学校給食日常点検票（作業後・その他）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 発注者 |  | 受注者 |
| 所長 | 栄養士 |  | 総括責任者 | 調理責任者 | 点検者 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |
| 検査日 | 令和　　年　　月　　日 | 天気 |  | 気温 |  |
| 調理室の温度（℃） | 調理前 |  | 調理中 |  |
| 湿度（％） | 調理前 |  | 調理中 |  |
|  |
| （作業後）衛生管理チェックリスト衛生管理チェックリスト |
| 配送・配膳 | □調理終了後、２時間以内に喫食されるよう配送等にかかる時間が適切である。 |
| □釜別・ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。 |
| □配送記録をつけている。 |
| 検食 | □検食は、児童生徒の摂食３０分前に実施している。 |
| □加熱調理や冷却は、適切に行っている。 |
| □異味、異臭、異物等の異常はない。 |
| □検食結果については、時間等も含め記録した。 |
| 給食当番 | □下痢をしている者はいない。 |
| □発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 |
| □衛生的な服装をしている。 |
| □手指は確実に洗浄した。 |
| 食器具・容器・器具の洗浄・消毒 | □食器具・容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 |
| □食器具・容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 |
| □分解できる調理用機械・器具は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。 |
| 廃棄物の処理 | □調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 |
| □返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。 |
| □残菜容器は清潔である。 |
| □廃棄物の保管場所は清潔である。 |
| 食品保管室 | □給食物資以外の物は入れていない。 |
| □通風、温度、湿度の衛生状態は良い。 |
| □ねずみやはえ、ゴキブリ等衛生害虫はいない。 |
| （その他）衛生管理チェックリスト衛生管理チェックリスト |
| 便所 | □便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。 |
| □調理衣（上下）、履物等は脱いだ。 |
| □便後の手指は確実に洗浄・消毒した。 |
| 調理室への立ち入り | □部外者が立ち入った。 |
| □部外者の健康状態を点検・記録した。 |
| □部外者は衛生的な服装だった。 |
| 共同調理場 受配校 | □調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。 |
| □牛乳等温度管理が必要な食品は保冷庫等により適切に保管した。 |
| □受配校搬入時の時刻を記録した。 |