

伊東市立字佐美小学校共同調理場給食調理等業務委託契約
(別冊)

衛生管理及び作業基準

衛生管理及び作業基準目次

	ページ
I 日常的業務	
1 身支度	1
2 手洗い	1
3 食材料の点検、計量	3
4 使用水及び温度・湿度の測定と記録	3
5 調理器具の準備と消毒	4
6 下ごしらえ	5
7 調理	8
8 保存食及び原材料の保管	9
9 検食の準備及び検食	9
10 展示食の作成	9
11 午前中の後片付け	9
12 残菜量の計量	10
13 残菜及び厨芥の処理	10
14 食器具等の洗浄・消毒、保管	10
15 施設、設備の清掃及び管理	13
16 その他の清掃	17
17 開錠及び施錠	17
II 計画的、定期的業務	
1 清掃、点検等	18
2 在庫品の点検、整理及び在庫品使用量確認簿の記入	18
3 ねずみ及び衛生害虫の侵入及び発生の防止について	18
III 長期休業中の業務	
1 施設・設備の点検及び清掃	19
2 機械・器具類の点検及び手入れ	21
3 食器・器具の手入れ	23