

別表 1

業務分担区分 (学校給食センター)

区分	業務内容	町	受託者
給食管理	献立作成	<input type="radio"/>	
	栄養指導	<input type="radio"/>	
	実施献立表・調理指示書の作成	<input type="radio"/>	
	給食費徴収等管理	<input type="radio"/>	
	検食の実施・評価	<input type="radio"/>	
	個人別健康観察記録簿の記入.		<input type="radio"/>
食材管理	食材の選定・発注・購入	<input type="radio"/>	
	食材の点検・検収・出納事務	<input type="radio"/>	
	食材検収作業		<input type="radio"/>
	食材の保管・在庫管理		<input type="radio"/>
調理作業管理	作業工程表の作成	<input type="radio"/>	
	作業動線図の作成		<input type="radio"/>
	作業工程表・作業動線図等の確認	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	調理・配缶		<input type="radio"/>
	食器・食缶・器具類等の洗浄消毒		<input type="radio"/>
	コンテナ洗浄消毒		<input type="radio"/>
配送、回収業務	配送計画の作成	<input type="radio"/>	
	食器・食缶類のコンテナへの積み込み		<input type="radio"/>
	配送・回収		<input type="radio"/>
	配送車洗浄消毒		<input type="radio"/>
受配校給食受取業務	主食・牛乳・副食の確認	<input type="radio"/>	
	食器・食缶類の受け渡し	<input type="radio"/>	
	配膳室の清掃・消毒	<input type="radio"/>	
残菜等の管理	残菜等の計量		<input type="radio"/>
	残菜等の集積・管理		<input type="radio"/>
	残菜等の処理・運搬		<input type="radio"/>
施設等管理	給食施設・主要な設備の維持・改修・更新	<input type="radio"/>	
	給食施設・主要な設備の日常点検		<input type="radio"/>
業務管理	組織体制(勤務体制)表の作成		<input type="radio"/>
	当日業務分担の決定		<input type="radio"/>
	当日業務分担の決定の確認	<input type="radio"/>	
	緊急対応を要する場合の指示	<input type="radio"/>	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	<input type="radio"/>	
	食材料の衛生管理		<input type="radio"/>
	施設・設備(調理器具・食器等)の清掃等		<input type="radio"/>
	従事者の検便の実施・報告		<input type="radio"/>
	従事者の被服等の清潔保持状況等の確認		<input type="radio"/>
	保存食(全材料及び調理済み食品)の確保		<input type="radio"/>
研修等	衛生管理チェックリスト(日常点検票)の作成		<input type="radio"/>
	従事者等に対する研修		<input type="radio"/>
労働安全衛生	従事者の定期健康診断の実施・報告		<input type="radio"/>
	労災事故防止対策の策定		<input type="radio"/>
	労災保険の加入		<input type="radio"/>