第３票　　　　　学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日　　　　　　　年　　　月　　　日（　）

　学校（調理場）名

　給食従事者：栄養教諭等　　 　　 名、調理員　　　　名

　定期検査票作成者（職・氏名）

　給食対象人員　　　 　　　　　　 人

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　校長印

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 検収・保管  等 | １　検収に検収責任者が立ち会っているか。  ２　食品の情報を適切に点検し、記録・保存してるか。  ３　食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。  ４　納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。  ５　食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。  ６　検収室では６０cm以上の置台を使用しているか。  ７　「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。  ８　牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。  ９　泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。 | 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 |
| 使用水 | 10　色、濁り、臭い、味に問題はないか。  11　遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。  12　使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。  13　貯水槽がある場合には、年１回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 検食・保存食 | 14　検食は責任者を定め、摂食開始３０分前までに確実に行われており、検食を行った時間、検食　 結果が記録・保存されているか。  15　保存食の採取は食品ごと（製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ）に確実に行わ　 れており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。  16　共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎（ロット等が異なる場合には、それぞれ）に共同調理場で保存されているか。  17　展示食を保存食と兼用していないか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 日常点検 | 18　日常点検は確実に行われており、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

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項