

沖縄県立八重山高等学校 舎食調理業務等特記仕様書

沖縄県立八重山高等学校（以下「本校」という。）において行う舎食調理業務等の委託については、法令並びに沖縄県条例及び規則等によるほか、この仕様書の定めるところによる。

1. 総則

- (1) 沖縄県立八重山高等学校寄宿舎の舎食に係る献立作成・調理・洗浄等の業務を行うものとする。
- (2) 舎食は、原則として休業日を除く月曜日から金曜日までの週5日（朝食・昼食・夕食）とするが、学校行事等による変更については柔軟に対応するものとする。また、休校日（土・日・祝日・振替休）の前日は夕食まで、休校日の翌日は朝食からとする。夏季・冬季・春季休業の閉寮期間中は休校中にならうものとする。
- (3) 舎食献立・調理・食材選定業務等に関しては、常に学校側と協議し確認を得ること。
- (4) 舎食は適温で提供すること。
- (5) その他の疑義については絶えず、学校長の確認を得るものとする。
- (6) 舎食時間については、次のとおりとする。ただし、学校が催す行事等における舎食時間においては、その都度協議のうえ取り決める。

- | | | | | |
|-----|---|--------|----|--------|
| ①朝食 | 自 | 6時50分 | から | 8時30分 |
| ②昼食 | 自 | 13時00分 | から | 14時00分 |
| ③夕食 | 自 | 18時00分 | から | 20時30分 |

2. 業務委託期間

令和6年4月1日から令和9年3月31日まで（36ヶ月）

3. 業務実施場所

沖縄県立八重山高等学校寄宿舎 石垣市字登野城 530-1 【1-イ】学寮

4. 業務の分担区分等

- (1) 甲（学校側）または乙（受託者）がそれぞれ分担する業務の内容は、「業務の分担区分」（別紙1）のとおりとする。
- (2) 業務計画書は、「1日の作業の流れ」（別紙1）に準拠して作成すること。

5. 記録及び報告書等の提出

- (1) 受託者は、以下の書類を作成保管すること。また委託者が求める場合には、関係書類を提示するものとする。書類は関係法令を遵守し、必要事項を記載。任意様式でも可とする。
 - 「調理業務従事者の健康状況記録票」（別紙5）
 - 「毎日の衛生管理記録表」・「学校舎食用日誌（検食日誌）」
 - 「保存食記録簿」・「検収の記録簿」

- (2) 作業に必要な各帳簿類の保管、管理を行い、関係省庁の調査等に協力すること。
- (3) (2) の調査等の結果により、関係省庁等から指示、指導を受けた場合は、対応方針を協議し速やかに実施すること。

6. 施設等の利用

- (1) 委託者は、受託者に対し業務上必要な施設及び器具備品を次のとおり無償貸与するものとする。

種別	名称
厨房施設	厨房、厨房トイレ、清掃用具倉庫
厨房設備	① 厨房施設内の調理用機械器具、備品及び什器類 ② 栄養士室内の備品、事務用品及び電話機 ③ 休憩室内のロッカー等備品及び冷暖房設備器具

- (2) 受託者は、厨房施設、厨房設備を善良な責任者の注意をもって丁寧に扱い、万一事故又は重大な過失により損傷又は使用不能としたときは、受託者の責任で弁償しなければならない。
- (3) 受託者は省資源、省エネルギーに努めるものとする。
- (4) 受託者は火災及び盗難の予防について十分な注意を払わなければならない。

7. 栄養管理及び献立管理

- (1) 寮内行事等の行事には行事食を提供しメリハリを付けること。
- (2) 対象者は15歳以上18歳程度の生徒が主で活動性に富み、食欲旺盛で部活動をするということもあり、熱量は1日当たり男性2,750kcal、女子2,200kcal、日本人の食事摂取基準及び第6次改訂の栄養所要量等を目安に、タンパク質、資質、炭水化物（PFC）、ビタミン、ミネラルそれぞれの熱量配分にも注意し、献立作成を行う。
- (3) 受託者は食形態（アレルギー等）について、委託者の指示通り対応すること。
- (4) 作成した毎月の献立表は学校長へ事前に報告すること。

8. 調理業務

- (1) 受託者の栄養士が定めて委託者が確認した献立表に基づき、調理すること。
- (2) 調理を行う日及び調理食数は、甲の指示に従うこと。
- (3) 保存食の管理
 - ① 当日調理した食事は、提供毎に1食分を保存食として所定の容器に入れ、2週間冷凍庫に保管すること。
 - ② 保存容器は、必ず洗浄及び消毒を行うこと。
 - ③ 原材料について、①と同様とする
- (4) 調理機器類は衛生・保守管理に努め、故障・破損が生じた場合は、委託者へ報告し、指示を受けること。
- (5) 調理中に事故が起きた場合は、速やかに委託者へ報告し、指示を受けること。
- (6) その他の疑義は、委託者の確認を得ること

9. 衛生・安全管理

- (1) 受託者は、食品衛生法（昭和22年12月24日法律第233号）の規定によるほか、HACCP(ハ CCP)に基づく衛生管理及び、次の①から③に掲げる衛生基準を遵守し、以下の事項に従って、常に清潔な調理環境を確保するよう努めること。
 - ①「食中毒事件の原因究明のための徹底事項について」
(平成8年7月25日衛食第201号厚生省生活衛生局長通知)
 - ②「大量調理施設衛生管理マニュアル」
(平成9年3月24日衛食第85号厚生省生活衛生局長通知)
 - ③衛生管理基準（別紙3）
- (2) 業務従事者の衛生管理
 - ①業務従事者の健康管理に注意するとともに、健康診断を年1回以上実施してその結果を委託者に報告すること。
 - ②業務従事者について次の(ア)から(ウ)に定める検査を含めた検便を月2回以上実施し、その結果を委託者に報告すること。また、10月から3月までの6ヶ月間については、最低2回以上のノロウイルスに係る検査項目を追加すること。
 - (ア) 赤痢菌
 - (イ) サルモネラ菌
 - (ウ) 腸管出血性大腸菌 (O-157)
 - ③食中毒及び感染症等の事故防止に努めること。
 - ④業務従業者又はその家族、同居人等が、次の(ア)から(ウ)の疾病に感染し、又は感染の疑いがある場合、並びに(エ)から(カ)の状態にある場合は、当該業務従事者が治療又は罹患していないことが判明するまでは、調理作業に関するすべての業務に従事させないこと。
 - (ア) 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、流行性髄膜炎、ペスト、日本脳炎、開放性結核、その他の感染症
 - (イ) 感染症の保菌者
 - (ウ) 化膿性創傷、感染性皮膚疾患
 - (エ) 嘔吐、下痢、発熱などの症状が続いているとき
 - (オ) 検便による細菌保菌者及び虫卵保有者、ノロウイルス等陽性保菌者
 - (カ) 化膿性疾患が手指や顔にある場合
 - ⑤業務従事者は、④に該当する場合は速やかに受託者に報告し、受託者の指示に従うこと。
 - ⑥⑤の報告を受けた受託者は速やかに委託者に状況を報告して、委託者の指示に従うこと。
 - ⑦その他、委託者から特別の指示のあった場合は、誠実に対応すること
- (3) 食中毒発生予防のためのマニュアル整備
次に対応するマニュアルを整備し、厨房施設に保管すること。
 - ①業務従事者に嘔吐・下痢症状がある場合の対応
 - ②業務従事者の家族又は同居人等に嘔吐・下痢症状がある場合の対応
 - ③業務従事者の検便から食中毒原因菌が検出された場合の対応
- (4) その他設備等の衛生管理
 - ①使用する厨房施設等は常に清潔にし、日常清掃を実施すること。また、定期的に大清掃を

行うとともに、防鼠、防虫等に万全を期すること。夏季休業期間中においても、施設・備品の点検整備、清掃業務を行うこと。

②1日の作業終了時には、調理台、機器、床等を清掃し、調理器具類はすべて器具消毒保管庫など指定された場所に収納すること。

③冷凍庫、冷蔵庫及び食品庫は、常に清潔に管理すること。

④受託者は、毎日の衛生管理状況を点検・記録し、保管すること。

⑤乙は保健所の行う衛生点検に基づく指示事項については、速やかに誠意を持って改善に努めること。

10. 食材料

(1) 食材は、良好な保存状態を保ち、新鮮なうちに衛生的かつ安全に調理すること。

(2) 食材料は、鮮度の良い良質なものを選定すること。

(3) その他の疑義は、委託者の確認を得ること。

11. 舎食材料費の支払い

(1) 食材料費は「舎食用物資代」として、別途請求書により30日以内に支払うものとする。

(2) 舎食用物資代の金額は、「舎食単価（朝食 290 円・昼食 290 円・夕食 350 円）（税込）×食数」とし、行事食については別途「単価 300 円×食数」とする。喫食数については別紙のとおりとする（別紙2）。

(3) 舎食用物資代の請求書に、各食に使用した食材の数量、単価、金額の明細表を添付すること。

12. 業務従事者

(1) 配置

①人材配置計画は、調理業務従事者一覧表（別紙4）に、以下の書類を添付し報告すること。調理員の交代・補充をする場合は学校の了解を得て、調理業務従事者一覧表を再度提出すること。

(ア) 健康診断書の写し

(イ) 検便検査（赤痢・サルモネラ・O-157）の結果報告書の写し

(ウ) 調理師免許の写し（有資格者のみ）

②委託者は、受託者の配置した業務従事者のうち、業務を遂行するにあたり不相当と認められる者については、交代を求めることができるものとする。

(2) 規律

①本校生徒及び教職員と接するにあたっては、良好な関係を保つように努めること。

②厨房施設またその敷地内は禁煙であること。また、飲食その他勤務の妨げとなる行為をしてはならない。

③厨房内に関係者以外の者を入れてはならないこと。また作業に関係ない備品等の持ち込みは行わないこと。

(3) 本校職員との連携

①業務従事者は、業務遂行にあたっては、本校教職員と密接な連携を取らなければならない

こと。

②業務従事者は、委託者から栄養、食材等の制限についての情報を入手し、食事の加工等、対象者に必要な対応を行うこと。また食材についての説明等食提供時間内に立ち会い場を設けることに、努めること。

1 3. 検食

検食は、本校生徒に提供する食事として適正か否かの評価を受けるために行うものであり受託者は以下により行うものとする。

- (1) 検食は、朝食・昼食・夕食時間の30分前までに実施できるよう準備すること。
- (2) 検食の結果、本校教職員等から特別の指示があった場合は、委託者と協議の上、改善を図ること。
- (3) 検食の際に必要な食材料費は、委託料に含めること

1 4. 非常時及び事故発生時の対応

受託者は、非常時及び事故等が発生したときは直ちに適切な措置を取るとともに、受託者に報告しその指示により以下の(1)又は(2)の対応を行うものとする。なお、受託者は次の対策マニュアルを整備し、厨房施設に保管すること。

- ・食中毒発生時における緊急対策マニュアル
- ・災害時における緊急対策マニュアル

(1) 非常時

災害等でライフラインが停止した場合には、貯蔵している通常の食材及び非常食を使用し、食を提供すること。

(2) 事故発生時

厨房内の火災、労働争議、食中毒事故等による行政所轄庁からの業務停止命令又は営業自粛の指示並びに業務従事者の検便陽性時又は複数の業務従事者が嘔吐する等の体調不良等、主として受託者側の理由により食を調理できなくなった場合は、直ちに委託者に報告しその指示を受けるとともに、受託者の負担による寄宿舎生徒への食提供を確保すること。その他の場合については、委託者と協議により対応する。

1 5. 禁止事項

- (1) 契約に基づく権利義務の譲渡又は第三者に再委託すること。
- (2) 委託業務以外に委託者が設置する厨房施設等を使用すること。
- (3) 業務従事者による本学校の業務遂行に支障をきたす行為。
- (4) その他委託者に不利となる行為を行うこと。

別紙1

業務の分担区分			
甲（学校側）		乙（受託者）	
1	献立表の確認	1	予定献立表作成
2	食数報告	2	調理管理
3	学校行事報告	3	保存食の管理
4	検食の実施・検食日誌	4	食材発注及び品質保持
5	食材の確認	5	必要消耗品発注及び保管・管理
6	食器・食缶の提供	6	衛生管理（従業員検診）
		7	衛生管理（調理場の消毒）
		8	学校舎食従事者の健康状況記録票
		9	検便等検診票の保管と報告
		10	食器洗浄・消毒・保管業務
		11	調理器具等洗浄・消毒・保管
		12	喫食者賠償保険加入料の支払
		13	残菜、廃棄物の処理（食提供業務に係る全て）

1日の作業の流れ

業務内容及び作業時間

朝食

調理業務	5 : 3 0	—	6 : 5 0
朝食時間	6 : 5 0	—	8 : 3 0
洗浄業務	8 : 3 0	—	9 : 0 0

昼食

調理業務	1 0 : 0 0	—	1 3 : 0 0
昼食時間	1 3 : 0 0	—	1 4 : 0 0
洗浄業務	1 4 : 0 0	—	1 5 : 0 0

夕食

調理業務	1 5 : 3 0	—	1 8 : 0 0
夕食時間	1 8 : 0 0	—	2 0 : 3 0

令和6年度～令和8年度喫食数（予定）

（舎生徒食数及び職員食数）

寄宿舍生徒数 60食（寄宿舍定員）

職員食数 1食（検食）

合 計 61食

令和6年度 舎食提供期間（予定）

4／8（朝食）～7／26（夕食）

8／26（朝食）～12／25（夕食）

1／6（朝食）～3／19（夕食）

令和7年度 舎食提供期間（予定）

4／7（朝食）～7／29（夕食）

8／20（朝食）～12／26（夕食）

1／5（朝食）～3／24（夕食）

令和8年度 舎食提供期間（予定）

4／6（朝食）～7／28（夕食）

8／20（朝食）～12／25（夕食）

1／5（朝食）～3／23（夕食）

衛生管理基準

1. 健康診断は年1回以上実施すること。
2. 検便は月2回以上実施し、検査結果の写しを毎月提出すること。
※10月～3月については、ノロウィルスに係る検査項目を追加すること（月2回以上）
3. 下痢・発熱・腹痛・嘔吐をしている場合、本人、若しくは同居人が法定伝染病又はその疑いがある場合、特定感染症の保菌者である場合、化膿性疾患が手指にある場合には調理作業に従事することを禁止し、医師の精密検査を受けさせその指示を励行させること。
4. 化膿性疾患が腕や顔にある場合には、完全に防護させる。
5. 下痢の場合は、速やかに検便を実施する。
6. 業務従事者が勤務時間中に着用する衣類は、あらかじめ定められた専用の衣類とし、厨房・内とそれ以外の場所との衣類を分け、厨房からでる場合は衣類を着替えることとし、履物についても厨房内外の区分を明確にし、常に清潔を保つこと。
7. 業務従事者が勤務時間中に着用する衣類は、あらかじめ定められた専用の衣類とし、厨房・内とそれ以外の場所との衣類を分け、厨房からでる場合は衣類を着替えることとし、履物についても厨房内外の区分を明確にし、常に清潔を保つこと。
8. 作業にあたっては、常に頭髪、手先及び爪等清潔を保つとともに、作業開始前、用便後、汚染作業区域からの移動後又は作業手順が変わるたびに、必ず手先の洗浄・消毒を行うこと。
9. 調理作業中は腕時計や指輪等のアクセサリーは外すこと
10. 作業中における便所の使用は、厨房隣接の専用便所を使用し、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らないこと。
11. 作業中はマスク及び帽子を着用し、盛り付けや非加熱食品を扱う場合等作業場必要がある場合は、必ず衛生手袋を着用すること。また手荒れや可能性創傷以外の傷がある場合は、絆創膏で覆った上に衛生手袋を着用すること。マスク並びに衛生手袋はこまめに交換すること
12. 身体及び身の回りは常に清潔を保つこと。
13. 食品に直接触れる作業に当たる直前には必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。
14. 生の食肉類・魚介類・卵殻等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合は必ず手指洗浄・消毒を行うこと。

調理業務従事者一覧表

	氏名（フリガナ）	勤務時間	区分	備考
1			<input type="checkbox"/> 業務統括責任者 <input type="checkbox"/> 調理業務従事者(責任者) <input type="checkbox"/> 調理業務従事者 <input type="checkbox"/> 調理業務代替者	
2			<input type="checkbox"/> 業務統括責任者 <input type="checkbox"/> 調理業務従事者(責任者) <input type="checkbox"/> 調理業務従事者 <input type="checkbox"/> 調理業務代替者	
3			<input type="checkbox"/> 業務統括責任者 <input type="checkbox"/> 調理業務従事者(責任者) <input type="checkbox"/> 調理業務従事者 <input type="checkbox"/> 調理業務代替者	
4			<input type="checkbox"/> 業務統括責任者 <input type="checkbox"/> 調理業務従事者(責任者) <input type="checkbox"/> 調理業務従事者 <input type="checkbox"/> 調理業務代替者	
5			<input type="checkbox"/> 業務統括責任者 <input type="checkbox"/> 調理業務従事者(責任者) <input type="checkbox"/> 調理業務従事者 <input type="checkbox"/> 調理業務代替者	

- 1)受託者は、契約後は速やかに上記書類を提出すること。
- 2)上記勤務時間（前後30分を含む）以外に業務実施場所に立ち入る場合は必ず、委託者へ事前報告すること。
- 3)業務従事者については、①健康診断を年1回以上実施報告、定められた検便検査等の月2回以上の実施報告を行うこと。

別紙5

調理業務従事者の健康状況記録表

令和 年 月 日 ()						
健康状況点検項目	氏名					
☆下痢をしていない						
☆発熱、腹痛をしていない						
☆嘔吐をしていない						
☆風邪をひいていない						
☆咳をしていない						
☆鼻汁はでていない						
☆皮膚にできものはない						
☆切り傷等の化膿性疾患がない						
☆家族等に伝染病保菌者がいない						
☆手先はきれいに洗い消毒した						
☆爪は短く切っている						
☆マニキュアはしていない						
☆清潔な白衣を着用している						
☆清潔な髪覆を使用している						
☆清潔なマスクを正しく使用している						
☆エプロンは清潔である						
☆長靴は清潔である						
☆ピアス、ネックレス、指輪等はしていない						

不適切な場合の処置方法	氏名	留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・トイレを使用する場合は白衣をとること ・常に手指の洗浄・消毒を徹底すること ・下痢等の食中毒症状が、本人または家族にある場合は必ず申し出ること。
1 作業の内容を変えた			
2 帰宅させた			
3 医者診断を受けさせた			
4 その他 ()		所見	