

## 給 食 日 誌

|  |   |                             |       |         |                   |                  |
|--|---|-----------------------------|-------|---------|-------------------|------------------|
| 年 月 日 曜  | 園長名   | 検食者名                        | 担当者名  |         |                   |                  |
| 天候   | 室温  | ℃                           | 湿度    | %       |                   |                  |
| 献立名  | 【午前おやつ】   | 【主食、デザート】                   | 【昼食】  | 【午後おやつ】 | 【延長保育補食】          |                  |
|  |   |                             |       |         | 検食者名 _____        |                  |
| アレルギー対応  | 有・無   | 有・無                         |       | 有・無     | 有・無               |                  |
| 検食時間   | 時 分   | 時 分(離乳食 時 分)                | 時 分   | 時 分     | 時 分               |                  |
| 【検食所見】   |   |                             |       |         |                   |                  |
| 【調理担当者の意見又は調理作業上の注意点】                          |   |                             |       |         |                   |                  |
| 喫食数  | 午前おやつ   | 昼食                          | 午後おやつ | 延長保育補食  | 配膳に関する特記事項        |                  |
| 0 歳児   | 人   | 人                           | 人     | 人       |                   |                  |
| 1 歳児   | 人   | 人                           | 人     | 人       |                   |                  |
| 2 歳児   | 人   | 人                           | 人     | 人       |                   |                  |
| 3 歳児   | /   | 人                           | 人     | 人       |                   |                  |
| 4 歳児   |   | 人                           | 人     | 人       |                   |                  |
| 5 歳児   |   | 人                           | 人     | 人       |                   |                  |
| 乳児食計   |   | 人                           | 人     | 人       |                   | 人                |
| 幼児食計   |   | 人                           | 人     | 人       |                   | 人                |
| 総計   | 人   | 人                           | 人     | 人       |                   |                  |
| 喫食状況<br>(残食量)                                  | 多・少・無   | 多・少・無                       | 多・少・無 | 多・少・無   |                   | 【比較的多かった献立又は原材料】 |
| 調<br>理<br>担<br>当<br>者<br>健<br>康<br>状<br>態<br>等 | 良好  | 異常あり (症状・対応等)               |       |         | 勤務状況 (指定休・休暇・出張等) |                  |
|  | ①   |                             |       |         |                   |                  |
|  | ②   |                             |       |         |                   |                  |
|  | ③   |                             |       |         |                   |                  |
|  | ④   |                             |       |         |                   |                  |
|  | ⑤   |                             |       |         |                   |                  |
|  | ⑥   |                             |       |         |                   |                  |
| ⑦  |   |                             |       |         |                   |                  |
| 清掃状況   | シンク・ガスコンロ・床・排水溝・昇降機・熱風消毒保管庫・冷蔵庫・冷凍庫・食品庫・戸棚<br>オープン・スチームコンベクション・換気扇・ダクト・窓ガラス・その他 ( ) |                             |       |         |                   |                  |
| 納品状況   | 良好  | 【異常を確認した原材料名】<br>(理由・対処方法等) |       |         |                   |                  |
| 備考   |   |                             |       |         |                   |                  |

様式 2 ②

令和 年 月 日

横浜市長

## 調理業務完了届（食材料費相当分）

受託者

住 所

代表者名

下記の受託業務を完了したのでお届けします。

|         |   |
|---------|---|
| 件 名     | 横浜市立保育園給食調理業務委託   |
| 受 託 場 所 | 横浜市 保育園   |
| 金 額     | ¥   |
| 備 考     | 内訳 賄材料（幼児主食費含む）：<br>時間延長保育補食 _____：<br>小 計<br><br>消費税 _____：<br>合 計 |

検査書

上記業務につき検査し、履行を確認しました。

令和 年 月 日

検査者 保育園長

別添資料

- (1) 給食記録簿、離乳食記録簿、延長保育補食記録簿（〇月）
- (2) 発注表
- (3) 指定業者が発行する納品書
- (4) 保存食品在庫表
- (5) 受払簿

様式 3

令和 年 月 日

横浜市長

## 業務従事者報告書

受託者

住 所

電 話

代表者名

このことについて、下記のとおり報告します。

1 保育所名 横浜市 保育園

2 調理業務従事者

| 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 | 勤務形態 |
|----|----|----|----|----|------|------|
|    |    |    |    |    |      |      |
|    |    |    |    |    |      |      |
|    |    |    |    |    |      |      |
|    |    |    |    |    |      |      |
|    |    |    |    |    |      |      |
|    |    |    |    |    |      |      |
|    |    |    |    |    |      |      |

※ 勤務形態欄は、正社員、パート、代替要員等を記入してください。

※ 管理栄養士及び栄養士、調理師の免許の写しを添付してください。

3 各責任者

(1) 業務責任者 \_\_\_\_\_

(2) 業務責任者代理 \_\_\_\_\_

様式 4

令和 年 月 日

横浜市長

## 業務従事者変更報告書

受託者

住 所

電 話

代表者名

このことについて、下記のとおり報告します。

1 保育所名 横浜市 保育園

2 変更年月日 令和 年 月 日

3 調理業務従事者

(1) 業務責任者 変更前 変更後

(2) 業務責任者代理 変更前 変更後

(3) 調理業務従事者 変更前 変更後

4 変更後

| 氏名 | 性別 | 年齢 | 住所 | 電話 | 資格免許 | 勤務形態 |
|----|----|----|----|----|------|------|
|    |    |    |    |    |      |      |
|    |    |    |    |    |      |      |
|    |    |    |    |    |      |      |

※ 勤務形態欄は、正社員、パート、代替要員等を記入してください。

※ 管理栄養士及び栄養士、調理師の免許の写しを添付してください。

様式 5

令和 年 月 日

横浜市長

受託者  
住 所

代表者名

令和 年度 開始 健康診断結果報告書  
定期

このことについて、下記のとおり報告します。

1 保育所名 横浜市 保育園

2 受診者名

・  
・  
・  
・

3 受診月日 別紙のとおり

4 受診結果 別紙のとおり

※ 添付書類 医療機関の診断結果等（写・原本証明付）

様式6

令和 年 月 日

横浜市長 様

受託者  
住 所

代表者名

## 令和 年度 腸内細菌検査結果報告書

このことについて、 月分（上期、下期）の結果を下記のとおり報告します。

1 保育所名 横浜市 保育園

2 受診者名

・  
・  
・  
・

3 受診月日 別紙のとおり

4 受診結果 別紙のとおり

※ 添付書類 検査機関の結果報告書（写し）

様式 8

令和 年 月 日

横浜市長

受託者  
住 所

代表者名

## 施設・設備・器具等の破損報告書

|      |  |     |  |
|------|--|-----|--|
| 保育所名 |  |     |  |
| 破損日時 |  | 報告者 |  |
| 破損状況 |  |     |  |
| 破損原因 |  |     |  |

|       |          |          |          |
|-------|----------|----------|----------|
| 今後の対応 |          |          |          |
|       | 令和 年 月 日 | 保育所名：横浜市 | 保育園 園長名： |

令和 年度 横浜市立保育園衛生管理チェックリスト

| チェック項目                               | 4月   | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 |
|--------------------------------------|--|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|----|
| 調理室の衛生管理                             | 調理室には、ねずみや衛生害虫等が出ていない。   |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | ねずみや衛生害虫等の発生を確認した場合は、何らかの駆除を行う。  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | 調理室内の整理整頓及び清掃状態はよい。  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | 調理室内にダンボール等を持ち込んでいない。  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | 調理作業中は、それぞれの食材、調理器具に手を触れた後、異なる食材に手を触れる場合、必ず手洗いをし、他の食材等に汚染を拡大させないようにしている。 |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| 調理器具等の衛生管理                           | 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしてある。             |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | まな板は、用途別に区別している。   |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | 包丁、まな板等の調理器具は、使用中も必要に応じ、熱湯をかけて消毒している。                                    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | 調理作業中、食器消毒保管庫及び包丁・まな板殺菌庫の扉は閉めてある。  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| 食材・調理・加工時、後の取扱い                      | 包丁・まな板殺菌庫には、それぞれの器具の水気を拭き取ってから保管している。                                    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | 食肉類、魚介類、野菜類、豆腐製品等については、可能な限り1日で使い切る量を仕入れている。                             |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | 食肉類、魚介類、野菜類、豆腐製品等は区別し保管している。   |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | 野菜は十分洗浄し、加熱調理している。   |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | 果物は、十分流水ですすぎ洗いをしている。   |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | 調理後、食品を放冷する場合には、速やかに中心温度を下げるよう工夫している。                                    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | 調理済み食品は、2次汚染を受けないように保存している。  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| 調理従事者の衛生管理                           | 盛り付けは、手袋や調理器具等を使用している。   |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | 調理従事者（アルバイトを含む）は、月1回のO157の検査項目を含む検便を実施している（6月～10月は2回）。                   |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | 調理従事者（アルバイトを含む）の健康状態はよい。   |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | 調理従事者は、正しい手洗い、消毒方法が守られている。   |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | 調理従事者（アルバイトを含む）の服装は清潔に保たれている。  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
|                                      | 調理従事者（アルバイトを含む）は、調理室内外での調理服の着脱ができています。                                   |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| 調理作業中、調理従事者（アルバイトを含む）は、装飾品を身につけていない。 |  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |

## 【保存食品在庫表】

&lt; 月 &gt;

| No. | 食品名       | 在庫数 | 備考 | No. | 食品名       | 在庫数 | 備考 |
|-----|-----------|-----|----|-----|-----------|-----|----|
| 1   | 醤油        |     |    | 31  | 黒ごま       |     |    |
| 2   | 味噌        |     |    | 32  | ねり黒ごま     |     |    |
| 3   | 砂糖        |     |    | 33  | すり黒ごま     |     |    |
| 4   | 塩         |     |    | 34  | 削り節(だし用)  |     |    |
| 5   | みりん       |     |    | 35  | 削り節(飾り用)  |     |    |
| 6   | 酒         |     |    | 36  | 煮干し(だし用)  |     |    |
| 7   | 酢         |     |    | 37  | 煮干し(おやつ用) |     |    |
| 8   | 油         |     |    | 38  | 昆布        |     |    |
| 9   | ごま油       |     |    | 39  | 麩         |     |    |
| 10  | コンソメ      |     |    | 40  | 凍り豆腐      |     |    |
| 11  | ケチャップ     |     |    | 41  | 粉チーズ      |     |    |
| 12  | 中濃ソース     |     |    | 42  | スキムミルク    |     |    |
| 13  | ウスターソース   |     |    | 43  | いちごジャム    |     |    |
| 14  | カレー粉      |     |    | 44  | ブルーベリージャム |     |    |
| 15  | みかん缶      |     |    | 45  | はちみつ      |     |    |
| 16  | 黄桃缶       |     |    | 46  | きざみのり     |     |    |
| 17  | 白桃缶       |     |    | 47  | 米         |     |    |
| 18  | パイン缶      |     |    | 48  | 小麦粉       |     |    |
| 19  | コーンホール缶   |     |    | 49  | 白玉粉       |     |    |
| 20  | コーンクリーム缶  |     |    | 50  | 上新粉       |     |    |
| 21  | トマトホール缶   |     |    | 51  | 干しうどん     |     |    |
| 22  | トマトピューレ缶  |     |    | 52  | そうめん      |     |    |
| 23  | ツナ缶       |     |    | 53  | スパゲティ     |     |    |
| 24  | 鮭水煮缶      |     |    | 54  | マカロニ      |     |    |
| 25  | 粉寒天       |     |    | 55  | きな粉       |     |    |
| 26  | ベーキングパウダー |     |    | 56  | ベイリーフ     |     |    |
| 27  | 片栗粉       |     |    | 57  | 麦茶        |     |    |
| 28  | 白ごま       |     |    | 58  | クッキー      |     |    |
| 29  | ねり白ごま     |     |    | 59  | クラッカー     |     |    |
| 30  | すり白ごま     |     |    | 60  | せんべい      |     |    |













様式13

令和 年 月 日

横浜市長

受託者  
住 所

代表者名  
業務責任者名

## 事故報告書

|        |  |      |  |
|--------|--|------|--|
| 事故発生日時 |  | 保育所名 |  |
| 献立名    |  |      |  |
| 発生場所   |  | 報告者  |  |
| 発生状況   |  |      |  |
| 発生後の対応 |  |      |  |
| 発生原因   |  |      |  |
| 今後の対策  |  |      |  |
| その他    |  |      |  |

