

# 仕 様 書

(京都府立農業大学校給食調理業務委託)

1 委託期間

平成31年6月1日～平成34年5月31日

2 委託場所

綾部市位田町桧前30 京都府立農業大学校内

3 この仕様書における「甲」とは委託者、「乙」とは受託者をいう。

4 委託業務の基本方針

2年間の寮生活の中で、学生の健康保持増進に必要な食物を供給すると共に、給食を通じて豊かな人間育成と食事についての正しい理解を深め、望ましい食習慣の形成を図ることを目的とする。

5 業務内容

(1) 委託業務内容

1日3食の調理業務とする。

業務の実施に当たっては、甲との連携を密にし、甲の方針を十分理解し、適正な人員配置と効率的な運営により、給食業務の円滑な遂行を図ること。具体的な分担は下記のとおりとする。

区 分	業 務 区 分	甲	乙
栄 養 管 理	給食運営の総括	○	
	施設内関係部門との連絡調整		○
	献立表の作成		○
	食数の指示、管理	○	○
	学生の指導	○	○
	残菜調査の実施		○
	喫食調査の企画、実施		○
	給食関係書類の作成		○
	上記書類等の確認及び関係官庁への提出	○	
	上記書類以外の給食関係書類の作成、保管		○
調理作業管理	作業仕様書の作成		○
	作業仕様書の確認	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	調理、盛付、配膳、下膳、食器洗浄、消毒		○
	調理業務関係区域の清掃		○
業務管理	勤務表の作成		○
	業務分担・職員配置表の提示		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
食材管理	納入業者との契約		○

	給食材料の発注		○
	給食材料の検収		○
	給食材料の保管・在庫管理		○
	給食材料の出納事務		○
	給食材料の使用状況確認及び材料費の出納確認	○	○
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	調理器具及び消耗品の保守・管理		○
	使用食器の保守・管理	補充	○
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	衛生面の遵守事項の点検・確認		○
	給食材料の衛生管理		○
	施設・設備の衛生管理		○
	保存食の確保		○
	納入業者に対する衛生管理の指示		○
	緊急対応に要する場合の指示		○
	調理従事者に対する研修・訓練		○
	定期健康診断・検便の実施及び保管		○
	定期健康診断・検便の結果確認	○	

(2) 供食形態及び配膳方法

定食方式で学生のセルフサービス

(3) 配膳及び下膳時間

区分	食事時間	備 考
朝食	7:30～8:30	使用した食器については学生が手洗いの上食器かごへ返却する。 下膳は食事時間の終了と共に行う。
昼食	12:00～13:00	
夕食	17:00～19:00	

(4) 調理作業の留意点

- ア 調理は献立表に示された食材の種類や分量を遵守し、適正な食事の提供に努めること。  
また、適正温度の確保に留意すること。
- イ 当日調理し、調理開始から喫食までの時間を短縮するように努めること。
- ウ 食中毒予防のため、最善を尽くすこと。
- エ 調理器具は、正しく使用すること。

## 6 人員

- (1) 別紙資料1に示す食数に応じて、配膳時間を厳守できる人員を確保すること。
- (2) 1日100食以上又は1回40食以上調理する場合は責任者、やむを得ない場合は副責任者を配置すること。
- (3) 責任者は調理師であること。
  - ア 責任調理師は、飲食店での調理経験が3年以上あり、調理技術に優れていること。
  - イ 60歳未満であること。

## 7 献立表の作成

献立表の作成については、別紙資料2に基づき毎月15日までに翌月分を作成し、甲に提出するものとする。

また、食物アレルギーをもつ学生に対しては、代替え食品を用意すること。

## 8 食材の調達

献立表に基づいた全ての給食材料。

なお、給食材料中、当校学生が生産する米、芋、玉葱、茶ほか季節野菜等は可能な限り使用しなければならない。又、使用した野菜等の代金は「別紙資料2」による1日当たりの食費に含めるものとする

## 9 給食業務日誌

受託状況を別紙資料3「給食業務日誌」により毎週月曜日に甲に報告すること。

## 10 衛生管理

- (1) 衛生管理は、下記の事項及び別紙資料4「農業大学校衛生管理マニュアル」を遵守し、食品衛生に十分留意すること。
- (2) 施設の衛生管理業務を行うため責任者を定めること。
- (3) 年1回以上定期的に業務従事者の健康診断（別紙資料5：健康診断項目）を行い、その結果について所定の様式により、速やかに甲に報告すること。
- (4) 業務従事者に対し、採用時及び月1回以上の検便を行うこと。検便検査には、腸管集結性大腸菌及び10月から3月の間はノロウイルスの検査を含め、その結果を速やかに報告すること。
- (5) 上記(3)(4)の結果において、食品衛生上支障のある者あるいは下痢症状、発熱、咳、外傷化膿性創傷、その他伝染性疾患等食品衛生上問題となる者は業務に従事させてはならないこと。

## 11 経費の負担

甲、乙の負担区分は下記のとおりとする。

項	目	甲	乙
配属従業員の人件費、諸手当、その他従業員に付随する経費			○
配属従業員の健康診断、検便等保健衛生費			○
配属従業員の被服費、クリーニング代			○
附帯建物の改装、補修及び維持管理		○	
冷暖房設備・備品の修理及び購入費		○	
給食食材費		利用者負担	
食器・厨房機器		○	
調理場の消耗品（鍋、包丁）		○	
調理場の消耗品（ラップ、ペーパータオル、たわし他）			○
配属従業員が使用する消耗品（トイレットペーパー等）			○

清掃用具（洗剤、消毒液、清掃用具等）		○
光熱水費	○	
防虫、防鼠費	○	
塵芥及び残菜・残飯処理	ごみ袋	搬出
献立表及び学生連絡用コピー費	○	
業務報告書類印刷費		○
事務機器（机、椅子、更衣ロッカー）	○	
その他事務用品		○
通信連絡費	○	○
食中毒保険料		○

## 12 その他遵守事項

- (1) 本仕様書は業務の概要を示すものであり、この仕様書に定めのない事項については、その都度甲乙協議の上定めるものとする。
- (2) 契約時に従業員の健康診断書、検便結果等採用時の必要書類を提出しなければならない。
- (3) 乙は責任者を定め、責任者は常に従事者の監督指導に当たると共に、甲の関係職員と緊密な連絡を取らなければならない。
- (4) 給食業務委託期間満了に伴う事務引継については、甲の指示に従わなければならない。
- (5) 厨房・食堂の備品は別紙資料6のとおりであるが、使用に当たっては、善良な管理者の注意をもって、使用・管理するものとする。

## 予定食数

### 1 給食数

1年生	15名	
2年生	18名	
計	33名	(春・夏・冬季休暇中の在寮者は20名前後)
舎監(朝・夕食)	2名	
その他(職員昼食)	若干名	

### 2 月別給食実施日数(土・日曜日、祝日、年末年始休暇、校長の認めた休校日、閉寮日を除く)

月	実施日数	備 考 (予 定)
4	20	春期休暇4/5まで 始業式4/8 入学式4/9
5	18	東海近畿スポーツ大会 (5/29朝食・昼食、5/31夕食が必要)
6	20	
7	21	農大マルシェ7/20 (振替休日7/22)
8	21	夏季休暇8/13～8/30
9	19	
10	21	
11	20	
12	15	冬季休暇12/17～1/6 (12/20昼食まで、夕方から閉寮)
1	18	1/6朝まで閉寮 1/6昼食から
2	18	
3	21	卒業式3/11 終業式3/12 春季休暇3/13～
計	232	

### 3 給食に関する主な行事(変更有り)

期 日	行 事	備 考
4月 9日(火)	入学式	昼食 保護者
4月16日(火)	新入生歓迎スポーツ大会	夕食 (焼き肉パーティ)
7月20日(土)	農大マルシェ	朝食・昼食(保護者)・夕食
10月 8日(火)	体育祭	夕食 (焼き肉パーティ)
2月21日(金)	プロジェクト成果発表会	昼食 見学者
3月上旬	入校説明会	昼食 入校予定者
3月11日(水)	卒業式	昼食 保護者

以上は平成31年度の状況であり、次年度以降変更することもある。

## 食 費 等

- 1 1日あたりの食材費は950円（税込み）以内とし利用者が負担する。

朝食 210円

昼食 370円

夕食 370円

行事等特別食は別途協議する。

- 2 1日1人あたりのエネルギー量は、2,800kcal以上とする。

## 給食業務日誌

平成 年 月 日 ( ) 記入者 \_\_\_\_\_

出勤者 ( )	
朝食	調理担当者 ( ) 給食実施数 ( ) 人 特に残菜の多い料理 ( ) 残菜 ( ) kg・( ) 人分 特記事項
	昼食
	調理担当者 ( ) 給食実施数 ( ) 人 特に残菜の多い料理 ( ) 残菜 ( ) kg・( ) 人分 特記事項
夕食	調理担当者 ( ) 給食実施数 ( ) 人 特に残菜の多い料理 ( ) 残菜 ( ) kg・( ) 人分 特記事項
備考	農大担当者確認印



## 京都市立農業大学校衛生管理マニュアル

京都市立農業大学校の衛生管理については、平成9年3月24日付け衛食第85号厚生省生活衛生局通知「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じて行うものとする。なお、当校の具体的な衛生管理については、下記のとおり定める。

### 1 施設等の衛生管理

#### (1) 施設設備の衛生管理

ア 厨房内は常に清潔に保つこと。

(ア) 調理室・食品庫・下膳・食堂等の調理業務関連区域は毎日清掃し、常に整理整頓しておくこと。

(イ) 棚類、扉等は拭き清めること。

(ウ) 天井、腰壁、扉、窓、換気扇等は常に清掃し、清潔に保つように努めること。食数の少ないときに計画的に清掃計画を立て実施すること。

(エ) 排水溝の塵芥、残菜等は、常に除去し、清潔にしておくこと。

(オ) 厨房内の清掃計画書を作成し1箇月に1回以上定期的に行うこと。

食堂の食卓調味料は常に補充し、清潔に保つこと。

イ 防虫設備の無い窓や出入り口を開放したまま調理業務を行わないこと。

(2) 米、野菜、乾物、調味料等の倉庫、食品棚等食品収納施設は、防鼠防虫上常に完全な状態で塵埃、温度、湿度等に十分注意すること。

(3) 調理室及び食品庫には作業に関係ない物、または不要の器具及び殺虫剤等の薬品を置かないこと。

(4) 廃棄物入れは、専用のゴミ入れ用容器を使用し蓋を開けたまま放置しないこと。

(5) 作業終了時には厨房内に調理用具、調味料及び給食材料は一切置かないこと。

(6) 調理室の清掃用具は調理室専用とし、使用後は指定場所に収納すること。

#### (7) 機械、機器の衛生管理

ア 完全に消毒を必要とするもの。

殺菌庫に入れる・・・包丁、まな板

イ 消毒の必要なもの

消毒液で拭く・・・調理台、配膳台

ウ 食器消毒保管庫に入れて消毒する・・・食器、調理用ボール、食缶、杓子等、その他調理器具

### 2 食品の衛生

#### (1) 給食材料の購入

ア 給食材料は新鮮で鮮度の良いものを使用すること。

イ 賞味期限のあるものは期限を確認して使用すること。

ウ 缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。

(2) 給食材料が搬入された場合や下処理してから保存する場合は調理室の温度、湿度及び保

存期間を十分考慮し、食品貯蔵庫、冷蔵庫または冷凍庫に仕分けして保管する。

ア 火を通さないものは蓋（ラップ等）をし、ゴミ、埃等入らないようにする。

イ 給食材料として購入した食品は直ちに所定の場所に保管し、汚染や腐敗防止に努めること。

(3) 調理に当たっては食品の基本的な取扱いと正しい調理方法を理解し、十分かつ迅速な処理をして細菌等の発生を防ぐ。

(4) 食品調理用具を直接床の上に置かない。また、食材の入っている段ボール箱等外から搬入された容器は下処理までとし、空箱は速やかに厨房外に出す。

下処理及び調理後の食品は床面や不潔な場所に置かないこと。

野菜、果物を使用する場合は十分に洗浄し、消毒が必要と認められるものは浸漬消毒後、十分な洗浄を実施する。

(5) 食品の腐敗・変質を発見したときは、責任者に報告し、指示を受ける。

(6) 食事を出して1時間以上経過した場合、責任者の指示がある場合を除いて全て処分する。夕食の場合、届けのあった者の食事については安全な方法で保管する。

(7) 米飯、副食は食事毎に調理する。

ア 調理時間・・・当日調理を原則とする。（漬け物はその限りではない。）

イ 調理開始時間・・・原則として2時間以内とする。

(8) 盛りつけは手袋、マスクを使用する。

(9) 調理食品は必ず配膳前に責任者が検食する。

(10) 使用機器は使用する前には必ず洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。

(11) 使用後に機器は洗浄、消毒し、よく乾燥させておくこと。

(12) 調理機器は洗浄後十分乾燥させた物を使用し、使用後も同様に処理すること。

(13) 包丁及びまな板は、下処理用、魚用、肉用、野菜用、喫食に直接供する食品調理用等用途別に区分すること。

(14) 冷凍庫、冷蔵庫並びに食器消毒保管庫の温度は常に適正に管理すること。なお、異常がある時は直ちに甲に届けること。

冷凍庫	-18℃
冷蔵庫	5℃
食器消毒保管庫	90℃40分以上

(15) 調理器具類及び食器類の洗浄には、指定の洗剤または薬液を適正濃度で使用する。また、自動食器洗浄機使用後は洗浄機も洗浄すること。

(16) 清掃用器材は用途別に区分して使用し、使用後は所定の場所に保管する。

### 3 調理従事者の衛生

(1) 職員は年1回以上の健康診断と月1回以上の検便を実施すること。

(2) 自己またはその同居者が伝染病、化膿性創傷、伝染性皮膚疾患にかかった場合、調理作業に従事しないこと。

(3) 近隣に伝染病の発生があった場合や、自己に下痢、腹痛のあった場合は、速やかに責任者に申し出て乙の指示を受けること。

- (4) 常に被服、頭髪、手指、爪等の清潔に留意すること。  
爪は短く切り、時計、アクセサリーは着けないこと。また、マニキュア等は使用しないこと。
- (5) 手洗いを完全に励行すること。特に就業前、休息後、用便後、電話使用后、下処理後、配膳前等はその都度手指の洗浄消毒を行うこと。
  - ア 決められた場所で洗浄と消毒を行うこと。
  - イ 前腕から指先まで石鹸でブラシを使って1分間こすり洗いをすること。
  - ウ 流水で石鹸分を完全に洗い落とすこと。
  - エ ペーパータオルで水気を拭き取ること。
- (6) 従業員が着用する帽子、外衣、エプロン、履き物等は、専用で清潔なものに交換すること。厨房から出るときは履き物を履き替えること。
- (7) 厨房専用の便所を使用すること。
- (8) 調理担当者以外の者（学生・納入業者等）を調理場に入れないこと。
- (9) 調理室内では、更衣、喫煙、休息その他食品衛生上支障となる行為を行わないこと。

#### 4 保存食の取扱い

- (1) 原則として所定の保存食用専用容器を使用するが、やむを得ずラップを使用する場合は、料理と料理の接触を避けるため、料理別に独立保存すること。
- (2) 全ての食種につき、原材料及び料理別にビニール袋に保存する。
- (3) 保存温度に注意する。（冷凍庫内温度は－20℃以下）
- (4) 保存食の量は、全食品1品50g程度とする。
- (5) 取扱いはビニール手袋または割箸を用いる。
- (6) 月日を確認し、記載して保管する。
- (7) 14日間経過したものは、廃棄する。

## 健康診断項目

診断項目		実施回数	実施時期	備考
胸部X線検査		採用時と 定期検診 年1回	採用時 4～6月	
喀痰検査				胸部X線が異常の場合
検 便	赤痢菌	採用時と 定期検便月1回以上	採用時 月の定例日	
	サルモネラ菌			
	チフス菌			
	パラチフスA菌			
	腸管出血性 大腸菌O-157			
	ノロウイルス		10～3月	

## 厨房・食堂備品一覧表

	備 品 名	台 数	備 考
1	製氷機	1	ホシザキ IM-35L-1
2	自動食器洗浄機	1	
3	電気食器消毒保管庫	1	サニジェット
4	調理台	9	内2扉付き
5	調理台(ガステーブル)	1	ガス4口
6	ガス台	1	1口
7	流し台	2	
8	物品棚	1	
9	冷凍冷蔵庫(業務用)	1	フクシマ EXD-41PM7
10	冷凍庫(業務用)	1	ナショナル NS-K321FF
11	電気温水器	1	三菱 GP-1157
12	オーブン	1	コメットカトウ CSS2-K3
13	ジャー炊飯器	1	ナショナル SR-UTM18
14	ガス炊飯器	1	リンナイ 3段
15	チタンカッター	1	スピードカッター ナショナル
16	蒸し器(セイロ)	2	
17	ジャー	4	1.5升×2 1升×1