

# 仕 様 書

1 件 名 兵庫県立芦屋特別支援学校給食業務委託

2 履行日及び給食実施時間 委託者の定める日及び時間(別表1)

## 3 業務内容

(1) 学校給食が行われる日については、集団給食の調理業務に精通した栄養士1名、調理師5名(以下「栄養士、調理師」を調理従事者という。)以上を配置すること。

栄養士については、アレルギー対応、きざみ食等の再調理対応等について、委託者の指示を遵守し、細かな調理指示にも対応できる者を配置すること。勤務時間例は別表1による。

ただし、調理内容・食数により学校長が認めた場合は、配置人数を減らすことができる。

また、学校長が指定した日(給食の行われない日で年間10日程度)については、9:00～12:30の間で調理師6名を配置すること。

調理従事者が急きょ短期間(連続して3日間以内)欠ける場合の応援従事者は、1名は集団給食の調理業務経験者であれば未資格者でもよい。

(2) 委託者が給食物資として購入する食材等の検収、保存、管理を委託者の指示により行うこと。(関係帳簿は、別途「安全・衛生管理に関する留意事項」により指示する。)

(3) 委託者が作成した調理指示書に従い、加工、調理、供給すること。

(4) 給食施設、設備の清掃及び管理、調理機器、器具、食器等の洗浄及び消毒を行うこと。

(5) 長期休業(春季・夏季・冬季)の前後には、給食開始のために必要な作業を行うこと。

(6) 残菜及びゴミを適正に処理すること。

(7) 給食と関連した食に関する指導に協力すること。

(8) (1)～(7)に付帯する必要な業務を行うこと。

## 4 配膳数等の通知

委託者は、給食計画に基づき配膳数等を1週間前までに通知する。

## 5 食材等の調達

委託者の責任において行う。原則、搬入時間は8:00～15:30の間とする。

## 6 食材等の管理について

委託者は、食品の管理について受託者を指導管理する。(「安全・衛生管理に関する留意事項」で指示する。)

## 7 衛生的な調理について

委託者が作成した調理指示書に基づき、受託者は安全で美味しい学校給食を調理するために、作業工程表及び作業動線図を作成すること。なお、作成にあたっては、「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)に照らし、衛生管理に配慮すること。

## 8 調理従事者及び業務責任者

### (1) 調理従事者

受託者は、調理従事者の氏名・経歴等を書面により委託者に届け出ること。

調理従事者を変更する場合も同様とする。

### (2) 業務責任者

栄養士を業務責任者とし、学校との連絡調整の任に当たらせる。

### (3) 業務責任代理者

業務責任代理者は、業務責任者が欠けたとき、その職務を代行する者で、受託者はその任に就かせる者の氏名を委託者に届け出ること。

(4) 調理従事者の毎月のシフト表(様式任意)をあらかじめ提出すること。

## 9 調理従事者等の衛生管理

- (1) 受託者は、調理従事者を業務に従事させる場合は、事前に労働安全衛生規則(昭和47年9月30日労働省令第32号)第43条及び「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)に定める健康診断及び検便を受けさせ(従事する日の1ヶ月以内)、その結果を委託者に提出すること。
- (2) 受託者は、日常点検において健康観察を行い、異常が認められる場合は、速やかに医療機関を受診させる等必要な処置を講じること。
- (3) 受託者は、調理従事者に対し、労働安全衛生規則第44条に定める定期健康診断を年1回以上受けさせ、実施後速やかにその結果を委託者に提出すること。
- (4) 受託者は、調理従事者に対し、月2回以上の検便を受けさせ、その結果を委託者に提出すること。
- (5) 上記(1)及び(4)により実施する検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌血清型O157、その他必要な細菌等を実施すること。また、検便は長期休業中(8月を含む。)においても実施すること。3の(1)の応援従事者についても、従事する際に事前に上記の検便検査を行い、その結果を事前に委託者に提出すること(FAX可)。
- (6) 受託者は、調理従事者に対し、10月～3月の間、高感度のノロウイルス検便検査を月1回以上受けさせ、その結果を委託者に提出すること。3の(1)の応援従事者についても、従事する際に事前に上記の検便検査を行い、その結果を事前に委託者に提出すること(FAX可)。
- (7) 受託者は、上記(1)～(6)の検査等の結果、食品衛生上支障のある者、もしくは恐れのある者については、調理及びその関連業務に従事させてはならない。
- (8) その他、調理従事者の衛生管理については、別に定める「安全・衛生管理に関する留意事項」を遵守すること。

## 10 費用負担等

- (1) 調理従事者は、学校の施設・設備、調理機器、器具等を使用して行う。使用料は無償とする。
- (2) 業務実施上必要な消耗品(洗剤、消毒液等)は、全て受託者負担とする。  
ただし、ゴミ袋は透明なものを使用すること。
- (3) 業務実施上必要な光熱水費は、委託者負担とする。受託者は、節水・節電に協力すること。
- (4) 調理従事者の休憩場所等は、委託者が提供する。

## 11 確認

受託者は、毎日、業務完了確認簿により履行状況の確認を受けるものとする。また、毎月、業務完了報告書を翌月の10日までに提出する。

## 12 研修

- (1) 受託者は、調理及び食品の取扱いが安全・適正に行われるとともに、学校給食の目的や食育の重要性について理解し、児童・生徒の健やかな成長に資することができるよう研修を実施し、調理従事者の技能及び資質の向上に努めること。
- (2) 受託者は、調理従事者に対する研修について、年間実施計画を作成し、委託者へ提出すること。  
また、実施後速やかに研修内容の報告を行うこと。
- (3) 兵庫県教育委員会が開催する研修会に参加させるよう配慮すること。

## 13 調査等への協力

受託者は、委託者並びに兵庫県教育委員会が学校給食に関して行う調査・報告等の実施に協力すること。(実態調査、食材点検等)

## 14 事故・災害発生時について

- (1) 事故・食中毒及び災害発生時は、委託者の指示に基づき積極的に協力すること。

(2) 災害発生時の連絡体制を給食開始日までに書面で届け出ること。

## 15 報告

受託者は、各項に規定する報告書等を下記により委託者に提出すること。

報告書等の種類	提出期限	様式
業務完了確認簿	毎日	様式1
業務完了届	翌月10日まで	様式2
調理業務従事者届	当初	様式3
調理業務従事者変更届	変更の都度	様式4
検便結果報告書	当初及び実施後速やかに	様式5
ノロウィルス検便結果報告書	実施後速やかに	様式6
健康診断書	当初及び実施後速やかに	任意
学校給食調理従事者研修年間実施計画	当初	様式7
学校給食調理従事者研修実施報告	実施後速やかに	様式8