

学校給食配膳室施設設備点検表(1年間に1回以上)

学校名	検印	校長	教頭	給食主任	係員

点検項目	検査内容	判定	
配膳室の整理整頓	配膳室内は清潔に保たれ、掃除用具は掃除道具入れに収納しているか	適	不適
温度・湿度	配膳室の温度管理のための、温度計・湿度計を備えているか	適	不適
	配膳室の温度（25℃以下）と湿度（80%以下）が適切に保たれ、毎日記録・保存がされているか	適	不適
手洗い設備	衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。	適	不適
採光・照明・通気	自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。	適	不適
	人工換気の場合、エアコンの破損または異臭はないか	適	不適
	直射日光が遮られているか	適	不適
天井・床	天井に水滴や黒カビの発生が見られないか、床に破損箇所はないか	適	不適
日常点検	日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか	適	不適

検査コメント	
--------	--

実施日	年 月 日（ ）	検査担当学校薬剤師：
-----	-------------------------	------------