

配膳室の日常点検表		年 月 日(月) ~ 月 日(金)				
学校名		検印		校長	給食主任	係員
点検項目				日	日	日
		日にち	日	日	日	日
		点検者				
受けとり者の健康状態	1	下痢症状はない				
	2	発熱、腹痛、おう吐はない				
	3	手指に傷はない				
	4	同居者に下痢、発熱、腹痛、おう吐の者はいない				
	5	爪は短く切っている				
	6	服装・はきものは清潔である				
	7	マスクは清潔である				
	8	手洗いをを行った				
配膳室の清掃	9	配膳室の清掃、清潔状態は良い				
	10	配膳室の通風、温度、湿度はよい (25°C以下 80%以下)	°C	°C	°C	°C
			%	%	%	%
	11	給食物資以外のものは置いていない				
12	ネズミ、衛生害虫はいない					
食品管理	13	食器、食缶等の保管場所は清掃、消毒した				
	14	冷蔵庫、牛乳保冷庫は清掃、消毒した				
	15	牛乳保冷庫の温度は適切である (10°C以下)	°C	°C	°C	°C
			°C	°C	°C	°C
	16	牛乳の温度(非接触温度計を使用)	°C	°C	°C	°C
	17	食品を直接扱う際には使い捨て手袋を使用した				
18	食缶やパン箱、米飯の箱などは直接床においていない					
温度・時間管理	19	配送された温食の温度 (非接触温度計を使用)	°C	°C	°C	°C
			°C	°C	°C	°C
	20	配送された副食(保冷食缶)の温度 (非接触温度計を使用)	°C	°C	°C	°C
			°C	°C	°C	°C
			°C	°C	°C	°C
21	牛乳配送時間	時 分	時 分	時 分	時 分	
22	給食受け取り時間	時 分	時 分	時 分	時 分	
23	給食開始時間	時 分	時 分	時 分	時 分	
ゴミ	24	ゴミの処理は適切に行った				