

チェックシート

評価について、「A:達成している」「B:やや達成は不十分」「C:全く達成できていない」を記入してください。

項目	番号	点検項目	備考 (書類又は特記する着眼点)	評価	所見	確認		
						現場	書類	
ア 衛生管理	(ア) 従業員の 衛生管理	1	作業着・靴・帽子・マスクの着用は、清潔か			○		
		2	爪の処理・マニキュア・腕時計・アクセサリは、していないか	1人1人確認しているか			○	
		3	けがをしている人の手袋の着用や作業内容は、配慮されているか	「従事者等の健康状態」へ記録しているか			○	○
		4	体調の悪い人が、従事していないか	「従事者等の健康状態」へ記録しているか				○
	(イ) 調理作業 における 衛生管理	5	作業工程表、作業動線図のとおり、汚染作業、非汚染作業区域の交錯せず実施されているか	「作業工程表」「作業動線図」へ記録しているか			○	○
		6	調理作業ごとに、手洗い・アルコール消毒は実施されているか				○	
		7	使い捨て手袋の活用が、適切に行われているか				○	
		8	エプロンの使い分け・シューズの履き替えが適切にできているか				○	
		9	野菜の三回洗浄は、丁寧に行われているか				○	
		10	残留塩素の測定を行い、確実に記録しているか	「日常点検票」へ記録しているか				○
	(ウ) 施設設備 等の 衛生管理	11	食器具、容器及び調理用の器具は、使用后確実に洗浄・消毒され、適切に保管されているか				○	
		12	排水溝、床、扉等、施設内の衛生管理に気を付けているか	「日常点検票」へ記録しているか				○
		13	機械・器具の使用前後の記録が行われているか	「スライサー・角切機・フードプロセッサ確認表」「包丁チェックリスト」へ記録しているか				○
		14	食器・食缶の洗浄は、きちんとできており、洗い残し、乾燥状態はよいか	「食器残留物検査」				○
	(エ) 物資の 検収・ 取扱い 保	15	検収は、確実に実施され、記録されているか	「検収簿」により量・品温・時間等が記録しているか			○	○
		16	納品された食品は、保存基準に従い適切に保管されているか	納品された食品など「作業動線図」により記録されているか			○	○
		17	保存食(原材料・調理済食品)は、適切に採取保存(50g程度、-20℃以下、2週間以上)され、かつ、保存食簿に記録されているか	「保存食簿(原材料、調理済食品)」へ記録されているか			○	○
		18	冷凍食品の解凍方法は、場所や容器など適切に行われているか	食品の場所など「作業動線図」により記録されているか			○	○
	(オ) ドライ 運用	19	床に水がこぼれないように工夫されているか				○	
		20	移動台等の設備の取扱いは、二次汚染に気を付けているか				○	
		21	釜の水を流すとき、床にオーバーフローしていないか				○	

項目	番号	点検項目	備考 (書類又は特記する着眼点)	評価	所見	確認		
						現場	書類	
イ 業務実施体制	(ア) 人員配置	22	作業工程表、作業動線図を確認し、理解して作業に当たっているか	「作業工程表」「作業動線図」から見て配置人員は適切か			○	○
		23	適切に人員配置されているか	「作業工程表」				○
		24	作業開始、終了時間等の確認をしているか	「作業工程表」へ記録しているか				○
		25	休暇時の人員配置は、適切に行われているか	「作業工程表」へ記録しているか				○
	(イ) 研修	26	給食調理員へ事故の予防、再発防止策等を徹底など研修は実施されているか	調理委託業者から提出される「月報」などで確認すること				○
	(ウ) 連携	27	市との連携体制は、定期的に行われているか	調理委託業者と市の打ち合わせが、定期的に行われているか				○
ウ 給食提供	(ア) 提供時間・温度	28	調理場搬出時及び受配校搬入時の時間が記録されているか	運転手による「配送時間等」へ記録しているか				○
		29	調理時間は、献立等により配慮されているか	「加熱記録表」へ記録しているか			○	○
		30	出来上がり温度は、適切か、また記録されているか	「加熱記録表」で記録しているか			○	○
		31	調理後2時間以内に喫食でき、配食の時間が記録されているか	「日常点検票」「加熱記録表」へ記録しているか				○
	(イ) おいしさ	32	市の手配表に従い、調理されているか	「手配表」			○	○
		33	火加減や食材の崩れなどに気を付けて作られているか				○	
		34	適切な加熱方法で調理され、確認・記録が正確にできているか	「加熱記録表」へ記録しているか			○	○
		35	適切な釜分けで調理作業を行っているか	「加熱記録表」へ記録しているか			○	○
		36	配缶量、残食量の記録は、どのように行われているか	「配缶量」「残食量」へ記録しているか			○	○
	(ウ) アレルギー	37	アレルギー責任者の指示のもと作業を行っているか	「食物アレルギー対応指針」に基づいた対応がされているか				○
		38	誤食を避けるため、二重チェックを実施しているか	「食物アレルギー確認表」				○
	(エ) 離乳	39	離乳食責任者の指示のもと作業を行っているか				○	
40		誤食を避けるため、離乳食確認など作業が徹底されているか	「離乳食確認表」			○	○	
エ その他	(ア) その他	41	食育支援への取り組みは、なされているか				○	
		42	災害支援への取り組みは、なされているか			○	○	
		43	光熱水費の低減への取り組みは、なされているか			○		
		44	毎月、実施する事業者モニタリングについて確認されているか	調理委託業者から提出される「監査チェック」などで確認すること				○

<その他>

--