

項 目		内 容	参考資料
準備	朝の打合せ	①当日の打ち合わせ・従事者の健康調査 献立の説明・担当の確認 給食人員・予定配食量の確認 衛生管理の留意点等 ②更衣……………清潔な白衣と帽子着用	・日常点検票 ・学校給食衛生管理の基準 ・大量調理施設衛生管理マニュアル ・大和学校共同調理場衛生管理マニュアル 調理日誌 作業工程表
	作業の準備	①手洗い ②使用水の遊離残留塩素、温度・湿度測定 ③物資用冷蔵庫及び冷凍庫、保存食用冷凍庫の温度確認 ④施設・設備・器具等の消毒	
	出庫・検収	①在庫品の出庫・納入物資の検収 ②保存食原材料の採取	・市指定の納品書
調理	調理	計量・材料の下処理・裁断・加熱調理・調味 ⇒調理(加熱・冷却)の温度・時間の確認	・学校給食用日誌 ・学校給食用日誌作業工程表 ・調理作業実施
	出来上がりの確認	学校栄養職員等	・大量調理施設衛生管理マニュアル ・大和学校給食共同調理場衛生管理マニュアル
	保存食の採取	調理済み食品	
配食	配食 配食の確認	①学校別学級人員別に食缶に配食 ②食缶クリップの確認 ③コンテナ内の所定の場所へ荷積み	・配食早見表参考 ・コンテナ内の食器食缶の入れ方
	配送車へ積込 配送	①配送車へコンテナの積込み ②各学校へ配送 ③各学校の栄養職員等による確認	・給食配送計画書
洗浄等	後片付け	使用水の遊離残留塩素測定 調理に使用した機器類等の洗浄 壁面(床から1m)及び床排水溝の清掃	・大和学校給食共同調理場衛生管理マニュアル
	検食	場長・学校長等が実施	・検食簿
供食	運搬 配膳 食事 後片付け	児童と学級担任による配膳室から学級への運搬 児童と学級担任による学級から配膳室への返却	* 児童・学級担任が担当する。
	配送車へ積込 回収 残食調査	①配膳室から配送車へコンテナの積込み ②各学校からコンテナを回収 ③残食量を主食・副食に区別し、観察計量・記録 場合によっては、献立毎に実施。	・給食配送計画書 ・学校給食残菜記録表
	食器類洗浄 消毒・保管	①洗浄(食器・トレイ・箸・食缶等) ②消毒・保管(食器・トレイ・箸・食缶等) ③翌日使用の食器・トレイ・箸等の準備 ④翌日使用の調理機器の準備	・大和学校給食共同調理場衛生管理マニュアル
洗浄・後片付け	調理室清掃 残渣処理	①作業終了後の清掃 床・食品庫・冷蔵及び冷凍庫・排水溝・台車等 ②塵芥の処理	
	機器類・調理室 点検	①各室設置の冷蔵庫・冷凍庫の温度確認を含む	
	調理場の清掃 (調理室外)	①配膳室・物品庫・休息室・事務所・廊下・トイレ等 ②塵芥保管場所 ③物資納入口の外周辺	
記録	日々の記録	①当日の使用材料・数量等の記入 ②当日の調理作業の反省及び記録 ③翌日の献立と物資の確認	・大和学校給食共同調理場衛生管理マニュアル ・日常点検表