

給食調理業務等仕様書

沖縄県立与勝緑が丘中学校の給食調理業務等の仕様は、次のとおりとする。

(総則)

- 1 沖縄県立与勝緑が丘中学校給食に係る調理・洗浄及び厨房内外の清掃等の業務を行うものとする。
- 2 職員派遣方式とし、給食を安心安全に提供時間に間に合うように調理員の配置を行う。
- 3 学校給食については、原則として休業日を除く月曜日から金曜日までの週5日とし、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。
- 4 調理・洗浄等の業務に関しては、学校長及び学校栄養職員と協議し確認を得ること。
- 5 給食は配膳とし、食缶等へ補給し、常に適温で提供すること。
- 6 学期ごとの喫食期間及び基本的な喫食数については、(別紙1)のとおりとする。
- 7 喫食時間及び喫食数については、次のとおりとする。ただし、甲が催す学校行事等における時間・数の変更については、その都度甲乙協議のうえ取り決める。

[給食時間]

月・水～金	準備	12:55～13:10
	食事	13:10～13:30
	片付	13:30～13:40
火	準備	12:45～13:00
	食事	13:00～13:20
	片付	13:20～13:30

- 8 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。
- 9 検食については、学校給食衛生管理基準第3(6)により給食時間の30分前までに実施できるようにすること。

(経費の区分)

- 1 委託者、受託者で負担する費用は、別紙2の「経費の分担区分表」により判断するものとする。ただし、明確になっていない費用については協議をするものとする。

(業務の分担区分等)

- 1 甲または乙がそれぞれ分担する業務の内容は、「業務の分担区分」(別紙3)のとおりとする。
- 2 業務計画書は、「1日の作業の流れ」(別紙4)に準拠して作成すること。
- 3 甲の学校栄養職員と調整を行う栄養士(巡回)を配置すること。

(業務報告書等)

- 1 業務報告日誌は、次のとおりとする。
 - (1)「学校給食従事者個別健康観察記録票」(別紙5)他、衛生管理簿等に係る帳簿とする。
 - (2)乙は、「学校給食従事者個別健康観察記録票」の写しを、甲に提出すること。
- 2 甲及び乙は、委託業務を円滑に実施するために、必要に応じて甲の指示する日に連絡調整会議を開催するものとする。出席者については、甲の指示するところによる。

(調理)

調理に関する事項は次のとおりとする。

- 1 乙は甲の管理下の学校栄養職員が定めた献立表に基づき、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 当日調理した給食は、提供毎に原材料及び調理済食品を保存食として2週間冷凍庫に保管すること。
- 4 乙は食形態(アレルギー等)について、甲の指示通り対応すること。

(洗浄・消毒・保管)

洗浄・消毒・保管に関する事項は、次のとおりとする。

- 1 喫食後返却された食器類は、十分洗浄消毒し清潔に保管すること。

(衛生・安全管理)

衛生・安全管理に関する事項は、次のとおりとする。

- 1 食事の提供に関しては常に衛生保安に努めること。
- 2 従業員の日々の健康管理及び定期健康診断を年1回以上、検便(赤痢・サルモネラ・O-157)を毎月2回以上実施すること。また、10月～3月(6ヶ月間)については、月1回以上のノロウイルス検査を実施し、その検査結果を甲に報告すると共に、衛生安全上の異常者の就労を禁止すること。また、従業員の中でノロウイルスが発生した場合は、従業員全員の検査も実施すること。全員の検査結果が出るまでの給食については提供できるように協力すること。
- 3 乙は、県保健体育課及び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。
- 4 その他の衛生管理については、「学校給食衛生管理基準」(学校給食法第9条第1項の規定に基づく)及び衛生管理基準(別紙6)に従うこと。

(食材料)

食材料に関する事項は、次のとおりとする。

- 1 食材料は、適正に保管し、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、甲の確認を得ること。

(業務の従事制限)

乙は、従事者が次の各号のいずれかの場合に該当するときは、業務に従事させてはならない。

- 1 下痢、発熱、腹痛又は嘔吐をしている場合
- 2 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律、または無症状病原体保有者である場合
- 3 化膿性疾患が手指や顔にある場合

(受託要件)

乙は、次の要件を満たし、かつ維持していなければならない。

- 1 県内の学校・病院・社会福祉施設の1回あたり100食以上の集団給食を5ヵ年以内に受託した実績があること。
- 2 過去5年間に食中毒事故がないこと。

(調理員の研修)

- 1 県が実施する「学校給食調理及び衛生講習会」へ参加し、専門的な知識の習得に努めること。

(人材配置計画)

- 1 人材配置計画は、甲の学校栄養職員、乙の主任調理師と喫食数・献立及び行事等の確認を行いながら、前月末までに甲に提出し、食事の提供時間に支障のないように配慮すること。尚、調理においては、5名以上配置すること。
- 2 夏季休業期間中は、施設の点検整備、清掃業務にあたること。

(別紙 1)

令和 8 年度 給食期間 (仮)

1 学期 4 / 7 (火) ~ 7 / 1 7 (金)

2 学期 9 / 1 (火) ~ 1 2 / 2 5 (金)

3 学期 1 / 6 (水) ~ 3 / 1 9 (金)

給食喫食数 (生徒食数及び職員食数)

生 徒 食 数 2 4 0 食

職員食数 3 0 食

合 計 約 2 7 0 食

※令和 8 年度 4 月時点の生徒・職員食数であり、今後の実喫食数を保障するものではありません。

※行事の時は人数に変動有り。

(別紙 2)

経費の分担区分表

県立与勝緑が丘中学校

	内 容	委託者	受託者	備 考
1	給食開始前の試食に関する費用		○	
2	食材料費発注・支払い	○		
3	調理に必要な施設・設備の整備・修繕費 (受託者の過失責任による場合を除く)	○		
4	水道料・電気料等光熱水費、通信機器費及び 通信費	○		
5	調理に必要な機器・器具類(※1)の購入費	○		
6	食器及び食缶類の購入費	○		
7	調理に必要な消耗品(※2)の購入費	○		
8	調理外消耗品(清掃用具)の購入費	○		
9	害虫駆除、グリストラップ清掃費	○		
10	受託者の人件費及び法定福利費		○	
11	受託者の福利厚生費		○	
12	受託者の保健衛生費(健康診断・検便等)		○	
13	受託者の被服費等(※3)、洗濯費		○	
14	調理業務従事者の研修に関する費用		○	
15	雑貨・文具類の購入費		○	
16	調理済み食品の細菌検査費		○	

※1「調理に必要な機器・器具類」

包丁、まな板、ざる、スパテラ、しゃもじ、中心温度計等

※2「調理に必要な消耗品類」

消毒薬品、洗剤、石鹼、スポンジ、タワシ、ゴミ袋、ラップ等

※3「受託者の被服」

白衣上下、エプロン、帽子、使い捨てマスク、長靴、コックシューズ、ゴム手袋、
ビニール前掛け等、使い捨て手袋、ペーパータオル、キッチンペーパー、保存食用
ジッパー付袋

(別紙 3)

業 務 の 分 担 区 分

甲 (学校側)

- 1 給食予定献立表の作成
- 2 献立表の確認
- 3 食数報告
- 4 学校行事報告
- 5 給食検食の実施
及び給食検食日誌の作成
- 6 食材の発注及び支払
- 7 食器・食缶の提供

乙 (受託者)

- 1 献立表の確認
- 2 調理業務
- 3 保存食の管理
- 4 日誌の作成
- 5 食材の検収立会、保管管理及び
品質保持
- 6 衛生管理 (従業員検診)
- 7 衛生管理 (調理場の清掃消毒)
※調理場周辺
- 8 衛生管理簿他諸帳簿の作成
※学校給食日常点検表、作業工程表、作業動線図等
- 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 残菜・廃棄物の処理
- 12 調理器具等洗浄・消毒・保管
- 13 喫食者賠償責任保険加入

(別紙4)

1 日 の 作 業 の 流 れ

作業時間及び業務内容

勤務時間 8 : 0 0 ~ 1 6 : 3 0

8 : 0 0 ~ 検収、下処理、調理

1 2 : 5 5 ~ (月・水～金) 準備・給食・片付 (生徒)

1 2 : 4 5 ~ (火) //

1 3 : 3 0 ~ 食器洗浄

1 5 : 0 0 ~ 施設清掃、ミーティング等

1 6 : 3 0 終業

※月・水～金…50 分の 6 校時

火…1～5 校時 50 分、6・7 校時 45 分

(別紙 6)

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、10 月～3 月（6 ヶ月間）については、月 1 回以上のノロウイルスの検査を実施すること。検査結果の写しを毎月提出すること。
- 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、調理作業への従事を禁止すること。
- 5 下痢の場合は、速やかに検便を実施する。
- 6 調理従事者の身体、衣服は常に清潔に保つこと。
- 7 調理及び配食に当たっては、せき・くしゃみ・鼻水等が食器・食物につかないようにすること。
- 8 清潔な白衣（作業着）・マスク・髪覆い・履物を着用すること。
- 9 調理用の白衣（作業着）や履物を着用したまま便所に入らないようにすること。
- 10 作業開始前及び用便後には必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 11 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。
- 12 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。
- 13 学校給食衛生管理基準（学校給食法第 9 条に基づく）に基づき、徹底した衛生管理に努めること。

※文科省発行 「調理場における洗浄・消毒マニュアル P a r t I、II」
「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」
「学校給食調理従事者研修マニュアル」
「食中毒防止 Q & A」
「手洗いマニュアル」
「大量調理施設衛生管理マニュアル」 参照

※その他の事項

1. 翌月の喫食数及び献立の確認については、前月の中旬までに行う。
2. 食材料の支払いについては、学校側が行う。
3. 保管されている食材及び消耗品については、一切外部に持ち出してはならない。
4. 調理中に発生した異物混入や不良食材については、甲の学校栄養職員に指示に従い、主任調理師と調整を行うこと。
5. 主任調理師は特定給食施設調理業務の経験あるものとし、調理員に対して的確な指示が出せる者とする。