

定期検査（1回目）

校長・所長	教頭・事務長	給食主任・係長	栄養教職員・係

検査年月日	平成 年 月 日 時 分	天候	室温	℃	湿度	%
	給食人数 名	栄養士 名	調理員 名		給食室	m <sup>2</sup>
献立						
食器洗浄度の検査 (残留物検査)  <small>(参考) 検査する食器数 給食者 100人まで2枚 101~300人まで3枚 301~600人まで4枚 601人以上6枚</small>	分子：陽性数 分母：検査数					
	種類					
	材質					
	デンプン					
	脂肪					
熱風消毒保管庫 サーモラベル法 サーミスター  所有台数 80℃30分以上適		No. 1	No. 2	No. 3		
	設定温度	℃ 分	℃ 分	℃ 分		
		温度と乾燥	温度と乾燥	温度と乾燥		
	上段	良 不良	良 不良	良 不良		
	中段	良 不良	良 不良	良 不良		
	下段	良 不良	良 不良	良 不良		
サ ー モ ラ ベ ル 貼 付 欄	上段					
	食器具の種類					
	中段					
	食器具の種類					
	下段					
	食器具の種類					
大腸菌群等の検査 フードスタンプ法 サンコリテップ法 陽性…+ 陰性…-	結果					
	1.		6.			
	2.		7.			
	3.		8.			
	4.		9.			
	5.		10.			
使用水の残留塩素	飲料水の残留塩素	mg/ℓ				
	給湯の残留塩素	mg/ℓ				
	給食担当者の測定状況					

検査者

定期検査（1回目）

校長・所長	教頭・事務長	給食主任・係長	栄養教職員・係

調及び 理び 室排 内水 の溝 ねの ず管 み理 ・ 衛 生 害 虫 等	実施年月日		実 施 者			
	年 月 日 ( )					
	衛生害虫等の発生の 点検	有り		無し		
	衛生害虫等の駆除	使用薬剤名 使 用 量 調理室の面積				
	排水溝等の管理状況	良		否		
	特 記 事 項					
調 理 室 内 の 照 度 検 査	検査年月日		天候	検 査 者		
	年 月 日 ( )					
	測定時間		照明器具の種類と数		照明器具の故障の有無	
	時 分 ~ 時 分		( ) W × ( ) 個		有り 個 ・ 無し	
	調理室内の概略図					
	測 定 値					
特 記 事 項						