学校給食日常点検票

別票 1

適正に行われている項目は✓印、適正を要する項目のみ○印をする。
特に体調不良があった場合は、ただちに学校に申し出てください。

✓ を記入することで承認したものとみなします。		
校長	☐	承認
教頭	☐	承認
給食主担	☐	承認

点検項目				作成者(自署)					
				月　日					
作業前	従事者	健康状態	下痢をしている者はいない。						
			発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。						
			本人もしくは同居者に感染症又はその疑いがある者はいない。						
			感染症の保菌者はいない。						
			手指・顔面に傷やできもののある者はいない。						
		服装等	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。						
			履物は清潔である。						
			適切な服装をしている。						
			爪は短く切っている。						
		手洗い	石鹸及び消毒液で手洗いを行った。						
	施設・設備		調理室内の清掃・清潔状態はよい。						
			調理室には調理作業に不必要な物品等を置いていない。						
			調理機器・器具は清潔である。破損等はない。						
			機器・器具の保守・故障の有無・故障の機器及び箇所名を確認した。						
			冷蔵庫(10℃以下)・冷凍庫(－15℃以下。ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については－20℃以下)の温度は適温である。						
			食器・食缶等の保管場所は清潔である。						
			主食・副食置き場、容器は清潔である。						
			床、排水溝は清潔である。						
			手洗い施設の石鹸、消毒液、ペーパータオル等は充分にある。						
			冷蔵庫・冷凍庫内は整理整頓され、清潔である。						
			ネズミ、衛生害虫等は出ない。						
	使用水		作業前に十分(5分間程度)流水した。						
			使用水の外観(色・濁り)、臭い、味等に、異常がないか確認した。						
			遊離残留塩素を確認した。						
	検収		調理場外の検収場(前室)において検収責任者が立ち会い、検収を行った。						
			品質・鮮度・品温・異物の混入等を十分に点検し、検収表に記録した。						
			検収時において食品を専用容器に入れ替えた。						
			保管していた食品は安全を確認してから使用した。						
			納入業者は衛生的な服装である。						
			納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入ってない。						
			主食・牛乳の検収をし、記録した。						
作業中	下処理		ゴムエプロン等は下処理専用を使用している。						
			野菜類・卵類・食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理した。						
			下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。						
			野菜類は流水で十分に洗浄した。						
			食品を入れた容器を直接床に置いていない。						

(R8.2.19.作成)

点検項目			月日					
作業中	調理時	床に水を落とさないで調理した。						
		魚介類・食肉類・卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。						
		作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。						
		エプロン・履物等は作業区域毎に専用の物を使用している。						
		調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。						
		原材料は適切に温度管理した。						
		まな板・包丁は作業中に熱湯等で頻繁に洗浄・消毒した。						
		火気の取り扱いに十分注意した。						
		加熱調理においては十分に加熱し(85～90℃、1分半以上)その温度を記録した。						
		生食する食品(果物)は特に衛生的に取り扱った。						
		除去食は複数人で確認し、調理した。						
	保存食	品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。						
		原材料を採取した。						
		保存食採取器具・容器(ビニール袋等)は清潔である。						
		乾燥しないように完全密封し、－20℃以下の冷凍庫に保存した。						
		採取、廃棄年月日を記録した。						
	配缶	飲食物の運搬には、ふたを使用した。						
		素手で配缶していない。						
		食缶を直接床に置いていない。						
		配缶時間を記録した。						
		調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。						
		調理終了後、速やかに喫食されるよう配缶にかかる時間は適切である。(2時間以内)						
		除去食の配食、食札の貼付は複数人で確認した。						
		除去食の受け渡しは、学級担当職員へ確実に行った。						
	使用水	使用水の外観(色・濁り)、臭い、味等に、異常がないか確認した。						
		遊離残留塩素を確認した。						
	検食	検食結果について記録した。						
作業後	食器の洗浄消毒 調理機器・器具	食器・食缶の下洗いは適切に行った。						
		洗剤の濃度及び使用液量は適切である。						
		食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った。						
		蛇口・水栓・調理機器・器具の洗浄・消毒・破損等の確認を確実に行った。						
		分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒・破損等の確認を行った。						
		熱風消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。						
	残菜と廃品の処理	返却された残菜は非汚染区域にもちこんでいない。						
		空缶、空瓶等は清潔に処理されている。						
		残菜の処理は適切に行った。						
		その他の廃品の処理は適切に行った。						
		残菜容器は清潔である。						
		厨芥置場は清潔である。						
	食品庫	食材料等が整理整頓されている。						
		ネズミ、衛生害虫等はいない。(ネズミ、ゴキブリ、その他)						
		通風、温度、湿気の状態はよい。						
		給食物資以外のものは入れてない。						
その他	便所	便所に手洗い用消毒薬は十分にある。						
		調理衣を脱ぎ、専用の履物に履き替えた。						
		用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。						
	調理室への立ち入り	部外者の立ち入りはない。						
		部外者は適切な服装で立ち入った。						

給　食　日　誌

別票　2－1

令和　　年　　月　　日（　　）	作成者（自署）	✓ を記入することで承認したものとみなします。
		校長 □ 承認 教頭 □ 承認 給食主担 □ 承認

天　気	気温	午前8:30	℃	午前11:30	℃
晴・曇・雨	湿度		%		%

使用水の遊離残留塩素（調理前・調理後）	調理前	調理後	給食人数	調理員の出勤状況
時間	:	:	人	出勤者数（応援者を除く）　人
数値	mg/L	mg/L	学校行事	応援調理員名

冷蔵庫・冷凍庫の温度（作業前・作業後）		冷蔵庫	物資用冷蔵庫	牛乳保冷庫	冷凍庫
	作業前　現在温度	℃	℃	℃	℃
	最高温度	℃	℃	℃	℃
	最低温度	℃	℃	℃	℃
	作業後　現在温度	℃	℃	℃	℃
	最高温度	℃	℃	℃	℃
	最低温度	℃	℃	℃	℃

※夏期（6月～10月）は、牛乳保冷庫の温度を1時間ごとに確認して、記録してください。

牛乳保冷庫（夏期）	AM8:30	AM9:30	AM10:30	AM11:30
	℃	℃	℃	℃

保存食		廃棄した時間
冷凍庫に保管した時間	時　分	月　日分　時　分
冷凍庫の温度	℃	月　日分　時　分

献立・調理		A ごはん	B	C	D	E	F
	献立名						
	中心温度（3点記入する）	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃
	献立名（**冷却する食品：和え物、サラダ等**）						
	中心温度（3点記入する）					℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃
	冷却開始時　温度					℃	℃
	冷却終了時　温度					℃	℃
	冷却及び使用直前の遊離残留塩素	mg/L				mg/L	mg/L
検食の結果	異味・異臭はないか	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否
	加熱・冷却が適切に行なわれているか	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否
	1食分として量が適切であるか	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否
	味付は適切であるか	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否
	野菜・果物等は十分洗浄されているか	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否

残菜量等	＊調味料を変更した場合は増減表に記入

異物混入・異常物資の状況	部外者の立ち入り状況	機械・器具の故障・修理	鼠族害虫発生・駆除の記録
有・無　詳細を記入			有・無 ＊有の場合は記録票に記入

＊物資の検収結果

品名	使用日	納入業者	納入重量	異常重量	期限表示	状況

作業工程表

別票 2－2

1 検収(肉・卵)	7 揚物、焼物準備	13 ゆがく	19 検食
2 釜洗浄	8 出汁とり	14 炊く	
3 野菜洗浄	9 割卵	15 炒める	
4 材料裁断	10 調味料の計量	16 除去食	
5 米計量・洗米	11 肉入れ	17 配缶	
6 冷凍食品の解凍	12 揚物、焼物開始	18 休憩及びミーティング	

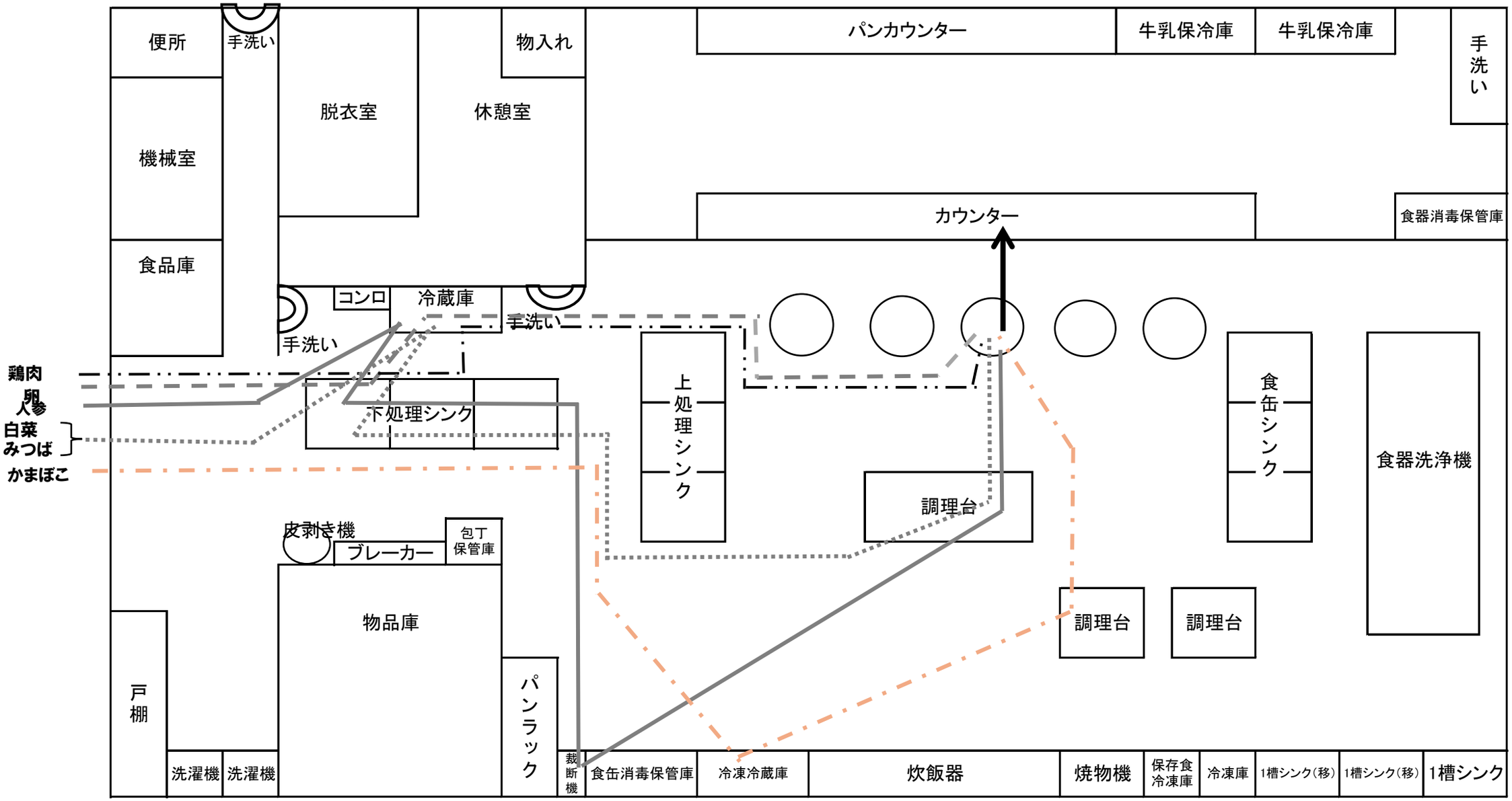
献立名	
担当者	

AM 7:30
8:00
8:30
9:00
9:30
10:00
10:30
11:00
11:30
12:00

●調理開始点火時間、調理終了時間、検食時間、配缶時間を漏れなく記入のこと
　各工程の横に「　時　　分」と明記すること

作業動線図　○○小学校

○月○日（△）　かき卵汁　　（食材の検収から配缶、保管場所までの動線を記入する）



別票 3

学校名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

氏　名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

個 人 衛 生 点 検 票

令和　　年　　月

適正に行われている項目にはレ印、適正を要する項目には〇印をする。
＊特に体調不良があった場合は、ただちに学校に申し出てください。
＊調理に従事しなかった日は、上2項目のみ印を入れ、その他の項目には斜線を入れてください。

✓ を記入することで確認・承認したものとみなします。			
調理責任者	□	確認	校長　□　承認
			教頭　□　承認
			給食主担　□　承認

項目＼日付（曜日）	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
発熱・腹痛・下痢・嘔吐はしていないか																															
手指・顔面に化膿切り傷はないか																															
作業前・用便後、消毒薬で手洗いを行ったか																															
爪は短く切り、垢はたまっていないか																															
爪にマニキュア等はつけていないか																															
髪は帽子から出ていないか																															
指輪・時計・イヤリング・ネックレス等はつけていないか																															
調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔か																															
履物は清潔か																															
調理場内に入るとき、専用の履物に履き替えているか																															
トイレに行く時は調理衣を脱ぎ、専用の履物に履き替えたか																															
備　　考 （〇があった時の対応等）																															

別票 4