

日																									
曜日																									
業 後	施設 ・ 設備	・屋外冷蔵庫の温度を確認し施錠した時刻（2便）	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
		・屋外冷蔵庫の食品を取り出す直前に確認した温度 (適温範囲2.5～9℃) 保有台数すべて記録すること	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
		・石けん液の濃度及び温度（30～40℃）は適切である																							
		・食器及び食缶の下洗いは適切に行った																							
		・食器及び食缶は直接床の上に置いていない																							
		・調理機器及び器具の洗浄を行い、消毒・乾燥させた																							
		・食器及び食缶の洗浄を十分行った																							
		・食器（食缶）消毒保管庫の温度を確認しスイッチを入れた時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		・食器（食缶）消毒保管庫のスイッチを入れて1時間後の温度 ただし、17時を超える場合は16時50分の温度を記載する (適温範囲80～95℃) 保有台数すべて記録すること	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
		・パン箱及び牛乳かごの洗浄・消毒を十分行った																							
	・調理室内の清掃・消毒を行った（床は水浸しになっていない）																								
	・残った消毒液及び石けん液は処分し、容器は洗浄後乾燥させた																								
	・刃物は適切に収納した																								
	・児童・生徒溜出入口及び給食室内の扉・窓等は施錠した																								
	生 ゴ ミ 等 処 理	・生ゴミ・開封後の使い切り食品等は適切に廃棄した																							
・生ゴミ容器は清掃し、清潔である																									
・生ゴミ置き場は清掃し、清潔である																									
低 食 品 倉 庫	・食品等が整理・整頓されている																								
	・開封後使い切りの調味料類は、調理終了後速やかに廃棄した																								
	・食品以外のものが混置されていない																								
	・ネズミ及び衛生害虫はおらず、糞等の形跡がない																								
そ の 他	・清掃・消毒し、清潔である																								
	・便所に入る前に、作業衣等は脱いだ																								
	・用便後の手指は洗浄・消毒した																								
記入者名																									
教 頭 印 (署名可)																									
校長・副校長印 (署名可)																									

* 記入はボールペンを使用し、訂正は二重線を記入すること (消えるボールペン、修正テープ等は使用しない)

* 実施できている項目には○または数字、できていない項目には×、該当しない項目には-と記入する