

学校給食調理業務委託の基本的事項等について

【基本的事項】

- 1 学校又は共同調理場において、施設単位で実施する。
- 2 委託する範囲は、調理業務及び関連する付随業務とする。
- 3 献立作成は、学校栄養教諭等が行う。
(月間献立表、週間調理業務指示書により指示する。)
- 4 食材は学校(調理場)が調達し、委託業者に供給する。
- 5 施設、設備、光熱水は市が設置、供給する。
- 6 被服、小型調理器具、消耗品類は委託業者が調達する。
- 7 従事者の衛生管理及び施設設備・食品の衛生管理については関係法令に基づいて別に定める基準を遵守すること。必要により立ち入り検査を実施する。
- 8 給食実施日は、年間200日以内とする。
(ただし学校給食共同調理場は、年間205日以内とする。)
- 9 受配校への配送を行う場合、配送に掛かる人的経費は受託者の負担とし、車両及び車両に掛かる燃料費、法定経費等は長岡市の負担とする。

【委託する業務】

1 調理業務

(1) 主食

主食(米飯、パン、麺類)については、いずれも新潟県学校給食会指定の業者から、調理済のものがクラス別に容器に配缶されて納入されるので、調理は要しない。

ただし、自校炊飯を実施している場合は、調理を行い配缶する。

(2) 副食

副食については、すべて調理を行う。下処理、調理を行うとともに、調理済の副食を配缶する。なお、食材料の検収補助を行う。

(3) 牛乳

新潟県指定の業者から紙パックで合計本数が納入されるので、クラス別に本数分けをして容器に入れる。

2 配缶及び運搬

上記調理業務以外にクラス別の配缶及びリフトによる運搬等を業務に含める。

受配校への配送を行う場合は、クラス別に配缶したうえで、配送車に調理員が同乗して運搬し、受配校で降ろし、食後は回収する。

3 食器具等の洗浄、消毒、保管

4 施設、設備の清掃及び日常点検

5 残滓及び厨芥の処理

市が指示した回収日時、分別方法により処理する。

6 前各号に付随するその他必要な業務

(1) 保存食の保存（1品ずつ）

- ・原材料の保存
- ・調理済品の保存

(2) 展示食の展示（ただし、実施については各施設による）

(3) 検食（1食分）の手配

【その他受託者において実施するもの】

1 従事者の健康診断の実施 年1回（新規採用者は従事前実施）

2 従事者の細菌検査の実施（検便） 月2回（年24回）

3 従事者の被服の調達

- ・白衣、作業衣、帽子、三角巾、マスク、履物（長靴、シューズなど）
- ・手袋、前掛け、エプロンなど

4 受託者の調達する消耗品類

- ・小型調理器具 まな板、包丁、ひしゃくなど
- ・消耗品類 食器用の洗剤、消毒剤、ブラシなど
手洗い用石鹸類、爪洗いブラシなど
清掃用の洗剤、バケツ、ほうき、雑巾、モップなど
タオル、たわし、ポリ袋、手袋など
休憩室用茶器、ポットなど

5 業務履行の確保のための措置

不測の事態により業務の履行が不可能となる場合に備え、受託者の負担により業務の履行を確保するための保険等に加入すること。

【調理従事者】

- ・責任者は正規社員とする。
- ・責任者及び副責任者は、相当の特定給食施設での調理業務経験がある者とし、調理師資格又は栄養士資格を有することが望ましい。
- ・責任者は学校給食調理業務等の責任者又は副責任者としての経験を1年以上有することとする。