

学校給食日常点検票（作業後・その他）

発注者		
所長	栄養士	

受注者		
総括責任者	調理責任者	点検者

検査日	令和	年	月	日	天気		気温	
調理室の温度（℃）		調理前				調理中		
湿度（％）		調理前				調理中		

（作業後）衛生管理チェックリスト	
配送・配膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後、2時間以内に喫食されるよう配送等にかかる時間が適切である。
	<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
	<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
検食	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
	<input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。
	<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。
	<input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。
給食当番	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
	<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
	<input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。
	<input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。
食器具・容器・器具の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器具・容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
	<input type="checkbox"/> 食器具・容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。
	<input type="checkbox"/> 分解できる調理用機械・器具は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
廃棄物の処理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
	<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。
	<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。
食品保管室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外の物は入れていない。
	<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度の衛生状態は良い。
	<input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ゴキブリ等衛生害虫はいない。
（その他）衛生管理チェックリスト	
便所	<input type="checkbox"/> 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。
	<input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。
	<input type="checkbox"/> 便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室への立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。
	<input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。
	<input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装だった。
共同調理場 受配校	<input type="checkbox"/> 調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。
	<input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。
	<input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。