

別表2

## 業務の分担区分

区 分	業 務 内 容	町教委	学校	受託者
給食管理	学校給食運営の総括	◎	○	
	学校行事等の連絡、調整		◎	
	学校行事等の参加、協力			◎
	給食に関する調査等の企画、実施	◎	○	
	実施献立表（除去食含む）の作成、指示	○	◎	
	実施献立表（除去食含む）の確認、実施			◎
	検食及び展示食の準備			◎
	検食の実施、評価及び展示食の確認		◎	
	給食関係の報告書等の作成、報告		○	◎
	給食関係の報告書等の点検、確認、保管	○	◎	
	立ち入り検査	◎	○	
管理	調理業務指示書（除去食含む）、 調理作業工程表及び作業動線図の作成、指示、保管	○	◎	
	調理業務指示書（除去食含む）、 調理作業工程表及び作業動線図の確認、実施		◎	
	調理、配缶、搬送(配膳)、洗浄、消毒等の実施			◎
	調理、配缶、搬送(配膳)、洗浄、消毒等の点検、確認	○	◎	
	残菜調査の実施及び残菜報告書の作成			◎
	残菜調査の実施及び残菜報告書作成の確認、保管	○	◎	
食材管理	食材の発注	○	◎	
	食材の受け取り、確認			◎
	受け取った食材の検収			◎
	食材の保管、在庫管理			◎
	食材の保管、在庫管理状況の点検、確認		◎	
	納入業者の清潔保持状況等の確認	○	◎	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成（マニュアル）	◎	○	
	日常点検票に基づく点検及び報告			◎
	日常点検票に基づく点検及び報告の確認、保管	○	◎	
	健康診断、細菌検査の定期実施及び結果報告			◎
	健康診断、細菌検査の定期実施及び結果報告の確認、保管	◎	○	
	委託業者による定期的な調理指導・衛生指導（巡回指導）			◎
	調理衛生指導・管理	◎	◎	○
	衣服、作業者等の清潔保持状況の点検、確認	○		
	施設・設備（給食施設、調理器具、食器等）の清掃等の実施			◎
	施設・設備（給食施設、調理器具、食器等）の清掃状況等 の点検、確認	○	◎	
	保存食の採取、保存			◎
施設等管理	給食施設、設備の設置及び改修	◎	○	
	施設・設備（給食施設、調理器具、食器等）の保守管理			◎
	施設・設備（給食施設、調理器具、食器等）の保守管理状況 の点検、確認	○	◎	
業務管理	業務分担、職員配置表、勤務表（出勤簿）等の作成及び報告			◎
	業務分担、職員配置表、勤務表（出勤簿）等の確認	◎	○	
	労災事故防止対策の策定			◎
	労災保険の加入			◎
	緊急対応を要する場合の指示	○	◎	
研修等	調理従事者等に対する研修、訓練及び報告		○	◎
	三者協議企画・運営	◎		
	研修実施報告の確認	◎	○	