食については、寮生が自ら容器、箸、スプーン及びフォークなどを廃棄するものとする。

5. 残食、ゴミ処理

残食、紙くず、異物については、受託者の管理のもとで処分すること。

6. 食器及び調理機器類の洗浄消毒保管業務

- (1) 朝食及び昼食に使用された食器、トレー、箸、スプーン及びフォークなどの洗浄については、各食後毎に行うこと。
- (2) 食器については、定期的に漂白することとし、また、汚れが目立つ食器を発見した場合は、随時洗浄漂白すること。
- (3) 食器の取扱については、破損することがないように十分に注意すること。
- (4) 洗浄した食器類については、種類別に分類して食器保管籠に入れ、水切りして食器消毒保管庫に収納し、摂氏100℃以上で10分以上消毒を行い、保管すること。
- (5) 食器、籠等については、直接床に置かないこと。
- (6) 調理機器類については、使用後念入りに洗浄するとともに、分解できるものは分解して清潔にし、保管庫等で保管しておくこと。

7. 保存食

保存食については、別紙5「保存食要領」に基づき取り扱うこと。

8. 衛生管理

- (1) 受託者は、衛生管理責任者を置いて、食中毒の防止等に努めること。また、労働安全衛生法に基づく健康診断及び検便を実施し、その結果を保存するとともに結果が出た都度、校へ報告すること。もし、異常等が発見された場合は、直ちに校へ連絡して指示に従うこと。

○ 調理業務へ従事できない場合

本人や家族、同居者が次の疾病に罹った場合は調理業務に従事しないこと。

- a 赤痢(疫痢を含む。)、腸チフス、パラチフス、コレラ、ジフテリア、猩紅熱、流行性脳脊髄炎、ペスト、日本脳炎、開放性結核、その他の伝染病
- b 伝染病の保菌者
- c 化膿性創傷、伝染性皮膚疾患
- d 上記以外の疾病等の場合または従事するのに不都合な事態が起こった場合

は双方で協議することとする。

(2) 調理従事員の清潔の保持

- ① 従事員は調理作業中には専用の作業衣等を着用し、作業に携わるとき以外は着用しないこと。
- ② 常に被服、頭髮は清潔にすること。
- ③ 厨房に入る前は専用の履き物に履き替えること。
- ④ 就業前、用便後、休息後等には手指の洗浄、消毒を行うこと。
- ⑤ 厨房内では調理業務以外の行為は行わないこと。
- ⑥ 手指に創傷、皮膚病等のある場合は原則として調理作業に従事させないこと。やむを得ず従事させる場合は校に報告すること。

(3) 食品の衛生

- ① 倉庫に保存する食品については、施設の温度、湿度保存の状況等を適正に保ち、腐敗の予防に十分配慮すること。
- ② 野菜、果物類を使用する場合は、十分に洗浄すること。
- ③ 下処理後や調理後の食品については、床面や不潔な場所に置かないこと。
- ④ 盛り付け時等で口に直接供する食品については、素手では扱わず、器具（杓子、箸等）や衛生手袋等を使用すること。
- ⑤ 調理した食品については、蓋、ラップ等をし、衛生的に扱うこと。
- ⑥ 食品の腐敗、変質を発見した場合は、速やかに業務責任者に届け出ること。

(4) 施設の衛生

- ① 調理業務関連区域については、作業終了後に毎回清掃及び整理整頓をし、常に清潔に保つこと。
- ② 厨房内には直接作業に関係ないものや不要なものを置かないこと。
- ③ 壁、ダクト等については、定期的に清掃し、清潔に努めること。
- ④ 校の管理する関係施設（厨房、食品庫、便所、休憩室等）で鼠族等を発見した場合は、速やかに校へ申し出ること。
- ⑤ 校がグリストラップ清掃を定期的に行うが、日常的に点検を行うこと。
- ⑥ 厨房内外のゴミ入れについては、清潔を保ち、除菌、防虫、防臭に努めること。

9. 安全点検

(1) 設備、備品及び物品の管理

校が貸与する設備器具等は、良好な管理のもとに使用すること。破損した場合及び修理、補充の必要が生じた場合は速やかに校に届けること。

(2) 点検

- ① 厨房内の安全点検を毎日の作業開始時及び作業終了時に行うこと。
- ② 定期的に機械器具の点検を行うこと。異常と思われる場合は直ちに校に報告すること。

10. その他

校の厨房を主として使用しない場合（配膳以外は受託者の施設を使用する）においても上記事項を遵守するものとする。