

# 黒潮寮調理業務仕様書

沖縄県立沖縄水産高等学校黒潮寮の調理業務等の仕様は、次のとおりとする。

## 【舎食提供施設概要】

- 1 名 称 沖縄県立沖縄水産高等学校宿舍「黒潮寮」
- 2 所在地 沖縄県糸満市西崎一丁目1番1号
- 3 寮生数 104名（定員）
- 4 設置者 沖縄県
- 5 管理責任者 沖縄県立沖縄水産高等学校長

## （総 則）

- 1 沖縄水産高等学校黒潮寮に係る献立作成・調理・洗浄等の業務を行うものとする。
- 2 給食実施日は4月1日から始まり翌年の3月31日までとする。  
ただし、12月29日～1月3日を除く、1日3食（朝、昼、夕）を年間通し、調理業務を行うものとする。
- 3 食事数、献立、調理、食材選定業務等に関しては、常に寮に勤務する舎監、宿直等と協議し、確認を得ること。
- 4 食事時間帯は原則として次のとおりとする。ただし、短縮事業や甲が催す行事等における舎食時間については、その都度甲乙協議のうえ取り決める。  
朝食 自 7時 ～ 8時  
昼食 自 12時 ～ 12時30分  
夕食 自 19時 ～ 20時
- 5 調理業務中に従事する調理員は食数に応じて適正に配置すること。更に1名以上を5時30分から18時30分まで常駐させること。
- 6 その他の疑義については絶えず、学校長の確認を得るものとする。

## （業務の分担区分等）

- 1 甲または乙がそれぞれ分担する業務内容は「業務分担の区分」（別紙1）のとおりとする。
- 2 業務計画書は「一日の作業の流れ」（別紙1）に準拠して作成すること。

## （業務報告書等）

- 1 業務報告日誌は、次のとおりとする。  
(1) 「日常の健康状況記録簿」（別紙2）または乙の様式による  
(2) 乙は業務報告日誌「日常の健康状況記録」の写しを甲に提出すること。
- 2 乙側栄養士で献立を作成し、毎月、献立表を寮へ提出すること。

## （献立作成等）

- 1 入学式や卒業式、寮内行事には行事食を提供しメリハリを付ける。
- 2 生徒の年齢は15歳以上18歳程度の男子生徒が主で活動性に富み、食欲旺盛で部活をする生徒が多く熱量は一日当たり3,000kcalを目安に、たんぱく質、脂質、炭水化物（PFC）それぞれの熱量配分にも注意し、献立作成を行う。

### **（調 理）**

調理に関する事項は次のとおりとする。

- 1 乙の栄養士が定めて甲が確認した献立表に基づき調理すること。
- 2 調理食数は甲の指示に従うこと。
- 3 当日調理した食事は、提供ごとに1食分を保存食として2週間冷凍庫に保管すること。

### **（洗浄・消毒・保管）**

洗浄・消毒・保管に関する事項は、次のとおりとする。

- 1 食器・食缶等は十分洗浄消毒し、清潔に保管すること。

### **（衛生・安全管理）**

衛生・安全管理に関する事項は、次のとおりとする。

- 1 食事に関しては衛生保安に努めること。
- 2 従業員の日々の健康管理及び定期健康診断を年1回以上、検便（赤痢・サルモネラ・O-157）を毎月2回以上・ノロウィルス検査を2ヶ月に1回以上実施し、その検査結果を甲に報告すると共に衛生安全上の異常者の就労を禁止すること。
- 3 乙は、保健所の行う衛生点検に基づく指示事項については、速やかに誠意を持って改善に努めること。
- 4 その他衛生管理については「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月31日衛食第85号）及び「沖縄県食の安全・安心確保基本方針」及び衛生基準表（別紙3）に従うこと。

### **（食 材 料）**

食材料に関する事項は次のとおりとする。

- 1 食材料は、衛生的にかつ安全に調理し、保管については適正に保管すること。
- 2 食材料は、鮮度の良い良質なものを選定すること。
- 3 その他の疑義は、甲の確認を得ること。

### **（業務の従事制限）**

乙は従事者が次の各号のいずれかの場合に該当するときは、業務に従事させてはならない。

- 1 下痢、発熱、腹痛又は嘔吐をしている場合
- 2 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律、または無症状病原体保有者である場合
- 3 化膿性疾患が手指や顔にある場合

### **（食材料費の支払い）**

- 1 食材料費は「舎食用物資代」として、別途請求書により30日以内に支払うものとする。
- 2 舎食用物資代の金額は「舎食単価は税込み（朝食200円・昼食400円・夕食400円）×食数」を目安とする。生徒数の報告は、甲は乙に対して、毎週喫食数の報告を行う。
- 3 舎食用物資代の請求書に、各食に使用した食材の数量、単価、金額の明細表を添付すること。
- 4 契約が契約期間の途中で解約されたときは、当該解約された日の属する月の委託料の額は契約書における頭書の契約金額を舎食基本日数で除して得た額に、当該解約された日の属する月の舎食実施日数を乗じて算定された額とする。

(別紙 1)

## 業 務 (経費) の 分 担 区 分

甲 (学校側)	乙 (受託者)
1 献立表の確認 2 食数報告 3 学校行事予定の報告 4 食器・食缶・施設の提供 5 調理場の害虫駆除 (年 1 回) 6 食材の出納事務 7 塵芥、残飯、廃油処理費 8 光熱水費	1 献立表作成 2 調理管理 3 保存食の管理 4 衛生管理 (従業員検診) 5 // (調理場の清掃・消毒) 6 検便等検診票の保管と報告 7 食器洗浄・消毒・保管 8 調理器具等洗浄・消毒・保管 9 喫食者賠償責任保険加入 10 調理員の人件費・福利厚生費/被服費 11 現場管理費 12 調理員の使用する洗剤

## 一 日 の 作 業 の 流 れ

業務内容及び作業時間

【朝 食】	調理業務 5 : 3 0 ~ 7 : 0 0 <u>朝食時間 7 : 0 0 ~ 8 : 0 0</u> 洗浄業務 8 : 0 0 ~ 9 : 0 0
【昼 食】	調理業務 9 : 3 0 ~ 1 2 : 0 0 <u>昼食時間 1 2 : 0 0 ~ 1 2 : 3 0</u> 洗浄業務 1 2 : 3 0 ~ 1 3 : 3 0
【夕 食】	調理業務 1 4 : 0 0 ~ 1 7 : 3 0 <u>夕食時間 1 9 : 0 0 ~ 2 0 : 0 0</u> 洗浄業務 1 8 : 0 0 ~ 1 8 : 3 0

(別紙 2)

## 日常の健康状況記録

調理責任者	学校担当者

令和 年 月 日 ( 曜日)

健康状況点検項目	名前					
☆下痢をしていない						
☆発熱、腹痛をしていない						
☆嘔吐をしていない						
☆風邪をひいていない						
☆鼻汁はでていない						
☆皮膚にできものはない						
☆切り傷等の化膿性疾患がない						
☆家族等に伝染病保菌者がいない						
☆手指はきれいに洗い消毒した						
☆爪は短く切っている						
☆マニキュアはしていない						
☆清潔な白衣を着用している						
☆清潔な髪履を使用している						
☆エプロンは清潔である						
☆長靴は清潔である						
☆ピアス、ネックレス、指輪等はない						

不適切な場合の処置方法	名 前
1 作業の内容を変えた	
2 帰宅させた	
3 医者の診断を受けさせた	
4 その他 〔 〕	

留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トイレを使用する場合は白衣をとること</li> <li>・常に手指の洗浄・消毒を徹底すること</li> <li>・下痢等の食中毒症状が、本人または家族にある場合は必ず申し出ること。</li> </ul>
所見	

(別紙3)

## 調理従事者の健康管理・衛生管理について

- 1 健康診断は年1回以上実施すること。
- 2 検便は月2回以上実施し、検査結果の写しを毎月掲出すること。
- 3 下痢・発熱・腹痛・嘔吐をしている場合、本人、若しくは同居人が法定伝染病又はその疑いがある場合、特定感染症の保菌者である場合、化膿性疾患が手指にある場合には調理作業に従事することを禁止し、医師の精密検査を受けさせ、その指示を励行させること。
- 4 化膿性疾患が腕や顔にある場合には、完全に防護させること。
- 5 下痢の場合は、速やかに検便を実施する。
- 6 調理従事者の身体、衣服は常に清潔に保つこと。
- 7 調理及び配食に当たっては、せき・くしゃみ・鼻水等が食器・食べ物につかないようにすること。
- 8 清潔な白衣（作業着）・マスク・髪覆い・履物を着用すること。
- 9 調理用の白衣（作業着）や履物を着用したまま便所に入らないようにすること。
- 10 作業開始前及び開始後には必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 11 食品に直接触れる作業に当たる直前には必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 12 生の食肉類・魚介類・卵殻等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合は必ず手指洗浄・消毒を行うこと。