

1 日の作業の流れ

	項 目	内 容
準 備	作 業 の 準 備	①更衣 ②手洗い ③使用水の検査、調理場の温度・湿度測定 ④物資用冷蔵庫、冷凍庫及び保存食用冷凍庫の温度確認 ⑤施設・厨房機器等の消毒、点検 清潔な白衣と帽子の着用
	検 収 ・ 出 庫	①納入物資の検収・在庫品の出庫 ②保存食（原材料・調理前の加工食品）の採取 検収表への記録・確認
	朝 の 打 合 せ	①当日の打合せ 業務従事者の健康調査・記録 献立の説明・担当の確認 予定配食数の確認(セレクト有) 衛生管理の留意点確認など
調 理	調 理	計量・材料の下処理・裁断・加熱調理・調味 調理（加熱・冷却）の温度・時間の確認（中心温度確認及び記録含む）
	味 などの 確認	栄養教諭等と確認
	保 存 食 の 採 取	保存食（調理後の加工食品・調理済食品）の採取
	配 缶	釜割り表に基づき計量・配缶・記録
	検 査 食	中学校給食センター所長補佐等
配 送	配 送 ・ 配 膳	①食器・食缶等を搭載したコンテナの積込み ②配送計画表に従って対象校への配送、配送時間の記録 ③給食配膳室の衛生点検及び牛乳保冷庫の温度確認 ④牛乳をクラスごとに分配 ⑤食缶内の温度確認、配膳準備及び検食の準備 ⑥食器・食缶等の受け渡しを補助 ⑦配膳室内の衛生管理(牛乳保冷庫、パン棚の清掃・消毒)
調 理 後	厨 房 機 器 等 洗 浄 消 毒 ・ 保 管	①使用水の検査、調理場の温度・湿度測定 ②調理に使用した厨房機器等の洗浄・消毒・保管
回 収	食 器 ・ 食 缶 等 の 回 収	①食器・食缶等のコンテナへの収納を補助 ②配送計画表に従って対象校から回収、回収時間の記録
	残 菜 等 調 査	残食量を料理ごとに区分し、クラスごとに計量・記録
検 収	検 収	納入物資の検収及び記録、入替、保管
洗 浄 ・ 片 付 け	厨 房 機 器 等 洗 浄 消 毒 ・ 保 管	①洗浄 ②消毒・保管 ③翌給食実施日に使用する厨房機器等の準備
	調 理 室 清 掃 残 菜 等 処 理	①作業終了後の清掃 床・食品庫・冷蔵庫・冷凍庫・排水口(排水ピット及びグレーチング洗浄含む) ・台車等 ②塵埃の処理
	厨 房 機 器 等 ・ 調 理 室 点 検	①厨房機器等の破損・異常等の確認 ②調理室全体の破損・異常等の確認 ③物資用冷蔵庫・冷凍庫の温度確認 ④保存食用冷凍庫の温度確認
	セ ン タ ー の 清 掃	①トイレ・調理員休憩室ほか ②物資納入口の外周辺
	日 々 の 記 録	①当日の調理作業の反省及び記録 ②翌給食実施日の献立と物資の確認