

玉城町立小中学校給食調理業務委託仕様書

玉城町立小中学校給食調理業務を委託するにあたり、その仕様は以下のとおりとする。

1 業務名称

玉城町立小中学校給食調理業務

2 履行場所

玉城町佐田 1 2 4 7 番地：玉城町立田丸小学校
玉城町蚊野 2 0 1 8 番地：玉城町立外城田小学校
玉城町長更 3 7 6 番地：玉城町立有田小学校
玉城町小社曾根 7 7 6 番地：玉城町立下外城田小学校
玉城町田丸 1 1 4 番地 1：玉城町立玉城中学校

3 委託期間

令和 7 年 4 月 1 日から令和 1 0 年 3 月 3 1 日まで

4 履行日数

給食を実施する基本日数は、各小・中学校（以下「委託校」という。）の定める日数（年間、小学校 1 8 5 日程度、中学校 1 7 5 日程度に加えて、学校長が必要と認めた日数。）とする。また、学期ごとの給食開始前と終了後の清掃及び施設・設備の点検（各学期 5 日程度）に加えて、児童生徒用給食白衣の修繕と洗濯、学校行事、町が必要と認めた研修等についても、履行日数とする。

5 給食対象者及び基本食数等

給食実施日において調理する基本食数は、児童生徒及び教職員の数とし、概ね 1 回当たり次のとおりとする。

玉城町立田丸小学校：4 3 0 食 玉城町立外城田小学校：2 8 0 食
玉城町立有田小学校：2 1 0 食 玉城町立下外城田小学校：1 4 0 食
玉城町立玉城中学校：5 4 0 食

6 業務内容

委託業務は次の各号に掲げるもののほか、「学校給食衛生管理基準（以下「衛生管理基準」という。）、調理における洗浄・消毒マニュアル Part I、調理における洗浄・消毒マニュアル Part II、調理場における衛生管理&調理技術マニュアル、学校給食調理従事者研修マニュアル（文部科学省）」「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」に基づき適切に行うこと。

（1）食材の検収

委託校に納入された食材は、搬入業者立会いのもと現場責任者又は現場副責任者が検収簿により検収を行うこと。

（2）調理業務

教育委員会及び委託校が作成した献立表、調理作業工程表及び調理指示書、調理業務確認書により、委託校が提供する食材料でもって調理すること。（手切り等の指示のあるものは、その指示に従って調理すること。）

- (3) 配食、運搬及び回収
指定した時刻までに、調理した給食をクラスごとに配食し、食器類・主食・牛乳とともに各教室その他学校長の指示する場所に運搬し、給食終了後、食器類及び残菜・残飯を給食室に回収すること。
- (4) 食器・調理器具等の洗浄、消毒及び保管
前述の基準及びマニュアルに基づき適切に行うこと。
- (5) 施設及び設備の掃除並びに日常点検
前述の基準及びマニュアルに基づき適切に行うこと。
- (6) 残菜・残飯及び厨芥の処理
可燃ごみ、不燃ごみ、資源ごみに分別し、処理可能な生ごみは生ごみ処理機で処理すること。
- (7) グリストラップの管理・清掃
残渣物と油分を除去し清掃を行うこと。
- (8) 報告・記録書面の作成

7 業務の指示

業務の指示は、次の書面により行う。ただし、緊急の場合はこの限りでない。

指示区分	指示内容	備考
年単位	年間給食実施計画	様式1 学校給食年間予定表
月単位	献立表	様式2 学校給食予定献立表
日単位	調理指示	様式3 献立表（調理指示書）
日単位	調理作業工程	様式4 調理作業工程表
年単位	食数	様式5-1 食数表
月単位	除去食	様式5-2 除去食指示書

※指示の変更も原則、書面で行う。

8 業務従事者の勤務時間

本調理業務を適切に実施するのに必要な時間とする。

9 業務責任者等の配置

- (1) 業務責任者
業務責任者は、現場責任者等を統括し、学校長及び栄養教諭との連絡調整に当たること。
少なくとも従事者の勤務時間中は連絡・対応等が可能な状態であること。
- (2) 現場責任者（調理主任）
常勤従事者の中から現場責任者1名を選任し、業務責任者との連絡調整に当たること。
- (3) 現場副責任者（調理副主任）
常勤従事者の中から現場副責任者1名を選任し、現場責任者に事故あるときは、その任務に当たること。
- (4) 食品衛生責任者
現場責任者又は現場副責任者は、食品衛生責任者を兼ねるものとし、従事者の健康管理及び業務の安全衛生管理に万全を期すること。
- (5) 火元責任者
常勤従事者の中から火元責任者を選び、火災防止に関する業務を行うこと。

10 業務従事者数及び資格等

調理業務に従事する者（以下「従事者」という。）の数は、次のとおりとする。

玉城町立田丸小学校：5人以上 玉城町立外城田小学校：4人以上
玉城町立有田小学校：3人以上 玉城町立下外城田小学校：3人以上
玉城町立玉城中学校：6人以上

従事者の基本配置：常勤従事者及びその他従事者とする。ただし、従事者が休暇等のときは代替要員を配置すること。

実務経験年数：常勤従事者は、1年以上の学校給食又は大量調理（1回300食以上もしくは1日700食以上）の実務経験を有すること。

従事者の資格：常勤従事者は、調理師免許を有すること。

その他：受託者は、従事者が継続して当施設において従事できるよう、必要な労務管理を行うこと。

11 施設・設備及び器具等の使用

(1) 調理等業務は、学校に備え付けた施設設備、その他調理器具等を町が受託者に対し無償で使用を許可して行うものとする。その他物品等の町・受託者の費用負担については、概ね別表のとおりとする。なお、これに記載のない物については、双方協議して決めることとする。

(2) 受託者は、施設設備、調理器具等を本来の目的に従って、善良な管理者としての注意をもって使用し、良好な状態を保持するものとする。

(3) 受託者は、施設設備、調理器具等を破損した場合は、学校長に報告し、その指示に従うものとする。なお、その原因が受託者の責による場合においては、その損害を賠償するものとする。

(4) ウエット方式調理場においても、ドライ方式の運用を図ること。

12 安全・衛生管理等

(1) 現場指導

受託者は、専門的な立場から必要な指導を行う栄養士を確保し、巡回指導及び栄養教諭との連絡調整を行うこと。

(2) 従事者の衛生管理

受託者は、従事者（代替要員を含む。）に対し、年1回以上の健康診断、月2回以上の腸内細菌検査、月1回以上のノロウイルス検査（10月～3月の間）を行う他、常に従事者の健康状態に注意するとともに、異常が認められ、引き続き業務に従事することが好ましくないと判断した場合は、勤務させてはならない。

(3) 保存食の管理

「衛生管理基準」に基づき適切に行うこと。

(4) 立入検査等

受託者は受託者自身の責任において、適宜立入検査を行うこと。また、学校・教育委員会・保健所等の立入検査や、必要な資料の提出を求めたときはこれに応じること。

(5) 研修等

受託者は、町が必要と認めた研修会や献立説明会等に従事者を出席させることに積極的に協力すること。また、社内において定期的に安全衛生及び調理技術の向上のための教育・訓練を実施すること。

(6) 報告

給食施設・備品・器具及び食材料を、点検・検収した結果、業務に支障をきたす恐れのあるときは、学校長又は栄養教諭に報告してその指示を受けること。また、異物の混入があった場合やその疑いがあった場合も同様とする。

13 工程確認・検食

受託者は、調理途中で栄養教諭が行う工程の確認及び学校長が行う検食において、不具合と認められた場合は、手直しに応じなければならない。

14 学校給食への理解と協力

- (1) 学校が行う給食に関する行事等に協力すること。
- (2) 学校給食は教育の一環として行われていることを考慮し、従事者は、教育の場で従事するという認識を認識し、子どもたちとのふれあいに十分配慮すること。
- (3) 残食調査等、児童生徒の喫食状況の把握に協力すること。

15 アレルギー児童生徒への対応

アレルギー児童生徒への「除去食・代替食」の対応は、栄養教諭の指示により行うこと。

16 報告・記録

日常点検票、給食日誌、その他報告・記録は次に掲げる書面により行い、学校長又は栄養教諭に報告すること。

報告・記録書面	提出期限	備考
日常点検票（衛生管理チェックリスト）	毎日	様式6、様式7
給食日誌	毎日	様式3 献立表（給食日誌）
食材料検収記録	毎日	様式3 献立表（検収欄）
温度記録簿	毎日	様式8
作業工程表	毎日	様式4 調理作業工程表
作業動線図	毎日	様式9
保存食の記録簿	毎日	様式10
学校給食用牛乳衛生管理チェック表	毎月分を翌月速やかに	様式11
調味料・乾物・非常食在庫表	毎月	様式12
健康診断結果報告書	実施後速やかに	
腸内細菌検査成績報告書	実施後速やかに	
調理業務完了届	履行の翌月速やかに	
調理業務従事者等報告書	契約後速やかに	
調理業務従事者等変更報告書	契約・変更後速やかに	
臨時業務従事者届	随時	

17 契約の解除

受託者の責めに帰すべき事由により業務の継続が困難と判断した場合、または業務の継続の困難が見込まれる場合は、契約を解除できるものとする。

18 協議

この仕様書は、業務の大要を示すものであり、定めのない事項は学校、教育委員会と協議して誠意をもって実施すること。

別表

負担区分	品名
町 負 担	光熱水費、電話料、施設備品の維持修理費、食器食缶、まな板、ざる、ボール、包丁しゃもじ類、食器用洗剤及び消毒剤、清掃用洗剤、保存食袋、ごみ袋、D P D試薬、ラップ・アルミホイル、専門業者による設備の定期点検、防虫防鼠費
受託者負担	調理員の被服類（白衣、エプロン、短ぐつ等）、事務用品、清掃用具、手洗い用洗剤、消毒剤及び爪ブラシ、使い捨てペーパー、使い捨て手袋、たわし・洗浄用ブラシ等、救急箱

※記載のない物品については、双方協議の上決定する。