

調理業務特記仕様書

青梅市新学校給食センター（仮称。以下「センター」という。）および青梅市立第二小学校（以下「第二小学校」という。）の調理業務の実施については、青梅市新学校給食センター（仮称）等調理・配膳・配送業務委託仕様書（以下「本仕様書」という。）、この特記仕様書、別冊仕様書および別紙 1 から別紙 3（以下「本仕様書等」という。）に定める仕様に従うものとする。

1 一般的事項

受注者が行う調理業務等にかかる一般的事項については、本仕様書に定めるものとする。

2 調理業務等内容

調理業務の内容は、学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）第 9 条第 1 項の規定にもとづく「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」および東京都教育庁の発出する「学校給食における安全・衛生管理について」等の通知等を遵守するとともに、調理業務は本仕様書等にもとづき履行するものとする。

また、アレルギー対応食の取り扱い方法等については、「別冊仕様書 7 アレルギー対応食の取り扱い方法」および別途発注者の指示に従うものとする。

(1) 納品および検収

概ね午前 7 時から 9 時 30 分までに納品される食材料の検収検査、専用容器への入れ替えおよび運搬を行う。

(2) 食器等の配送

センターについては、概ね午前 9 時 30 分までに、当日使用する食器類の確認を行い、各小・中学校へ配送する食器用コンテナおよび残乳用ポリタンクを配送員へ引き継ぐ。

(3) 調理

ア 献立表および調理業務指示書に従い、発注者が用意した食材料を使用し調理する。

イ センターでの調理業務にはアレルギー対応食の調理を含み、除去アレルゲンの品目、調理方法等については別途発注者の指示に従う

ものとする。

ウ ふりかけ、ドレッシングおよび調味料等（以下「ふりかけ等」という。）を、各小・中学校別に配送できるよう準備する。

(4) 配缶および収納

ア センターについては、調理した学校給食（以下「給食」という。）を学校別、クラス別に数量または重量を計量の上配缶し、食缶用コンテナへ収納する。

イ ふりかけ等についても、学校別に数量等を計量の上、食缶用コンテナへ収納する。

ウ アレルギー対応食専用調理室で調理されたアレルギー対応食については、学校ごとのアレルギー対応食専用折り畳みコンテナ（以下「折り畳みコンテナ」という。）に収納して、調理責任者立会いのもと、アレルギー対応食専用カゴ台車（以下「カゴ台車」という。）に収納し配送員に引き継ぐ。

エ 第二小学校については、食器等および調理室にて調理した給食をクラス毎の食缶等に分配する。

(5) 食缶等の配送、運搬および回収

ア センターについては、調理した給食を食缶等に分配し、センターが指定した各小・中学校の指定場所に運搬できるよう、食缶用コンテナを配送員へ引き継ぐ。

イ 給食終了後は、配送員から各小・中学校より回収した食器用および食缶用コンテナ、カゴ台車および残乳用ポリタンクを受領する。

ウ カゴ台車に収納された折り畳みコンテナについてはリフトにてアレルギー対応食専用洗浄室へ運搬する。

エ 第二小学校については、学校が指定した場所に運搬し、給食時間終了後、食缶・食器等を学校が指定した場所から調理室に回収する。学校に直接配送されるパン、牛乳等についても同様とする。ただし、牛乳の回収方法等に変更があるときは、発注者の指示に従うものとする。

(6) 保存食の採取

保存食を採取し、指定の場所に保管する。指定の保存期間を経過したものは廃棄する。

(7) 食器等の洗浄、消毒および保管

ア 食器類、食缶、食器用および食缶用コンテナ、残乳用ポリタンクおよび調理器具等の洗浄、消毒および保管を行う。

イ 洗浄済みの食器類については、翌日の使用と学級毎の数を確認し、食器用コンテナに収納の上消毒保管庫に格納して、消毒・保管を行う。

ウ 洗浄済みの食缶類については、消毒保管庫に格納して、消毒・保管を行う。

エ 残乳用ポリタンクおよびカゴ台車については、洗浄後所定の場所にて保管する。

(8) 施設・設備の清掃および点検等

ア 給食実施期間中の施設・設備の清掃、点検、整備および整理整頓を行う。

イ 各学期の開始前と終了後等の給食調理を実施しない期間中の施設・設備の清掃、点検、整備および整理整頓を行う。

ウ 施設の日常的な清掃場所は、センターについては、階段 2、2 階調理員専用通路、廊下 1、3 階調理員専用通路 1 および 2 のみとする。

(9) 残さい等および廃棄物の処理

残さい等は計量し、記録する。残さい等および廃棄物は所定の場所に搬出する。

(10) その他

ア 上記（1）納品および検収業務から（9）残さい等および廃棄物の処理に付帯して必要となる業務を行う。

イ 履行期間初日から給食開始前の準備を行う。

ウ 開業準備期間においても、必要に応じて同様の対応とする。

3 調理業務指示および調理作業工程

(1) 調理業務の指示

調理業務の指示は、次の指示書等により行う。

また、給食の盛り付けに使用する食器類については、栄養教諭または学校栄養職員の指示に従い用意、運搬すること。

なお、指示書等の複製および持ち出しが必要なときは、事前に発注

者の許可を得ること。

内 容	提 示 日
年間給食実施計画表	契約時および各前年度末
月間献立予定表	前月末
調理業務指示書	前週
調理業務変更指示書	当日まで

(2) 調理の作業工程

調理責任者は、調理方法等について前日までに栄養教諭または学校栄養職員と協議の上、「調理作業工程表」および「作業動線図」を作成し、調理員等に周知徹底すること。

4 その他

本仕様書等に定めのない事項等については、発注者と受注者が信義誠実に協議の上決定するものとする。

以 上