

給 食 業 務 仕 様 書

1 基本的事項

- (1) 給食業務は、給食業務委託契約書及びこの仕様書に基づいて、当事者双方が互いに協力して誠実に遂行しなければならない。
- (2) 給食業務の内容は次のとおりとする。
 - ア 予定献立表の作成と事前提出、及び実施した給食の栄養量の測定。
 - イ 給食材料の調達、受入れ、調理、配膳、及び調理器具什器等の洗浄。
 - ウ 厨房内の清潔の保持、食品の安全管理、及び給食による事故発生等の報告。
 - エ 給食業務に使用する施設・備品・器具等の管理、及び破損等の報告。
 - オ 厨房等の火気及び戸締りの確認。

2 予定数量

給食の予定数量は次のとおりとする。

朝食 8食（会津児童相談所職員分を含む）

昼食 7食（会津児童相談所職員分を含む）

夕食 8食（会津児童相談所職員分を含む）

ただし、児童の入退所等による変動が生じるため職員の通知する数量によること。

また、緊急入所等に際しては、可能な限り保存食材等により対処すること。

3 作業時間及び作業手順

- (1) 給食業務の作業時間は以下を標準とする。
 - ア 午前6時00分から午後1時30分（朝食と昼食の作業時間・休憩時間を含む）
 - イ 午後3時30分から午後6時30分（夕食の作業時間）
- (2) 給食業務の作業手順は、別紙「給食作業手順」を標準とする。

4 業務に従事する場所

- (1) 給食業務は、会津児童相談所一時保護所の厨房等において行うこと。
- (2) やむを得ない場合を除き、厨房等を離れず、それ以外の場所に立ち入らないこと。

5 衛生管理等

国及び県の示す衛生管理基準等を遵守し、常に食品の安全管理を図ること。

6 業務の引継ぎ及び報告等

給食業務に従事する際には一時保護課職員から必要な通知あるいは指示を受け、業務を終了する際には必要な事項を一時保護課職員に報告しあるいは引き継ぐこと。

(別紙)

給食作業手順

時 間	作 業 の 内 容 等
6 : 0 0	出 勤 【朝食の作業】 ガス点火、調理台等の清掃、手指消毒 炊飯、副食調理、盛りつけ、保存食の保管
7 : 3 0	(朝食開始) 調理器具什器等の洗浄、後かたづけ
8 : 3 0	休 憩
1 0 : 0 0	【昼食の作業】 ガス点火、調理台等の清掃、手指消毒 炊飯、副食調理、盛りつけ、保存食の保管
1 2 : 0 0	(昼食開始) 調理器具什器等の洗浄、後かたづけ ガスレンジ周り・シンク・調理台・床等の清掃 給食材料の確認・発注 火気点検、戸締まり、一時保護課職員への報告引継等
1 3 : 3 0	退 庁
1 5 : 3 0	出 勤 【夕食の作業】 ガス点火、調理台等の清掃、手指消毒 炊飯、副食調理、盛りつけ、保存食の保管
1 7 : 3 0	(夕食開始) 調理器具什器等の洗浄、後かたづけ ガスレンジ周り・シンク・調理台・床等の清掃 給食材料の確認・発注 火気点検、戸締まり、一時保護課職員への報告引継等
1 8 : 3 0	退 庁

給食業務 無償貸与施設等目録

1 施設（厨房等の範囲）

厨房－１室、前室－１室、休憩室－１室、厨房トイレ－１室

2 備品・器具等

No	名 称	数量	品質・規格・形式等	設置・使用場所
1	検食用冷凍ストッカー	2	S C R－T 1 1 7 B	前室、厨房
2	殺菌庫	1	F S C 6 0 5 0 T B	厨房
3	冷凍冷蔵庫	1	F R 1 2 6 5 F H	厨房
4	水切り付き二槽シンク	1		厨房
5	一槽シンク	1		厨房
6	コールドテーブル	1	F R T A 1 5 9 0 K	厨房
7	ガスレンジ	1	F G R N S 1 2 6 0 3 2	厨房
8	ソイルドテーブル	1		厨房
9	洗浄機	1	D W－H D 4 4 U 3 L	厨房
10	ガス消毒保管庫	1	F G D B 1 0	厨房
11	台（炊飯カート付き）	1		厨房
12	移動台	1	F T P 7 5 6 0 C	前室・厨房
13	移動台	1	F T P 0 9 6 0 C	前室・厨房
14	食器棚	1	上下２段	前室
15	調理器具・什器類	1 式		前室・厨房
16	電話機	1	厨房専用	休憩室
17	電話台	1		休憩室