

別紙6

所 長	副所長（総務課長）	参 事	女性G長	一時保護G長

調 理 業 務 日 誌 H . . （ ） 記入者（ ）

A 従事者の衛生管理点検 ※点検結果は(○)を記入のこと。その他年休等記入。

	項目	勤務者				
			A	B	C	D
1	爪（短く切る）					
2	化膿創（手指・顔）					
3	服装白衣（専用の清潔なものを着用）					
4	帽子（帽子の着用・毛髪のはみ出しがないか）					
5	履き物（専用の履き物を使用）					
6	体調（下痢・発熱等）					
7	手洗い					
8	その他					

B 調理等における点検

	項 目	点検結果
1	原材料・調理済食品の保存	※庫内温度
2	冷蔵庫の温度の点検と庫内の清掃	冷凍（ ）℃・冷蔵（ ）℃
3	作業終了後の調理場内の清掃	

C 施設設備の安全管理点検

	項 目	点検結果
1	ガスの元栓	
2	電器消灯・電気器具のコンセント	
3	出入り口の施錠	
4	その他（排水掃除等）	

D 調理内容・食数等

	メ ニ ュ ー	食 数			完成時間
		児 童	女 性	計	
朝食					
昼食					
夕食					
喫食状況	児童（朝食） （昼食） （夕食）	女性（朝食） （昼食） （夕食）			

E その他特記事項

・調理品中心温度	朝	昼	夕
・アレルギー除去食	朝	昼	夕
・離乳食	朝	昼	夕