

業務分担区分

区分	業 務 内 容		学園	受託者	
I 栄養管理	1	学園給食運営の総括	○		
	2	給食委員会の開催、運営	○	○	
	3	関係部門との連絡・調整	○		
	4	献立表の作成（検食、バイキング及び行事食の計画を含む。）	○		
	5	週間予定献立表の作成・配布	○		
	6	食数 （バイキング及び行事食の計画を含む。）	提示	○	
			把握・確認		○
	7	食札の管理	○	○	
	8	個別対応食札の作成	○		
	9	嗜好調査の企画・実施	○	○	
	10	喫食量調査（残食調査）	企画	○	
			実施		○
	11	検食の実施・評価	○		
12	関係官公庁等に提出する給食関係書類	確認・提出・管理保管	○		
		作成		○	
13	上記以外の給食関係伝票及び報告書等	整理・作成		○	
		確認・提出・管理保管	○	○	
II 調理作業管理	1	作業基準（仕様）書（アレルギー等 特別食・治療食の調理含む。）	作成	○	
			確認	○	
	2	作業計画表	作成		○
			実施状況の確認	○	
	3	調理・盛り付け		○	
	4	配食・配膳・下膳		○	
5	食器・調理器具の洗浄・消毒・保管		○		
6	管理点検記録	作成		○	
		確認	○		
III 食材管理	1	給食材料	納入業者の指定・契約	○	
			発注・検収・保管・在庫管理	○	
			点検	○	
			出納事務・支払い	○	
			使用状況と出納事務の確認	○	
			非常食（調理水含む）	○	
非常用飲料水	○				

区分	業務内容		学園	受託者	
IV 施設管理	1	給食施設、設備の設置・修理改修	○		
	2	借用給食施設、設備の管理		○	
	3	その他の設備（調理器具、食器）の管理	契約・発注・検収	○	
			受理・保管・在庫管理		○
			出納事務・支払い	○	
			使用状況の確認	○	
	4	消耗品	納入業者の指定・契約		○
			発注・検収・保管・在庫管理		○
			出納事務・支払い		○
			使用状況と出納事務の確認	○	
V 業務管理	1	勤務表の作成		○	
	2	業務分担、業務従事者配置表	作成		○
			確認	○	
	3	業務日誌	作成		○
			確認	○	
	4	学園からの業務改善依頼への対応結果記録	作成		○
			確認	○	
	5	緊急連絡体制	整備		○
			確認	○	
	VI 衛生管理	1	衛生面の遵守事項の作成	○	
2		給食材料の衛生管理		○	
3		施設、設備（調理器具、食器等）の衛生管理		○	
4		衛生検査（サンコリテップ、食器の汚れ等）の実施		○	
5		作業に必要な衣類・靴等	確保、クリーニング		○
			清潔保持状況の確認	○	
6		検食用保存食	発注・支払・確保・管理		○
			確認	○	
7		納入業者に対する衛生管理の指示		○	
8		残飯・残菜・缶等厨芥の処理 ※場所の確保含める		○	
9		厨房等給食関係部屋の清掃		○	
10		厨房・食堂の防虫・防除		○	
11	衛生管理簿	作成		○	
		点検・確認	○		
12	緊急対応を要する場合の指示	○			

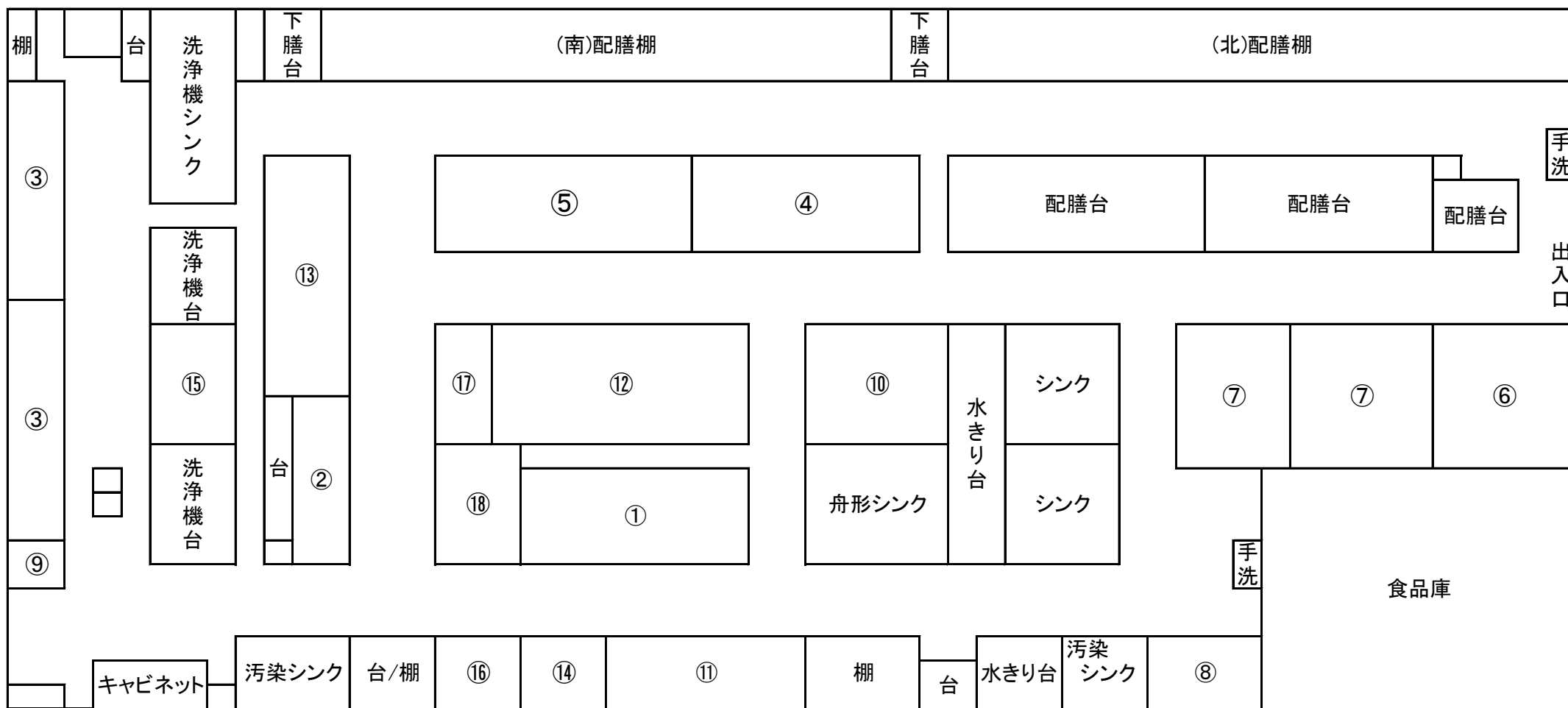
区分	業務内容		学園	受託者
Ⅶ 研修	1	業務従事者に対する教育・研修	実施	○
		及び訓練	確認	○
Ⅷ 労働安全衛生	1	健康管理計画の作成		○
	2	定期健康診断	実施及び結果の保管	○
			実施状況等の確認	○
	3	検便	定期実施	○
			結果の確認	○
	4	事故防止策	策定	○
			確認	○
	5	総合防災計画の策定	○	
6	総合防災訓練の実施	○	○	

別添－ 2

経費負担区分

経費項目		学園	受託者
設備・消耗品	施設費(食事提供業務に必要な設備)・什器備品	○	
	休憩室、ロッカー、検収室及びトイレ	○	
	食器、器具等(食に関する物)の補充	○	
	小物器具類等の調理用品(台ふきん、たわし、スポンジ、調理用菜ばし、アルミホイル、食品包装用フィルム等)		○
	調理及び保存食及び保存食材に係る消耗品 保存食容器(ビニール袋)、ビニール手袋等		○
	洗剤用、消毒用薬剤(洗剤、食器洗浄用洗剤、石鹼、次亜塩素酸ナトリウム、漂白剤等)		○
	清掃用具(モップ、デッキブラシ、雑巾、ほうき、ちりとり、ゴムへら、バケツ、ごみ用ポリ袋、清掃用洗剤等)		○
材料等	光熱水道費	○	
	食材料費(検食用保存食含む)		○
	厨房・食堂内の防虫防除費(施設に備え付けるものに限る)		○
	残菜及び廃棄物の回収処理		○
検査費	検査経費(サンコリテップ検査, 食器残留検査、等)		○
職員処遇	厨房従事者の人件費及び労務費(福利厚生費、教育研修、講習会参加費)		○
	運営維持費、現場経費(業務運営に要する保険費(生産物賠償等) 食品衛生法等営業許可申請手数料等)		○
	健康診断料、検便代等保健衛生費		○
	被服費(作業着、キャップ、作業靴、各種前掛け、作業用サンダル、調理用手袋、髪覆い、マスク)、クリーニング代		○
	その他消耗品(調理従事者用消耗品)(トイレットペーパー、爪ブラシ、ペーパータオル、手洗い用等石鹼、茶器、茶等)		○
事務	事務用消耗品		○
	電話、通信費(FAX含む)		○
	パソコン及び付帯経費		○
その他	その他、乙が負担すべきと認められる経費		○

厨房配置図



出入口

⑱厨房用給湯ボイラーは厨房外に設置

※ 令和3年度実施予定の厨房・食堂改修工事により変更する場合があります。

厨房設備器具一覧

信濃学園 2020年11月現在

	名称	品目	規格	形式又は年式	取得年月
①	シンコーステンレス製食器棚	戸棚	1500×750×800 (2段重ね、棚4段)	CW-157	1987.5
②	食器棚	食器戸棚	1500×750×1800 (ステンレス製4枚扉)		2002.3
③	食器戸棚(2台)	厨房用キャビネット	1500×750×1800 (アクリル扉)	HC-157	2005.6
④	戸付配膳台	戸付配膳台	1800×900×800 (可変棚付)		2002.12
⑤	戸付配膳台	戸付配膳台	1800×900×800 (棚無)		2002.12
⑥	冷蔵庫	冷蔵庫	1500×795×1920 (1379リットル)	KGRD-150MF	2020.5
⑦	冷凍冷蔵庫	冷凍冷蔵庫	(1281リットル)	HRF150A3	2020.3
⑧	冷凍庫	冷凍庫	900×650×1800	333YSS-NP	2008.3
⑨	冷凍庫	検食用冷凍庫	630×650×1800 (棚7段×2)	KRWN-62FM	2020.5
⑩	コールドテーブル	冷蔵庫	1200×750×800	KLRW-120RM	2020.5
⑪	包丁まな板殺菌庫	包丁まな板殺菌庫	900×900×1350	DS-114A	2020.6
⑫	ガスレンジ	天火	1500×750×200	XYS(T)-1575T	2005.9
⑬	マルゼンガス式食器消毒保管機	ガス式食器消毒保管機	2230×930×1800(ガス式)	MGW-50M-W	2004.7
⑭	ガス蒸し器	蒸し器	750×750×980(プロパンガス用) 一槽式引出3段、ドロワータイプ	MUD-13B	2006.2
⑮	自動食器洗浄機(ガスブースター)	自動食器洗浄機	690×605×1390	JWE-6806W8	2020.9
⑯	NARC型自動炊飯器	自動炊飯器	760×670×1340(27リットル)3段式	NARC-21G	2000.11
⑰	ガスフライヤー	フライヤー	450×600×800(油量18リットル)	SF-08	2002.9
⑱	スチームコンベクション	スチームコンベクション	1030×750×1700(プロパンガス用、架台)	SSCG-10SCNU	2010.3
⑲	厨房用給湯ボイラー	給湯ボイラー	アイチ温水ボイラー	愛電商事	2012.4
⑳	温冷配膳車	(納入予定)			

※ 令和3年度実施予定の厨房・食堂改修工事により変更する場合があります。