

松阪市長 様

受注者名

業務従事者報告書

業務従事者

業務 責任者	氏名		生年月日	年 月 日	経験年数	年 ヶ月
	住所		有する資格	調理師 ・ 管理栄養士 ・ 栄養士 ・ 運転免許証		

食品衛生 責任者	氏名		生年月日	年 月 日	経験年数	年 ヶ月
	住所		有する資格	調理師 ・ 管理栄養士 ・ 栄養士 ・ 運転免許証		

1	氏名		生年月日	年 月 日	経験年数	年 ヶ月
	住所		有する資格	調理師 ・ 管理栄養士 ・ 栄養士 ・ 運転免許証		
2	氏名		生年月日	年 月 日	経験年数	年 ヶ月
	住所		有する資格	調理師 ・ 管理栄養士 ・ 栄養士 ・ 運転免許証		
3	氏名		生年月日	年 月 日	経験年数	年 ヶ月
	住所		有する資格	調理師 ・ 管理栄養士 ・ 栄養士 ・ 運転免許証		
4	氏名		生年月日	年 月 日	経験年数	年 ヶ月
	住所		有する資格	調理師 ・ 管理栄養士 ・ 栄養士 ・ 運転免許証		
5	氏名		生年月日	年 月 日	経験年数	年 ヶ月
	住所		有する資格	調理師 ・ 管理栄養士 ・ 栄養士 ・ 運転免許証		
6	氏名		生年月日	年 月 日	経験年数	年 ヶ月
	住所		有する資格	調理師 ・ 管理栄養士 ・ 栄養士 ・ 運転免許証		
7	氏名		生年月日	年 月 日	経験年数	年 ヶ月
	住所		有する資格	調理師 ・ 管理栄養士 ・ 栄養士 ・ 運転免許証		

上記業務従事者に欠員が生じた場合の代替従事者

1	氏名		生年月日	年 月 日	経験年数	年 ヶ月
	住所		有する資格	調理師 ・ 管理栄養士 ・ 栄養士 ・ 運転免許証		
2	氏名		生年月日	年 月 日	経験年数	年 ヶ月
	住所		有する資格	調理師 ・ 管理栄養士 ・ 栄養士 ・ 運転免許証		

※添付書類として以下の書類を合わせて提出すること。

- 1) 履歴書・・・給食調理の経歴も含める
- 2) 調理師免許又は管理栄養士免許もしくは栄養士免許(写)・・・当該免許を有している者のみ
- 3) 自動車運転免許証(写)・・・配送業務に従事する者のみ
- 4) 健康診断書(写)・・・労働安全衛生規則第43条各号にかかげる項目について実施したもの
- 5) 腸内細菌検査報告書(写)・・・業務開始前1ヶ月以内の検査結果であること

松阪市長 様

受注者名

業務従事者変更届

現在	氏名		区分	責任者・食品衛生責任者・業務従事者・代替従事者		
----	----	--	----	-------------------------	--	--



変更事由		変更・増員・減員	区分	責任者・食品衛生責任者・業務従事者・代替従事者		
変更者	氏名		生年月日	年 月 日	経験年数	年 ヶ月
	住所		有する資格	調理師・管理栄養士・栄養士・運転免許証		

現在	氏名		区分	責任者・食品衛生責任者・業務従事者・代替従事者		
----	----	--	----	-------------------------	--	--



変更事由		変更・増員・減員	区分	責任者・食品衛生責任者・業務従事者・代替従事者		
変更者	氏名		生年月日	年 月 日	経験年数	年 ヶ月
	住所		有する資格	調理師・管理栄養士・栄養士・運転免許証		

現在	氏名		区分	責任者・食品衛生責任者・業務従事者・代替従事者		
----	----	--	----	-------------------------	--	--



変更事由		変更・増員・減員	責任者区分	責任者・食品衛生責任者・業務従事者・代替従事者		
変更者	氏名		生年月日	年 月 日	経験年数	年 ヶ月
	住所		有する資格	調理師・管理栄養士・栄養士・運転免許証		

現在	氏名		区分	責任者・食品衛生責任者・業務従事者・代替従事者		
----	----	--	----	-------------------------	--	--



変更事由		変更・増員・減員	責任者区分	責任者・食品衛生責任者・業務従事者・代替従事者		
変更者	氏名		生年月日	年 月 日	経験年数	年 ヶ月
	住所		有する資格	調理師・管理栄養士・栄養士・運転免許証		

現在	氏名		区分	責任者・食品衛生責任者・業務従事者・代替従事者		
----	----	--	----	-------------------------	--	--



変更事由		変更・増員・減員	責任者区分	責任者・食品衛生責任者・業務従事者・代替従事者		
変更者	氏名		生年月日	年 月 日	経験年数	年 ヶ月
	住所		有する資格	調理師・管理栄養士・栄養士・運転免許証		

※添付書類として以下の書類を合わせて提出すること。

- 1) 履歴書・・・給食調理の経歴も含める
- 2) 調理師免許又は管理栄養士免許もしくは栄養士免許(写)・・・当該免許を有している者のみ
- 3) 自動車運転免許証(写)・・・配送業務に従事する者のみ
- 4) 健康診断書(写)・・・労働安全衛生規則第43条各号にかかげる項目について実施したもの
- 5) 腸内細菌検査報告書(写)・・・業務開始前1ヶ月以内の検査結果であること

松阪市長 様

受注者名

研修実施報告書

下記のとおり、従事者に対して研修会を実施しましたので報告します。

記

研修タイトル	
実施日時	年 月 日 () 時 分 ~ 時 分
場 所	
目 的	
研修内容	
参加人数	人
参加者名	

※研修資料等を必ず添付してください。

※参加者名が記入しきれない場合は名簿を添付してください。

松阪市長 様

受注者名 _____

事故報告書

下記のとおり、事故が発生しましたので報告します。

記

記入者			
事故の概要(簡潔に)			
発生日	年 月 日 ()	発生時間	時 分 ごろ
発生場所			
発生状況 (原因と程度)			
発生の際とった行動 (処置)			
再発防止の取組事項 (改善策等)			
その他 参考となる事項			

報告確認者	園長	_____ 印
	こども未来課	_____ 印

松阪市長 様

受注者名 _____

業務完了報告書

下記のとおり、業務を完了しましたので報告します。

記

実施場所	三雲北こども園		
開所日数	日	給食 提供日数	日
業務完了 確認者	三雲北こども園長	_____ 印	
特記事項			

松阪市長 様

受注者名 _____

業務完了報告書

下記のとおり、業務を完了しましたので報告します。

記

実施場所	豊田こども園		
開所日数	日	給食 提供日数	日
業務完了 確認者	豊田こども園長	_____ 印	
特記事項			

(様式第6号)

献立反省

--	--	--	--	--

()こども園

月 日 ~ 月 日

[illegible]

(様式第7号)

月 食 品 受 払 い 表

[illegible]

(様式第8号)

年度 月分 こども園調理器具点検表

袁

器具名	点検事項	日(曜日)	()		()		()		()		()		()		()		()		()		()		()		()	
		園長印																								
		使用直前・直後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後
		担当印																								
やかんと蓋	取っ手のぐらつき、プラスチックのひび・かけ																									
鍋と蓋	取っ手のぐらつき、プラスチックのひび・かけ																									
回転釜	ネジのゆるみ、バネの切れ、釜の亀裂																									
ざる	異物の付着、網やふちの破損																									
包丁	刃こぼれ、取っ手のひび・ぐらつき																									
ピーラー	プラスチックのヒビ・かけ、刃こぼれ																									
スライサー	刃やプラスチックのヒビ・かけ、ネジのゆるみ																									
おろし器	刃やプラスチックのヒビ・かけ、ネジのゆるみ																									
トング	金具・ばね・ビスのはずれ、プラスチックのヒビ・かけ																									
玉じゃくし	ネジのゆるみ、プラスチックのヒビ・かけ																									
フライ返し	ネジのゆるみ、プラスチックのヒビ・かけ																									
ポテトマッシャー	プラスチックのヒビ・かけ																									
かすあげ器	異物の付着、網やふちの破損																									
泡立て器	取っ手のぐらつき、金具のゆるみ																									
フードプロセッサー	刃こぼれ、ネジ類のゆるみ、容器のひび・かけ																									
フードミル	刃こぼれ、ネジ類のゆるみ、容器のひび・かけ																									
炊飯器	内釜・内蓋の異常																									
	取っ手や蓋のぐらつき、金具のゆるみ																									
備考欄	異常なし ○ 異常あり × 器具使用せず／																									
	異常の判明器具は使用せず、対処を記入																									

(様式第9号)

保存食記録表

採取年月日	年 月 日 曜日
-------	----------

廃棄年月日	年 月 日 曜日
廃棄時間	時 分
廃棄者	

調理前の原材料			
No	食品名	採取確認	採取者
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			

調理済みの料理			
No	料理名	採取確認	採取者
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
備考			

年 月分 個人衛生自主点検表

【園名：_____】

※ 結果は○、×で記入する。×の場合は、備考欄にその理由や措置等を記入すること。

園長	担当者

園長調理前確認印																																	
氏名		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
1	腹痛、下痢の症状はない																																
2	嘔吐、発熱等の症状はない																																
3	家族、同居人に感染性胃腸炎等の疑いのある者はいない /いた場合、施設長に報告し指示を仰ぐ		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
4	手指、顔面に傷、化膿創はない /あった場合、適切な対応をしているか		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
5	爪は短く切ってある																																
6	指輪やマニキュア等の装飾品をしていない																																
7	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っている																																
8	調理衣、マスク、帽子は清潔なものを適切に着用している																																
9	外衣、履物は用途別に使い分けている																																
氏名		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
1	腹痛、下痢の症状はない																																
2	嘔吐、発熱等の症状はない																																
3	家族、同居人に感染性胃腸炎等の疑いのある者はいない /いた場合、施設長に報告し指示を仰ぐ		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
4	手指、顔面に傷、化膿創はない /あった場合、適切な対応をしているか		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
5	爪は短く切ってある																																
6	指輪やマニキュア等の装飾品をしていない																																
7	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っている																																
8	調理衣、マスク、帽子は清潔なものを適切に着用している																																
9	外衣、履物は用途別に使い分けている																																
氏名		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
1	腹痛、下痢の症状はない																																
2	嘔吐、発熱等の症状はない																																
3	家族、同居人に感染性胃腸炎等の疑いのある者はいない /いた場合、施設長に報告し指示を仰ぐ		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
4	手指、顔面に傷、化膿創はない /あった場合、適切な対応をしているか		/	/	/																												

年 月分給食衛生自主点検表（毎日点検）

※ 結果は○、×で記入する。×の場合は、備考欄にその理由や措置等を記入すること。

【園名： 】

[illegible]

(様式第12号)

年 月 ～ 月分 給食衛生自主点検表(毎月点検)
【園名: 】

園長	担当者

※結果は○、×で記入する。×であっても、適切な処置がされている場合は斜線後に○をし、備考欄に項目番号と措置を記入する。

月			
園長印			

(毎月点検)		点 検 項 目		日	結果	日	結果	日	結果
1	ねずみやこん虫の駆除は適切に行われている。								
2	毎月点検にて捕らえた昆虫名と数量を記入。								
定期点検 以外の こん虫									
3	ねずみや昆虫の駆除は半年以内に実施され、その実施記録が1年以上保管されている								
4	腸管出血性大腸菌を含む検便を月2回以上実施している								
5	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されている ／されていない場合、適切な処理がされている				／		／		／
6	各作業区域ごとに手洗い設備が設置され、履き物の交換がされている ／されていない場合、適切な処理がされている				／		／		／
7	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは用途別に相互汚染しないように設置されている ／されていない場合、適切な処理がされている				／		／		／
8	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっている ／されていない場合、適切な処理がされている				／		／		／
9	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられている ／されていない場合、適切な処理がされている				／		／		／
10	冷凍冷蔵庫、食品庫の整理・清掃は適切に行われている								
11	床、排水溝、網戸等の清掃は適切に行われている								
12	便所専用の手洗い設備、履き物が備えられている								
15	原材料について納入業者が定期的に実施する検査(微生物及び理化学検査)結果の提出が最近1か月以内にあり、その検査(微生物及び理化学検査)結果は1年間保管されている								
15	温度計の精度確認は行われている ※温度計の校正 氷水(−2℃～+2℃) 沸騰湯(98℃～102℃) 品温計と室温計の誤差 −2℃～+2℃ 冷蔵庫誤差−2℃～+2℃		実施日						
			中心温度計	氷水(℃)					
				沸騰湯(℃)					
			品温計	氷水(℃)					
				品温計(℃) 室温計(℃)					
			隔測温度計	冷蔵庫(℃)					
冷凍庫(℃)									
備考									

(4月のみ点検)		点 検 項 目	実施月日	結果	備考
1	調理室は、隔壁等により不潔な場所から完全に区別されている				
2	調理室の床面は、排水ができる構造になっている				
3	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区別されている				

(様式第13号)

給食配送実施記録

		令和	年	月	分	運転手()				最終到着時刻								
		給食				おやつ				回収				運転前	清掃・洗浄			
日()	行き先	三雲北		こだま		中川		三雲北	三雲北		こだま		中川		三雲北	点検	車体外側	荷台
アレルギー	到着時刻			:		:		:			:		:		:			
(有 無)	出発時刻	:		:		:			:		:		:			()℃		
日()	行き先	三雲北		こだま		中川		三雲北	三雲北		こだま		中川		三雲北	点検	車体外側	荷台
アレルギー	到着時刻			:		:		:			:		:		:			
(有 無)	出発時刻	:		:		:			:		:		:					
日()	行き先	三雲北		こだま		中川		三雲北	三雲北		こだま		中川		三雲北	点検	車体外側	荷台
アレルギー	到着時刻			:		:		:			:		:		:			
(有 無)	出発時刻	:		:		:			:		:		:					
日()	行き先	三雲北		こだま		中川		三雲北	三雲北		こだま		中川		三雲北	点検	車体外側	荷台
アレルギー	到着時刻			:		:		:			:		:		:			
(有 無)	出発時刻	:		:		:			:		:		:					
日()	行き先	三雲北		こだま		中川		三雲北	三雲北		こだま		中川		三雲北	点検	車体外側	荷台
アレルギー	到着時刻			:		:		:			:		:		:			
(有 無)	出発時刻	:		:		:			:		:		:					
日()	行き先	三雲北		こだま		中川		三雲北	三雲北		こだま		中川		三雲北	点検	車体外側	荷台
アレルギー	到着時刻			:		:		:			:		:		:			
(有 無)	出発時刻	:		:		:			:		:		:					
日()	行き先	三雲北		こだま		中川		三雲北	三雲北		こだま		中川		三雲北	点検	車体外側	荷台
アレルギー	到着時刻			:		:		:			:		:		:			
(有 無)	出発時刻	:		:		:			:		:		:					
日()	行き先	三雲北		こだま		中川		三雲北	三雲北		こだま		中川		三雲北	点検	車体外側	荷台
アレルギー	到着時刻			:		:		:			:		:		:			
(有 無)	出発時刻	:		:		:			:		:		:					
日()	行き先	三雲北		こだま		中川		三雲北	三雲北		こだま		中川		三雲北	点検	車体外側	荷台
アレルギー	到着時刻			:		:		:			:		:		:			
(有 無)	出発時刻	:		:		:			:		:		:					

*運行前点検項目 ブレーキ・タイヤ・原動機・燃料・バッテリー・ワイパー・ハンドル・灯火方向指示器・反射器・警音器・ナンバープレート等の点検とし、点検の結果、正常＝○、異常＝×と記入してください。

*異常や不良のときは、整備してから運行してください。

*毎日に庫内の温度の測定をし、運転前点検の欄に記入してください。