

## 提出様式

報告書の種類	様式	提出・提示期日等	提示・提出先
給食日誌	様式 1	毎日業務終了後提出	施設 1 部
調理業務完了届 調理業務完了届 (食料 費相当分)	様式 2 ① 様式 2 ②	月毎に業務終了後遅滞なく提出	施設 1 部
業務従事者報告書	様式 3	受託開始時に提出	施設 1 部
業務従事者変更報告 書 (臨時業務従事者 含む)	様式 4	原則として 2 週間前ま でに提出	施設 1 部
健康診断結果報告書	様式 5	受託開始時、業務従事者変更 時、年 1 回の実施後速やかに 提出	施設 1 部
腸内細菌検査結果報 告書	様式 6	受託開始時、業務従事者 変更時、毎月実施後速や かに提出	施設 1 部
調理用設備・備品一 覧表	様式 7	年度末に 1 回	施設 1 部
施設・設備・器具等の破損 報告書	様式 8	施設・設備・器具等が破損した場 合	施設 1 部
調理用器具・食器一 覧表	様式 9	年度末に 1 回	
横浜市衛生管理チェ ックリスト	様式 1 0	毎月実施後に提出	施設 1 部
保存食品在庫表	様式 1 1	月末に 1 回	施設 1 部
受払簿	様式 1 2 ①~⑥	月末に 1 回	施設 1 部
事故報告書	様式 1 3	発生後速やかに提出	施設 1 部
研修報告書	様式 1 4	実施後速やかに提出	施設 1 部
個人情報保護に関する誓 約書	様式 1 5	受託開始時に提出	施設 1 部
研修実施報告書 (個人情報保護 関連)	様式 1 6	受託開始時に提出	施設 1 部
給食変更届出書	様式 1 7	受託開始時に提出	施設 1 部

# 給 食 日 誌

平成 年 月 日 曜	施設長印		検食者印		担当者印	
天 候		室 温	°C	湿 度		%
献立名	【朝 食】	【昼 食】	【おやつ】	【夕 食】		
検食時間	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分
【喫食状況】				【検食者所見】		
	朝食	昼食	おやつ	夕食		
幼児	人	人	人	人		
学童	人	人	人	人	アレルギー	<input type="checkbox"/> あり（朝、昼、おやつ、夕）
合計	人	人	人	人	対応	<input type="checkbox"/> なし
【調理担当者の意見又は調理作業上の注意点】						
喫食状況の把握	残食の量 ; 多 ・ 少 ・ 無 比較的多かった献立又は原材料名 :					
調理担当者の勤務状況	休暇：年次休（午前・午後・1日・時間給（ : ~ : ））・指定休・その他（ ） 氏名：					
調理担当者の健康状態	良好・異常あり（下痢・発熱・腹痛・嘔吐・手指に傷） *異常があった場合の対応（ ）					
使用水の点検 （水道・貯水槽）	作業前：適・否		遊離残留塩素濃度（貯水槽あり施設）		mg/ℓ	
	作業後：適・否		遊離残留塩素濃度（貯水槽なし施設）		mg/ℓ	
冷蔵庫の温度	作業前： °C	作業後： °C	冷蔵庫の温度	作業前： °C	作業後： °C	
原材料の納入状況	適・否	異常を確認した原材料名とその理由・対処方法		原材料名： 理由・対処方法：		
加熱調理した献立と 中心温度	献立名			中心温度 °C		
	献立名			中心温度 °C		
調理作業後の速やかな盛り付け：適・否   盛り付け後の速やかな配膳：適・否   配膳後の速やかな喫食：適・否						
清掃 状況	床・排水溝・ガスレンジ・オーブンレンジ・冷凍庫・冷蔵庫・食品庫・戸棚・換気扇 ダクト・給食用エレベーター・熱風消毒保管庫・シンク・窓ガラス・その他（ ）					
備考						

様式 2①

平成 年 月 日

横浜市長

## 給食業務完了届

(平成 年 月履行分)

受託者

住 所

代表者名

印

下記の受託業務を完了したのでお届けします。

件 名	_____ 給食業務委託
受 託 場 所	
契 約 年 月 日	平成 年 月 日
履 行 内 容	<u>平成 年 月分給食業務</u>
給食実施日数	_____日
清掃実施日数	_____日

様式 2②

平成 年 月 日

横浜市長

## 給食業務完了届（食材料費相当分）

（平成 年 月履行分）

受託者  
住 所

代表者名 印

下記の受託業務を完了したのでお届けします。

件 名	給食業務委託
受 託 場 所	
金 額	¥
備 考	内訳 給食（朝食・昼食・夕食）： おやつ： 小 計  消費税： 合 計

様式 3

平成 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

印

このことについて、下記のとおり報告します。

1 施設名 \_\_\_\_\_

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

平成 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

印

このことについて、下記のとおり報告します。

1 施設名 \_\_\_\_\_

2 変更年月日 平成 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 6

平成 年 月 日

横浜市長

受託者  
住 所

代表者名 印

## 平成 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 施設名 \_\_\_\_\_

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）



# 調理用設備・備品一覧表

施設名:

No	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						



様式 8

平成 年 月 日

横浜市長

受託者  
住 所

代表者名 印

## 施設・設備・器具等の破損報告書

施設名			
破損日時		報告者	
破損状況			
破損原因			

今後の対応			
	平成 年 月 日	施設名：	施設長名： 印

## 調理用器具・食器一覧表

施設名:

No	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						

■ 平成 年度 衛生管理チェックリスト(施設名: )

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
<b>調理室の衛生管理</b>	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、必ず手洗いを行い、他の食材等に汚染を拡大させないようにしている。											
<b>調理器具等の衛生管理</b>	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。											
<b>食材・調理・加工時、後の取扱い</b>	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行っている。											
	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。											
<b>調理従事者の衛生管理</b>	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	麩		
2	酒			32	凍り豆腐		
3	みりん			33	粉チーズ		
4	酢			34	みかん缶		
5	ごま油			35	黄桃缶		
6	油			36	白桃缶		
7	塩			37	パイン缶		
8	砂糖			38	コーンホール缶		
9	味噌			39	コーンクリーム缶		
10	コンソメ			40	トマトホール缶		
11	ケチャップ			41	トマトピューレ缶		
12	中濃ソース			42	ツナ缶		
13	ウスターソース			43	鮭水煮缶		
14	いちごジャム			44	きざみのり		
15	ブルーベリージャム			45	米		
16	スキムミルク			46	小麦粉		
17	カレー粉			47	白玉粉		
18	粉寒天			48	上新粉		
19	ベーキングパウダー			49	干しうどん		
20	重曹			50	そうめん		
21	白ごま			51	スパゲティ		
22	ねり白ごま			52	マカロニ		
23	すり白ごま			53	きな粉		
24	黒ごま			54	片栗粉		
25	ねり黒ごま			55	せんべい類		
26	削り節(だし用)			56	クッキー		
27	削り節(飾り用)			57	クラッカー		
28	煮干し(だし用)			58	麦茶		
29	煮干し(おやつ用)			59	はちみつ		
30	昆布			60	ベイリーフ		















様式 13

平成 年 月 日

横浜市長

受託者  
住 所

代表者名  
業務責任者名

印  
印

## 事故報告書

事故発生日時		施設名	
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			





平成 年 月 日

(提出先)

横浜市長

(提出者)

団体名

責任者職氏名

### 研修実施報告書

横浜市個人情報の保護に関する条例第17条第1項の規定に従い、横浜市の個人情報を取り扱う事務に従事する者に対し、個人情報の適正な取扱い並びに条例に基づく罰則の内容及び民事上の責任についての研修を実施しましたので、別紙（全 枚）のとおり提出いたします。

引き続き個人情報の漏えい等の防止に取り組んでいきます。



## 給食変更届出書

(届出先)  
横浜市保健所長

年 月 日

施 設 名

所 在 地

電 話

設置者の住所及び氏名

〔 法人にあつては、その  
名称、所在地及び代表  
者の氏名 〕

管 理 者 氏 名

届出事項に変更が生じたので、健康増進法第20条第2項 横浜市小規模給食施設の栄養管理に関する条例第2条 の規定により、  
食品衛生法施行細則第22条の3  
次のとおり届け出ます。

変更年月日		年 月 日
変更内容	事 項	
	変更前	
	変更後	

- (注意)
- 1 管理栄養士又は栄養士の変更の場合には、変更後の管理栄養士又は栄養士の免許証の写しを添付してください。
  - 2 給食施設の概要又は平面図の変更の場合には、変更後の給食施設の概要又は平面図(食品衛生法施行細則(昭和31年10月横浜市規則第83号)に規定する営業許可申請書(第4号様式)中2と同一の様式により記載したものを添付してください。
  - 3 食品衛生法による給食届出済証の記載事項が変更になる場合には、この届出により、新たな給食届出済証を交付することになりますので、現に交付されている給食届出済証を提出してください。
  - 4 この届出書は、給食施設の所在地を所管する福祉保健センターに提出してください。