

川根本町若者交流センター奥流等

給食業務委託実施細則

川根本町教育委員会

目 次

1. 業務の分担
2. 調理作業
3. 盛り付け・配膳作業
4. 喫食
5. 食器等洗浄作業
6. 食器の保管・取扱い
7. 施設・設備
8. 健康・衛生管理
9. 食品材料
10. 保存食
11. アレルギー・疾病等の対応
12. 給食日, 給食時間, 給食数
13. 給食原材料費
14. 検査
15. 経費の負担区分
16. その他

本細則は、川根本町若者交流センター奥流（おうる）、南麓寮での食事の提供を希望する利用者（以下「利用者」という。）に対して栄養バランスのとれた質の高く、かつ家庭的な食事を安全に提供すること（以下「給食業務」という。）を目的とする。また、委託者 川根本町（以下「甲」という。）と受託者給食業務を委託された者（以下「乙」という。）の役割分担を明確にし、目的に沿った給食業務が円滑に運営されるよう、以下に示す事項を遵守するものとする。

1 業務の分担

（1）甲が分担する業務

- ① 納食業務の遂行に必要な基本的設備の設置及び整備、並びに必要な消耗品等の購入に関する事項
- ② 食数の集計及び乙への通知に関する事項
- ③ 納食業務に係る衛生管理状況の検査等確認に関する事項
- ④ その他本業務に関する必要な指示事項

（2）乙が分担する業務

- ① 献立表の作成に関する事項
- ② 提供給食に適合する食品材料の厳選、発注、風味等創意工夫された調理、盛付け及び配膳等に関する事項
- ③ 廉房及び調理に伴う設備、機器、器具、食材の洗浄、消毒、清潔保持と保管並びに防疫に関する事項
- ④ 保存食の適切な管理に関する事項
- ⑤ 利用者の給食提供数の管理に関する事項
- ⑥ 従事者の管理に関する事項
- ⑦ 南麓寮の食事配達、回収に関する事項
- ⑧ 甲が必要として求める書類の整備、保管及び提出に関する事項
- ⑨ その他本業務に関する必要な業務

2 調理作業

- （1）乙は、調理師として1年以上の実務経験を有する者を1名以上置くこと。
- （2）乙は、献立表に基づき、適切な調理作業を行うこと。特に、味付けに留意し、利用者が食欲旺盛となるような創意工夫と、調理食品の適正温度の確保に努めること。
- （3）炊飯作業にあたっては、^{しんし}浸漬・加熱・むらし・ほぐし・保温等の一連の工程を、創意工夫をもって行い「おいしいご飯」を目指すこと。
- （4）給食材料は品質を厳選し、鮮度の良いものを使用すること。特に、食肉類・魚介類については、解凍した冷凍食材に頼ることなく、可能な限り地元業者・

販売店等から鮮度の良い食材の仕入れを行うこと。

- (5) 各々の調理品は、必ず風味、添え物等の内容を確認すること。
- (6) 食肉類・魚介類及びその加工品、冷凍食品、ソーセージ・ハム等の半製品の加熱調理(焼き物、揚げ物等)は中心部温度計を使用して、中心部まで十分に加熱(75°C以上、1分間)したことを確認し、中心温度チェック表に記録すること。
- (7) 前日調理、次食調理の作り置きは原則として禁止とする。ただし、やむを得ない場合には食品の安全には万全を期すこと。
- (8) 調理作業に当たり、文部科学省が定める「学校環境衛生の基準」を遵守すること。特に、下処理作業、調理作業を極力区分すること。
- (9) 1日の終わりには衛生管理チェックリストに必要事項を記録すること。

3 盛り付け配膳作業

- (1) 調理終了後2時間以内に利用者が喫食出来るよう、作業を行うこと。ただし、やむを得ない場合には食品の安全には万全を期すこと。
- (2) 季節や料理を配慮して適温給食を心がけ、30分以内に提供されない調理済み食品は、5°C~10°C以下又は65°C以上で保温し、安全な食事提供に心掛けること。
- (3) 重ね盛りは禁止する。
- (4) 盛り付け作業にあたり、関係省庁等が定める法令等を遵守すること。特に、作業前に手洗いを十分に行い、使い捨て手袋・マスクを着用し、箸・スプーン等を使用して行うこと。
- (5) 盛り付けや季節に合わせた飾付け等の工夫をして、気持ちよい食事環境を整えること。

4 喫食

- (1) 原則として献立が麺類等で1人あたりの数量を限った献立(以下「限定メニュー」という。)等の場合を除き、主食(米飯)は利用者の欲するだけ自由摂取できること。
- (2) 献立内容による限定メニューの場合には、提供限定メニューに不足を来たすことは絶対にあってはならないことなので、十分に注意すること。
- (3) セルフチョイス方式にて給食を提供する場合は、おかず等が給食時間中に不足することのないように提供する調理量を工夫するとともに、適宜、乙の作業従事者等が確認し、給食時間中の提供量を確認すること。
また、おかず等を補充する場合には、追加分の味付け等の同一性について保持を図り、盛り付け時に事故が無いよう十分注意すること。

- (4) カウンターやセルフチョイス機器等の上は常に清潔にすること。
- (5) 毎日^{ざんざい}の残滓量を計り、甲に報告の上、次回の献立作成に反映させること。
- (6) 乙があらかじめ指定する日若しくは、給食の提供が困難と認められる場合は、甲との協議により、弁当等の外注とすることができる。

5 食器等洗浄作業

- (1) 洗剤は規定の濃度で使用すること。
- (2) 食器洗浄機は、日常のメンテナンスを行い、常に清潔を保つこと。
- (3) 食器洗浄機に取付けられている配管、排水溝は、定期的に清掃を行うなどして、食品残渣、異物を取り除き衛生的に保持すること。

6 食器の保管・取扱い

- (1) 食器は食器保管庫で衛生的に保管すること。食器籠に入れた状態での放置は禁止とする。
- (2) 食器は丁寧に取扱い、破損しないよう留意することとし、破損した場合は、衛生管理チェックリストに内訳、数量を衛生管理点検表に記録すること。なお、乙の過失により破損した場合は、同等の物を乙の責任において弁償すること。

7 施設・設備

- (1) 施設、設備は、その使用目的の特殊性から、法令に定める事項及び甲の指示等に基づき、常に衛生的に保持すること。
- (2) 廉房内の調理機器及び器具類は常に清潔に保持し、食品残渣がないよう十分に洗浄及びメンテナンスを行い、円滑な操作が維持できるよう日常管理を行うこと。特に頻繁に触る把手等は入念に行うこと。
- (3) 天井、壁面、換気口、機器類の表面及び上部と底面は月1回以上定期的に清掃を行うこと。
- (4) 施設内の破損、機器類の故障等は速やかに甲に報告し対応策を講じること。
- (5) 乙は、厨房内の施設、設備、機器の管理及び衛生状況について、毎日適正な点検を実施すること。点検の結果、不良と認められた場合は、迅速な改善措置を行い、適正な管理並びに環境保持に努めること。
- (6) 乙は、毎日業務終了後、電気・水道・ガス等の安全点検を行い、異常が認められた場合は直ちに甲に報告すること。
- (7) 施設等において乙の作業従事者に不測の事態が生じた時は、乙の責任のもとに処理し、速やかに甲に報告すること。

8 健康・衛生管理

- (1) 乙は現場責任者を置き、調理師及び作業従事者（以下「給食業務従事者」という。）の身分保証、労務管理等に万全を期し、また、給食業務に必要な施設等の保全、材料の仕入れ、保健衛生の管理を怠らないようにし、給食業務に支障をきたさないよう万全の注意を払うこと。
- (2) 現場責任者は、給食業務従事者の健康管理に留意し、伝染病患者はもとより、下痢症、化膿症者及びその疑いのある者、また甲から特に指示を受けた者は、調理に従事させないこと。この場合速やかに甲に書面で報告すること。
- (3) 廉房内の作業においては、常に被服は清潔にし、頭髪は完全に覆い、利用者に不快感を与えることのないように留意すること。
- (4) 給食業務従事者は、調理開始前、用便後、汚物取扱い後及び配膳前の完全手洗いを励行し、手指の消毒等清潔を確実に行うこと。
- (5) 食器類は、使用の都度、洗浄及び殺菌を行うこと。
- (6) 給食材料及び調理食品は、鼠、昆虫、塵埃等による汚染を防ぎ、衛生的に保管すること。
- (7) 廉房施設内においては、常に清掃等を行い衛生的な環境を保持すること。また、害虫等が発生した場合は、甲に報告するとともに、甲と協議して対応策を講じること。
- (8) 排水溝等は常に清掃を行い、食物残渣の滞留、悪臭がないよう清潔な状態を保持すること。
- (9) 食物残滓の一時保管は、蓋付きの容器を使用して、清潔に留意すること。
- (10) 換気設備は、毎月1回以上水拭き清掃を行うこと。
- (11) 冷蔵庫、冷凍庫、食品戸棚、調理機器等は毎月1回以上、消毒液や温湯で清拭し衛生的に維持すること。
- (12) 手洗設備には、ブラシ、石鹼、逆性石鹼、ハンドソープ、消毒用アルコール、ペーパータオル等を備えつけること。
- (13) 給食業務従事者以外の者を厨房に入れないこと。ただし、必要と認める場合は除くものとする。
- (14) 調理機器、用具、戸棚、引き出し等は整理整頓を行うこと。
- (15) 乙は、給食業務従事者について労働安全衛生法に基づく健康診断を年1回以上及び検便検査（0-157を含む）を月1回以上実施し、その結果を甲に報告して保管すること。
- (16) 手、指に傷あるいは絆創膏等がある場合、全作業に使い捨て手袋を着用させること。
- (17) 衛生管理については、法令に定める事項及び関係官公庁の指示を遵守すること。

(18) 前各号に掲げる項目のほか、甲が衛生上必要と認める項目について、乙は甲の指示に従うこと。

9 食品材料

- (1) 献立表どおりの食品分量になるよう発注すること。
- (2) 生鮮食品は、原則として当日納品(朝食分は前日)とする。ただし、特に甲が許可した場合はこの限りでない。
- (3) 乙は、甲の依頼があった場合は、給食材料の納入日付・品目・数量・単価・金額を記載した納品書を甲に提出し、検収を受けるものとする。
- (4) 過度に食品添加物を使用している食品は避けること。
- (5) 材料の変更は出来ないものとする。ただし、やむを得ず変更しなければならない事態が発生した場合は、甲に連絡し、衛生管理点検表にその旨を記載すること。
- (6) 食品の納入方法、搬入ルートの温度チェック、食品の鮮度、品質等については厳重にチェックを行うこと。
- (7) 食品の相互汚染を防止するため、冷蔵庫、冷凍庫内では、清潔な容器で保存を行うこと。ダンボールでの冷蔵庫、冷凍庫への持込保管は禁止する。
- (8) 袋物は最小限単位にして容器に移し、品名を表示すること。
- (9) 大箱・大袋で購入した場合の調味料(醤油、食酢、油、砂糖、味噌、小麦粉等)は、清潔な容器に小出しにして使うこと。
- (10) 牛乳、肉、魚等生鮮食料品は、適温で保存すること。
- (11) 冷蔵庫、冷凍庫は、食品別に保管場所を決めて容器に表示し、種類別に管理すること。
- (12) 主食の米は、良質な銘柄の米を使用することとし、可能な限り近隣の業者から納入すること。なお、精米仕立てのものを使用することとし、水質汚染防止及び光熱水料削減の観点から、無洗米(乾式精米)の使用についても配慮すること。
- (13) 主食のパンは、可能な限り近隣の業者から出来たて・焼きたてのものを納入させるものとし、地産・地消に心がけること。
- (14) 解凍した冷凍食品、業者に解凍してもらって納品させた食品を再冷凍保存して使い回しをしないこと。
- (15) 食品の消費期限と賞味期限を厳守すること。
- (16) 食品の床置きをしないこと。

10 保存食

- (1) 利用者に提供する食事は、原材料及び調理済食品を各々50g程度ずつ、ビニ

ール袋に密封して入れ、検査用としてマイナス20℃以下で2週間保存すること。

(2) 原材料は洗浄、消毒を行わないで、購入したままの状態で保存すること。

11 アレルギー、疾病等の対応

(1) 乙は、アレルギー体质の利用者、疾病等体調不良の利用者については、甲からの指示や協議により、必要な特別食・病人食を提供すること。特に、食物アレルギーのある利用者に対しては、細心の注意を払うこと。

(2) 外国人留学生などについては、基本的には利用者の献立と同様であるが、宗教上等の理由により特に必要がある場合には、甲の指示により特別食を提供すること。

12 給食日、給食時間、給食数

(1) 給食日は、原則として閉館日（毎年12月29日から翌年1月3日まで）を除く毎日2食（朝、夕）とし、甲の作成した献立表により実施すること。

ただし、①入所日は夕食のみ、②退去日は朝食のみとするなど、行事等の都合による例外日を設けることができる。

(2) 給食時間は原則として次のとおりとする。

① 朝食 午前6時15分～午前7時50分まで

② 夕食 奥流…午後6時30分 南麓…午後7時30分とする。

ただし、学校行事等の都合により給食時間を変更することがある。

(3) 給食数は、原則として利用者の人数分とするが、病気や部活遠征等止むを得ない理由や、休日の帰省等で甲が定めた期間に給食を摂らない場合、または学校行事による期間内で給食を摂らない場合は欠食として取扱い、給食必要食数より減ずるものとする。

(4) 甲は、利用者に入退去等の異動があった場合は、その都度乙に通知するものとする。

13 給食原材料費

給食原材料に係る費用は、原則としてすべて甲の負担とする。

(1) 1食あたりの給食費に占める給食原材料費は、原則として下記の基準額を上回らないように配慮すること。（1週間～1か月の平均とすることは可。）

① 朝食 1食あたり400円

② 夕食 1食あたり500円

(2) 物価の高騰など、やむを得ない理由により給食原材料費が基準額を上回ってしまう場合には、乙は甲と協議の上、給食原材料を調達するものとするが、こ

の場合においても、給食原材料費は甲の負担とする。

14 食事配達、回収

- (1) 乙が所有する車両により、川根高校男子寮南麓寮へ食事を配達し、各食事終了後に順次回収すること。
- (2) 配達する食事がこぼれることがないよう対処をした後、配達対象の寮ごとケース等に入れ、所定の場所に配達する。また、回収の際も食器等をケース等に入れ、破損等がないように配慮して回収すること。
- (3) 配達、回収の際は、交通ルールを遵守し、自ら事故を起こさないことはもちろん、事故に込まれないように充分注意すること。万が一事故等が発生した場合には、直ちに甲に報告し、速やかに善後策を講じること。
- (4) 配達、回収に使用する車両は、毎日安全点検整備及び清掃洗浄し清潔に保つなど、整備管理に努めること。
- (5) 配達、回収に使用する車両の自賠責保険並びに任意保険については、乙が加入するものとする。なお、車故等については、乙がその損害に対する賠償責任を負うものとする。

15 検査

- (1) 乙は、以下の給食関係帳簿を毎月作成整理し、翌月の20日までに甲に提出して検査を受けなければならない。ただし、⑤及び⑥については年1回（ただし、変更がある場合はその都度）、⑨については年1回以上とする。
 - ① 衛生管理点検表（衛生管理チェックリスト、検食記録簿、日報）
 - ② 業務実績表
 - ③ 日別給食提供数
 - ④ 食品受払簿（棚卸表）、購入価格単価表（納品書など）
 - ⑤ 納品書
 - ⑥ 管理体制・緊急連絡網一覧
 - ⑦ 勤務割表
 - ⑧ 検便検査結果表（調理従事者に月1回以上の検便を受けさせることとし、検便検査には腸管出血性大腸菌の検査を含めること。）
 - ⑨ 健康診断表
- (2) 甲が必要と認めたときは、関係書類並びに立入りなどの検査を行うことができるものとし、乙はこれに協力すること。

16 経費の負担区分

甲・乙の経費分担については、川根本町若者交流センター奥流給食業務委託契

約書に定める。

川根本町若者交流センター奥流等給食業務委託契約書第4条第3項に規定する経費について、センターの食事提供を希望する利用者の内、川根本町若者交流センター条例（平成27年川根本町条例第18号）第12条に規定する食事を提供した場合には、甲は乙に対して1食あたり200円の委託料を別途支払うものとする。

17 その他

- (1) 乙は、業務従事者に対し、定期的に衛生面及び技術面の教育・訓練を実施し、業務の向上を図るとともに、年間の教育・訓練計画表を甲に提出すること。
- (2) 乙は、保健所等が実施する衛生管理等の講習会に参加し、業務に反映させること。
- (3) 乙は、給食業務が利用者の生活指導の一環であることを認識し、給食業務従事者にその趣旨を徹底させるとともに、サービスの向上に努力すること。
- (4) 乙は、常に節電・節水等に心掛け、施設管理の効率化、合理化の措置を講ずること。
- (5) 乙は、給食業務従事者の雇用にあたっては、原則として川根本町内の者の雇用に心掛けると共に、健康診断（検便等を含む）を行い、異状のないことを確認した後に雇用すること。
- (6) 乙は、現場責任者及び給食業務従事者について、住所、氏名、生年月日、連絡先及び健康に異状がないこと等を記載した名簿（有資格者については、資格を証明できるもの（写し可）を添付。）を甲に提出すること。なお、現場責任者及び給食業務従事者に変更があった時は、速やかに甲に届け出ること。
- (7) 甲が不適格と認めた現場責任者及び給食業務従事者は、乙の責任において適切な措置を講ずること。
- (8) 乙は、給食業務全般に関わる甲からの指示・連絡事項等が、現場責任者及び給食業務従事者に的確に伝わるよう管理体制並びに連絡体制を整備し、それらの体制を書面にすること。
- (9) 乙は、給食業務において調理機器等に不測の事態が生じた場合は、甲と協議し、利用者への給食提供に支障のないよう適切な措置を取ること。
- (10) 給食業務実施上不測の事態が生じた時は、乙は利用者への給食提供に支障のないように応急措置を講じ、遅滞なく甲に報告してその指示に従うこと。
- (11) 給食により利用者等が中毒等疾病を発症した場合には、乙はその全ての責を負うものとし、完治に至るまでの療養費等を負担すること。
- (12) 乙は給食業務実施上における受託者の過失等により、給食業務に支障が生じ、甲、利用者及び第三者に損害を与えた場合は、乙はその損害を補てんすること。

- (13) 万一、受託者の過失若しくは不測の事態により、給食業務を行うことができない場合は、乙の責任において、その後の食事提供を行うことができるよう誠意をもって対応する。
- (14) 乙は、防火、防犯その他災害等の防止に留意し、毎日業務終了時に異常のないことを確認し、必要に応じて甲に報告すること。また、閉館中においても、防災・防犯に留意すること。
- (15) 甲は、甲の関係職員による厨房等の施設内への立入り、指導・助言等を行うことができるものとし、乙はこれに協力すること。
- (16) 乙は、常に利用者からの給食に対する意見等を聞き、その意見等を甲の作成する献立や給食業務全般に反映させること。
- (17) 乙は、甲から給食業務に関する指摘を受けた場合並びに改善を求められた場合には、それらの事項に対する問題意識や改善等に向けた具体策等を文書によりまとめて、甲に提出すること。
- (18) 食育の面からのサポートとして、利用者に地元食材や食事内容に関心を持ってもらうように心掛けること。
- (19) 乙は、給食業務実施上のコロナウイルス感染症対策について、関連する感染症対策のマニュアルや、「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル(文部科学省)」等により対応すること。
- また、給食業務従事者が、陽性又は濃厚接触者と判明した場合は、甲に連絡し、「川根高校寄宿舎(寮)における新型コロナウイルス感染症対応マニュアル(川根本町)」により対応を行う。
- これにより、給食調理業務の停止措置となった場合は、乙は、(10)の規定事項を速やかに対応すること。
- (20) 乙が上記条件及び甲の諸指示に違反したときは、甲は契約を解除することができ、そのことにより生じた被害を乙に賠償請求ができるものとする。
- (21) この川根本町若者交流センター奥流等給食業務実施細則に定めのない事項、その他変更の必要がある場合は、その都度甲、乙協議して定めるものとする。