

学校給食施設等定期検査票

第1票

検査年月日	検査者	検	校長・所長	教頭・事務長	給食主任・係長	栄養教職員・係
年 月 日()		印				
給食従事者			給食対象人員		給食調理室面積	
栄養教諭 名	学校栄養職員 名	調理員 名	人		m ²	
建物の位置・使用区分	1 位置 ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。 2 広さ 食数に適した十分な広さか。 3 使用区分 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <input type="checkbox"/>調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 <input type="checkbox"/>食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を經由しない構造・配置である。 <input type="checkbox"/>検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 <input type="checkbox"/>配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。 </div>					A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
建物の構造	4 床（ドライ 床をぬらさないで使用しているか。 システム） 5 排水溝 ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。 6 便所 ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。					A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
建物の周囲の状況	7 排水 ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。 8 清潔 周囲は清掃しやすいか。 9 廃棄物処理 調理場外に保管場所はあるか。					A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検 日常点検は確実に実施されており、記録は保存されているか。					A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項、直ちに改造・修理を要する事項、その他気がついた点で、措置を必要とする事項 等

学校給食における衛生管理体制定期検査票

第7票

衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。 2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。 3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。 4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。 5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。 6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。 7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。 8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。 9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。 10 調理作業後の調理室は施錠しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
--------	---	--

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：不良、改造、修理を要するもの

特に指導した事項、直ちに改造・修理を要する事項、その他気がついた点で、措置を必要とする事項 等