

様式 2

## 配膳室日常点検票（例）

令和 年 月 日（ ）

天気		温度	℃	湿度	%	校長印	
----	--	----	---	----	---	-----	--

<チェック項目>

配膳室での服装等	<input type="checkbox"/> 白衣（エプロン）、マスク、帽子は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。
	<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
配膳に関わる者の健康状態	<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"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。
	<input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。
検 収	<input type="checkbox"/> 共同調理場から届けられる給食を、配膳室において立ち会いの上、受け取った。
	<input type="checkbox"/> 搬入時刻を記録した。
	<input type="checkbox"/> 主食・牛乳や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、保冷庫等により適切に保管した。
配膳室	<input type="checkbox"/> 配膳室の清掃・清潔状態はよい。
	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度は適切である。（      ℃）
<不適の対応>	

<納品検収項目>

	業者名	納品時刻	温 度	数 量	品 質	賞味期限 消費期限	受取 確認
共同調理場からの給食		時 分	℃	適・不適	適・不適		
主 食（ ）		時 分	℃	適・不適	適・不適		
牛 乳		時 分	℃	本	適・不適		
その他（ ）		時 分	℃		適・不適		
その他（ ）		時 分	℃		適・不適		
<不適の時の対応>							

※記録内容は、毎日点検してください。不適事項がある場合は、すみやかに管理職に報告しましょう。