

牛乳保冷库	℃
保存用冷冻库	℃
冷藏库	℃
冷冻库	℃

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
調理室の湿度	%	%
配膳室の温度	℃	℃
配膳室の湿度	%	%
食品庫の温度	℃	℃
食品庫の湿度	%	%

中心温度計(月に2回校正)	0℃	100℃
番号		

保存食	廃棄日	廃棄時刻
	日分	

水温	:	℃	水の色・濁り・臭い・味
残留塩素	作業前	ml/l	
	水冷前	ml/l	
	作業後	ml/l	

熱風消毒保管庫	
時刻	温度
:	℃
:	℃
:	℃

配 送	幼 稚 園	時 分
時 刻	小 學 校	時 分

献立名	仕上げ			保存食 採取	配食			
	時刻	温度(℃)	計測者		時刻	配食者		
	:				～	:		
	:				～	:		
	:				～	:		
	:				～	:		
	:				～	:		
	:				～	:		
	:				～	:		
	:				～	:		
	:				～	:		
	:				～	:		
	:				～	:		
	:				～	:		
	:				～	:		
	:				～	:		
	:				～	:		
パン 米飯					配食時刻	品温(℃)	担当者	保存食採取
					:			
牛乳					配食時刻	品温(℃)	担当者	保存食採取
					:			

[illegible]

※ 中心温度計を使用した後は洗浄・消毒（ペーパータオルで拭きながら消毒）、常に清潔に保つこと。
※ 計測不要の場合はノをひき、空欄のないようにすること。

【様式2】

令和 年 月分 健康等チェック表(個人用) 名前

日付	曜日	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	石鹸液やアルコールで手指を洗浄消毒した	下痢をしていない	発熱・腹痛・嘔吐をしていない	本人や同居者に感染症又はその疑いがある者はいない	感染者又はその疑いがある者は医療機関に受診している	手指・顔面に化膿性疾患はない	備考
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												

【記入方法】 ○ × / で記入する。×の場合は備考欄に対処方法を記入すること。

年度

健康等チェック表(勤務校調理員以外用)

[illegible]

【記入方法】 ○ × / で記入する。×の場合は備考欄に対処方法を記入すること。

学校給食非従事者の健康状態及び服装点検票

令和 年 月 日 () 時 分 ～

会社名 _____

氏名 _____

点 検 項 目		○または×
①下痢をしていない		
②発熱、腹痛、嘔吐をしていない		
③本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない		
④手指・顔面に傷や化膿性疾患はない		
⑤衛生的な服装をしている		
備考		

チェック後、手指を石けん液で洗淨・アルコールで消毒してください。

調理作業工程表

[illegible]