第１票　　　　　　　　学校給食施設等定期検査票

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

　給食調理室　　　　　面積　　 　 ㎡

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　校長印

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 建物の位置・使用区分 | １ 位置　　　　　　ア　便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。  　　　　イ　校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。  ２ 広さ　　　　 　　　食数に適した十分な広さか。  ３ 使用区分 　　　　検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。 | | | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
|  | □調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、  その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。  □食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配  置である。  □検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。  □配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。 |  |
|  |
| 建物の構造 | ４ 床（ドライ 　　床をぬらさないで使用しているか。  　　　 　システム）  ５ 排水溝 　 ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。  イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。  　　　　　　　　　　 ウ　釜まわりの排水が床面に流れることはないか。  ６ 便所 ア　給食従事者の専用便所はあるか。  イ　食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。 | | | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 建物の周囲の状況 | ７ 排水 ア　周囲の排水はよいか。  イ　給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。  ８ 清潔 周囲は清掃しやすいか。  ９ 廃棄物処理 　　調理場外に保管場所はあるか。 | | | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 日常点検 | 10 日常点検 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：不良、改造、修理を要するもの

特に指導した事項

直ちに改造、修理を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項