

富山高等専門学校学寮給食業務委託仕様書

第 1 請負の表示

富山高等専門学校学寮給食業務委託 一式

第 2 業務実施場所

(1) 仰岳寮 (本郷キャンパス)

住 所：富山県富山市本郷町 13 番地

施設名：富山高等専門学校本郷キャンパス 仰岳寮

(2) 和海寮 (射水キャンパス)

住 所：富山県射水市海老江練合 1 の 2

施設名：富山高等専門学校射水キャンパス 和海寮

第 3 請負期間等

平成 26 年 4 月 1 日から平成 27 年 3 月 31 日までとする。

なお、期間満了の 3ヶ月前までに受託者委託者間において協議の上、委託期間を 1ヶ年延長できるものとする。ただし、延長できる期間は平成 29 年 3 月 31 日を限度とする。

なお、給食の提供日等については、下記のとおりとする。

(1) 給食の提供日

学寮開寮期間とする。ただし、開寮日の翌朝から提供すること。

閉寮日については、いずれの寮も昼食まで提供すること。

なお、開寮期間については、前期 16 週、後期 16 週を下ることはない。

また、臨時休業、学校行事等により閉寮期間以外の日でも給食が不要となる場合がある。その場合は、委託者が原則として 3 日前までに受託者へ通知するものとする。

(2) 給食時間

給食時間は、次のとおりとする。

ただし、学校行事等の都合により、食事時間帯を変更する場合がある。その場合は、委託者が原則として 3 日前までに受託者へ通知するものとする。

イ) 仰岳寮 (本郷キャンパス)

朝 食 7 時 20 分～ 8 時 30 分

昼 食 12 時 00 分～ 12 時 50 分 (休日は 12 時～ 13 時)

夕 食 18 時 00 分～ 20 時 00 分

ロ) 和海寮 (射水キャンパス)

朝 食 7 時 00 分～ 8 時 30 分

昼 食 12 時 00 分～ 13 時 00 分

夕 食 17 時 30 分～ 19 時 30 分

第 4 給食提供業務に関する事項

給食提供業務を実施するにあたって受託者は、健康増進法施行規則第 9 条で定める

栄養管理の基準を遵守し、以下のとおり献立作成、嗜好調査等を行い併せて衛生管理にも十分留意することとする。

(1) 給食提供の対象者数

- イ) 仰岳寮(本郷) 137名
- ロ) 和海寮(射水) 164名

(2) 献立について

(ア) 献立の作成について

① 献立は、別紙2「学寮給食提供方針」に定める内容に沿ったものとし、別紙3「1日の食事摂取基準目安」にも留意しつつ作成することとする。

② 受託者は、「献立表及び栄養内訳表」を1週間単位に作成し、実施初日の1週間前までに各寮事務担当者に提出して承認を得ることとする。

また承認を得た献立表は、食堂の所定の場所に掲示するとともに寮に住居する学生(以下「寮生」という。)へ配布することとする。

(イ) 病人食、アレルギー食、留学生食について

委託者が必要と認めた寮生には、委託者が指示する内容の病人食、アレルギー食、留学生食を提供することとする。この場合の当該寮生の給食費については、委託者と協議して定めるものとする。

(ウ) 行事食等について

受託者は委託者から申し出があった場合、以下の通常の給食と異なる食事を提供するものとする。この場合の食事にかかる食材費及び徴収方法等については、委託者と協議して定めるものとする。

- ① 学寮でのパーティー等、学寮行事における食事
- ② 試験期間中の夜食
- ③ その他学校行事等で必要となる特別な食事

(3) 献立表の変更について

受託者は、やむを得ない事由により、献立内容の変更をしようとするときは、実施3日前までに委託者の承認を得ることとする。

(4) 嗜好調査について

受託者は、年2回以上、嗜好調査を行い、調査結果を委託者に報告することとする。なお、調査対象は学生または保護者とし、内容は委託者と協議して決定することとする。

(5) 衛生管理について

衛生管理については、次のとおり行うこととする。

(ア) 従業員の衛生及び健康管理

① 受託者は、従業員に清潔な調理専用の服装等を着用させ、利用者に不快感を与えないよう身体全般の清潔保持に心掛けること。

② 受託者は、従業員の健康管理に留意し、伝染病、下痢症状及び化膿性疾患のある者並びにその疑いのある者については業務に従事させないこと。

③ 受託者は、従業員に対し年1回以上の健康診断を行うほか、保健所等において1ヶ月に2回以上の検便を実施すること。

また、検査結果について各寮事務担当者に提出することと。

(イ) 業務実施場所の衛生管理

- ① 受託者は、調理後、供食するまでの時間の短縮に努め、調理後の食品は衛生的に取扱うこと。
- ② 受託者は、食堂及びその周辺の施設を清潔に保つこと。
- ③ 受託者は、器具、容器、食器等の衛生、安全保持に努めること。
- ④ 受託者は、給食材料及び調理済食品を衛生的に保管すること。
- ⑤ 受託者は、給食業務によって発生する厨芥等については責任をもって処理し、施設周辺に放置しないこと。
- ⑥ 受託者は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入、発生を防止し、発生状況を1ヶ月に1回以上点検するとともに、駆除を半年に1回以上（発生した時にはその都度）実施すること。点検票及び実施報告書をその都度各寮事務担当者に提出すること。
- ⑦ 受託者は検査用として、原材料及び調理済食品を食品ごとに50g程度を清潔な容器に密封し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保管すること。
- ⑧ 受託者は衛生管理の点検を行い、「学寮給食日常点検票」（別紙4）を各寮事務担当に提出すること。

(ウ) その他

その他、衛生管理については、食品衛生法（昭和22年法律第223号）その他関係法令の定めるところによる。

第 5 給食費徴収業務に関する事項

受託者は、各寮の給食費を以下のとおり給食費を徴収するとともに、徴収状況等について各寮事務担当に報告するものとする。

(1) 給食費について

給食費は食材料費とその他経費からなり、寮生の保護者又は本人が負担する。

1日あたりの給食費の額、そのうち食材料費に充てる額は以下のとおりとする。

(ア) 1日あたりの給食費の額

1人1, 200円(税込)とする

(イ) 給食費の内訳

給食費のうち、食材料費に充てる額は1人、1日あたり820円とし、その他経費は380円とする。なお、朝食、昼食、夕食別の内訳は以下のとおりとする。

	食材料費	その他経費	計
朝食	220円	120円	340円
昼食	250円	130円	380円
夕食	350円	130円	480円
計	820円	380円	1,200円

(2) 給食費の徴収方法について

受託者は、給食費を寮別に月単位で徴収するものとする。

(3) 給食費の返金について

受託者は、予め申し出があり許可された欠食（提供しなかった食事）については、返金するものとする。

(4) 給食費の徴収額の確認について

受託者は、給食費の徴収金額、徴収の期日について、寮生の保護者又は本人

へ通知する前に、各寮事務担当に徴収金額等について確認を受けるものとし、受託者は、その確認のために必要となる全寮生の個々の提供給食数及び徴収予定額を各寮事務担当に提示することとする。なお、委託者は必要に応じて、受託者に給食費の徴収予定額を算出した根拠となる資料の提示を求めることがある。

第 6 施設、設備及び備品の提供等

委託者は、本業務実施のために受託者に無償で使用させる施設、設備及び備品は別添参考資料のとおりとする。なお、この他に受託者が本業務を実施するにあたり必要となる備品、消耗品等については、受託者が用意するものとする。

第 7 施設、設備の点検等

受託者は、業務終了後、業務実施場所である各寮の食堂、厨房の設備及び備品を整理し、電気、ガス、水道、火気その他異状がないことを確認の上、施設の戸締まり等の点検を行うこととする。

第 8 費用の負担

本業務の実施にあたり、必要となる経費の負担は次のとおりとする。

(1) 寮生の保護者又は本人が負担するもの

給食費は食材料費とその他経費からなり、寮生の保護者又は本人が負担する。

1日あたりの給食費の額、そのうち食材料費に充てる額は以下のとおりとする。

(ア) 食材料費

上記「第5(1)(イ)」のとおり1人、1日あたり820円とし、給食費から支出する。

(イ) その他必要経費

上記「第5(1)(イ)」のとおり1人、1日あたり380円とし、食材料費以外に本業務の実施にあたり必要となった受託者の人件費、光熱水料等に充てる。

(2) 委託者が負担するもの

上記「第6」に定めた本業務実施のために受託者に無償で使用させる施設、設備の維持、保全のため必要となる費用のうち、1件あたりの見積価格が20,000円を超えるもの。但し、受託者の責めに帰すべき理由により損害が生じた場合は、この限りではない。

(3) 受託者が負担するもの

本業務の実施にあたり、必要となる費用のうち、上記「第8(1)」及び「第8(2)」で定めた以外の費用

第 9 労務管理等

(1) 受託者は、業務実施場所に栄養士1名以上を常駐させることとする。また、受託者は、栄養士又は他の職員を現場責任者として定めることとし、現場責任者は、給食業務に従事する者の労務管理、業務の監督指導、保健衛生の管理、施設等の保全、材料の仕入及び保管等を行うこととする。

(2) 受託者は、従業員の氏名及び本業務に関係する資格を記載した名簿を委託者へ提出することとし、変更が出た場合には、速やかに委託者に届出ることとする。

なお、本業務に関係する資格を有する者については、その資格を証する書面の写しを併せて提出することとする。

- (3) 受託者は、給食業務を担当する従業員が寮生等に不適切な対応を行わないよう指導するとともに、寮生等への対応について、受託者と委託者が共に確認する機会を設けるものとする。

第 10 業務履行に関する検査

受託者は、業務の履行状況等について確認するため、以下の検査を行う。

(1) 立ち入り検査

委託者は受託者に提供している施設の使用状況、衛生管理の状況等を確認するため、必要に応じて立ち入り検査を行う。

(2) 食材料費等の検査

委託者は必要に応じて受託者の調達する食材料費等について確認するため、仕入元帳、納品書、請求書等の帳票の提示及び説明を求めることがある。

(3) 検食

委託者は受託者が提供している給食を確認するため、検食を行う。この検食のため受託者は、寮毎に朝・昼・夕食それぞれ2食を調理の都度、委託者に提供するものとする。

第 11 業務履行報告

受託者は、業務についての報告を各寮事務担当に以下のとおり行うものとする。

- (1) 給食日報（別紙5）により各寮の給食提供業務について、その都度各寮担当事務に報告することとする。
- (2) 寮生の保護者等から徴収する給食費の毎月の収支状況を報告書（別紙6）より、当該月の翌月15日までに各寮担当事務に報告することとする。
- (3) 受託者は、寮生の保護者等から徴収する給食費に係る損益計算書を請負期間終了後、1ヶ月以内に各寮担当事務に提出することとする。
- (4) 受託者は、従業員に対し行った健康診断および検便の結果、並びに、半年毎に行う駆除（発生した時にはその都度）報告を実施後速やかに、各寮担当事務に提出することとする。

第 12 不測の事態の対応等

- (1) 断水、停電、その他業務に支障をきたす事態（地震、食中毒等）が発生した場合は、受託者は、速やかに該当寮担当事務にその旨を報告し、指示を受けるとともに、業務に支障のないよう必要な措置をとることとする。
- (2) 受託者は、不測の事態に備え、地震等の災害、交通遮断時の食事提供、食中毒事故等が発生した場合の対応マニュアルを準備することとする。
- (3) 受託者は、受託者の責により発生した食中毒事故等の賠償に応じるため、当該事故等に対応した損害賠償保険に加入することとする。

第 13 その他

この仕様書に定めのない事項及び変更を必要とする場合は、その都度、委託者、受託者の両者で協議するものとする。

- 別紙1 各寮において異なる事項
- 別紙2 給食提供方針
- 別紙3 食事摂取基準
- 別紙4 日常点検票
- 別紙5 給食日報
- 別紙6 収支報告書

別紙1:各寮において異なる事項

I 仰岳寮 (本郷キャンパス)	II 和海寮 (射水キャンパス)
給食対象者数及び提供数	
(1) 給食の対象者数	
<p>富山高等専門学校本郷キャンパス仰岳寮に住居する学生 (以下「寮生」という。)</p> <p>ア 通常給食 (月曜日の朝食～金曜日の昼食) 約137名。</p> <p>イ 任意給食 (土日祝日の前日の夕食、土日祝日の朝食・昼食・夕食)</p>	<p>富山高等専門学校射水キャンパス和海寮に住居する学生 (以下「寮生」という。)</p> <p>約164名。</p>
<p>なお、対象者数は学生の退寮等により若干変動することがある</p>	
(2) 給食提供食数について	
<p>ア 受託者は、給食の提供日に寮生の人数分の朝食、昼食、夕食を提供するものとする。ただし、任意給食については、受託者が寮生に給食の提供希望を確認し、必要食数分を提供するものとする。</p>	<p>ア 受託者は、給食の提供日に寮生の人数分の朝食、昼食、夕食を提供するものとする。ただし、休日前の夕食及び休日の朝食、昼食、夕食については、受託者が寮生に給食の提供希望を確認し、必要食数分を提供するものとする。</p>
<p>イ 委託者から給食期間以外の臨時休業、学校行事及び病気、ケガ等で特に寮主事が認められた期間 (原則として継続的に7日以上) に、給食が不要となる旨の通知があった場合は、提供すべき食数から不要となる朝食、昼食、夕食の食数をそれぞれ減じて提供するものとする。</p>	<p>イ 委託者から臨時休業、学校行事等により給食が不要となる旨の通知があった場合はその通知に従い、提供すべき食数から不要となる朝食、昼食、夕食の食数をそれぞれ減じて提供するものとする。</p>
給食費徴収方法	
<p>受託者は、給食費を月単位で徴収するものとする。なお、給食費の額、徴収方法等は以下のとおりとする。</p> <p>ただし、9月分は8月分に、3月分は2月分を含めて徴収する。</p>	
(1) 月額	
<p>寮生1人あたりの給食費の月額は、通常給食の給食費に任意給食の給食費を加算したものである。</p>	<p>寮生1人あたりの給食費の月額は、1日あたりの給食費に委託者から通知する当月の給食提供予定日数を乗じて得た金額とする。</p>
(2) 徴収時期	
<p>当月分の給食費を次月末日までに徴収するものとする。</p>	
(3) 保護者等へ通知等	

I 仰岳寮 (本郷キャンパス)

II 和海寮 (射水キャンパス)

受託者は、徴収金額、徴収の期日について、事前に文書にて寮生の保護者又は本人へ通知することとする。

(4) 督促

徴収の期日までに給食費を徴収出来なかった場合は、受託者において、適宜の方法により、該当寮生の保護者又は本人に対し督促し、徴収するものとする。なお、受託者は委託者に督促の対象となつた寮生の氏名及び督促金額を毎月報告するものとする。また、督促により当該給食費を徴収することができた場合には、速やかに委託者に当該寮生の氏名及び徴収金額を報告するものとする。

給食費の返還

臨時休業、学校行事等及び病気、ケガ等で特に寮務主事が認められた期間（原則として継続的に7日以上）、さらに寮生の個人的な都合により給食が不要となる旨の通知があつた場合、返金を要することがある。返金の対象及び返金方法等は以下のとおりとする。

給食費の徴収は、給食提供予定日数に基づき算出された額を徴収するたため、徴収済みの金額と実際に徴収すべきであつた金額に差が発生し、返金を要することがある。返金の対象及び返金方法等は以下のとおりとする。

(1) 返金の対象及び返金額の算出方法

返金の対象となるのは、給食費のうちの食材料費とし、その他費用は対象としない。従つて、朝食を提供しなかった場合は1食あたり220円、昼食の場合は250円、夕食の場合は350円として、返金額を算出するものとする。

(2) 返金方法

原則として、給食費を徴収する際に、その返金すべき金額を差引いて徴収することとするが、この原則により難しい場合は、委託者と協議の上、返還方法等を決定するものとする。原則として、給食費の返金は半期毎にまとめて行うこととし、(4～9月分は10月とし、10月～翌3月分は4月とする。)この原則により難しい場合は、委託者と協議の上、返還方法等を決定するものとする。

学寮給食提供方針

学寮給食は原則として以下のとおり提供することとする。

- 1 食事は適温で提供すること。
- 2 食材の提供は、地産地消に努め、新鮮で良質なものを使用すること。
- 3 1人あたりの野菜の摂取量は、1日 350g 以上、そのうち3分の1は緑黄色野菜とすること。また1日当たりの食塩摂取量は9g 以下に努めること。
- 4 既製食品の使用はできるだけ避け、手作り給食の提供に努める。
- 5 朝食時の主食はご飯、パンの2種類を準備し、学生が選択できるようにすること。
- 6 朝食時にはコーヒー、牛乳、ジュース類の3種類以上の飲物を提供する。なお、その提供方法は、学生がどの飲物でも自由にとって飲むことができる方法にする。
- 7 朝食時には、生野菜を提供することとする。なお、その提供方法は、学生が自由にとって食べることができる方法にする。
- 8 朝食、昼食、夕食の三食のうち、一回は果物を提供する。
- 9 昼食は主として丼物、麺類の献立とするが、詳細は両者で協議する。
- 10 夕食の主菜は2種類準備し、学生が選択できるようにする。また、夕食には副菜を複数種類提供する。ただし、学校側が認める場合はこの限りではない。
- 11 月に一度は、季節感やイベント性を考慮した特別献立の給食を提供する。

1日の食事摂取基準目安

エネルギー 2700Kcal

たんぱく質 60g

脂質 総エネルギーの20～30%

ビタミンA 900 μ gRE

ビタミンB1 1.5mg

ビタミンB2 1.7mg

ビタミンC 100mg

カルシウム 800mg

鉄 10.5mg

学寮給食日常点検票

検査日 平成 年 月 日()曜日

作成者

*現場責任者が毎日点検し、委託者へ提出する。

作業前

給食従事者	健康状態
	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
	<input type="checkbox"/> 発熱・腹痛・嘔吐している者はいない。
	<input type="checkbox"/> 本人若しくは同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいない。
	<input type="checkbox"/> 法定伝染病の保菌者はいない。
	<input type="checkbox"/> 手指・顔面に傷のある者はいない。
	<input type="checkbox"/> 手指・顔面にできもののある者はいない。
	服装等
	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 履物は清潔である。
施設設備	<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。
	<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
	手洗い
	<input type="checkbox"/> 石鹸及び消毒薬で手洗いを行った。
施設設備	<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。
	<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等をおいていない。
	<input type="checkbox"/> 調理用機器・器具の洗浄・殺菌をした。
	<input type="checkbox"/> 調理用機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。
	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(-18℃以下)の温度は適切である。
	<input type="checkbox"/> 食器・食缶等の保管場所は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。
使用水	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
	<input type="checkbox"/> ネズミ・衛生害虫等が出ない。
	<input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。
検収	<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分間程度)流水した。
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> 調理場外の検収場において検収を行った。
	<input type="checkbox"/> した。
	<input type="checkbox"/> 保管していた食品は、安全を確認してから使用した。
検収	<input type="checkbox"/> 納入業者は、衛生的な服装である。
	<input type="checkbox"/> 納入業者は、検収時に調理室内に立ち入ってない。

作業中

下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン等は、下処理専用を使用している。
	<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理した。
	<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
	<input type="checkbox"/> 野菜類等は流水で十分に洗浄した。
調 理 時	<input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。
	<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類・卵類等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
	<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指を洗浄・消毒した。
	<input type="checkbox"/> 調理用機器・器具は、食品・処理別に専用のものを使用した。
	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
	<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
	<input type="checkbox"/> 和え物・サラダ等は十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。
保 存 食	<input type="checkbox"/> 加熱調理においては十分に加熱できたか確認し、その温度と時間を記録した。(75℃以上、1分間)
	<input type="checkbox"/> 生食する食品は、特に衛生的に取り扱った。
	<input type="checkbox"/> 品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。
	<input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋等)は、清潔である。
	<input type="checkbox"/> 保存食採取器具は、清潔である。
	<input type="checkbox"/> 原材料を採取した。
配 食 便 所	<input type="checkbox"/> 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。
	<input type="checkbox"/> 保存食について記録した。(採取年月日等)
	<input type="checkbox"/> 配食物の運搬には、ふたを使用した。
調 理 立 室 入 へ り	<input type="checkbox"/> 素手で配食していない。(使い捨て手袋等着用)
	<input type="checkbox"/> 食缶を直接床に置いていない。
	<input type="checkbox"/> 便所の手洗い用消毒薬は、十分にある。
調 理 立 室 入 へ り	<input type="checkbox"/> 調理衣、履き物等は脱いだ。
	<input type="checkbox"/> 用便後の手指は、確実に洗浄・消毒した。
調 理 立 室 入 へ り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。
	<input type="checkbox"/> 部外者は、衛生的な服装で立ち入った。

作業後

配 膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は、二次汚染を防止するため適切に保管した。
	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
調 理 具 及 用 食 器 洗 浄	<input type="checkbox"/> 食器・食缶の下洗いは、適切に行った。
	<input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用液量は、適切である。(洗剤名:)
	<input type="checkbox"/> 食器・食缶の洗浄・消毒は、十分に行った。
	<input type="checkbox"/> 調理用機器・器具の洗浄・消毒は、確実にを行った。
残 の 菜 処 理 と 廃 品	<input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器は、全てよく乾いている。
	<input type="checkbox"/> あきかん・あきびんは、清潔に処理されている。
	<input type="checkbox"/> 残菜の処理は、適切に行った。
	<input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は、適切に行った。
食 品 庫	<input type="checkbox"/> 残菜容器は、清潔である。
	<input type="checkbox"/> 厨芥置場は、清潔である。
	<input type="checkbox"/> 食材料は、整理整頓されている。
	<input type="checkbox"/> ネズミ、衛生害虫等はいない。
食 品 庫	<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度の状態はよい。
	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。

給 食 日 報

平成 年 月 日 () 曜日

記入者 _____

* 現場責任者が毎日記入し、委託者へ提出する。

	朝 食	昼 食	夕 食
献立名			
給食数	食	食	食
喫食者数	名	名	名
検食	<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は、十分洗浄されている。 その他	<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は、十分洗浄されている。 その他	<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は、十分洗浄されている。 その他
	検食時間 検食者名	検食時間 検食者名	検食時間 検食者名
残菜状況			
勤務状況	時間帯、人数、氏名を記入		
業務終了時点検	点検時間 異常の有無 (有・無) 異常有りの場合の状況 点検者名 _____		

平成 年 月 分給食費収支報告書(当該月の翌月15日までに提出)

「当月」とは、今回の給食費収支報告の対象月である。つまり、報告時の前月のことである。

1 給食費徴収状況

(1) 当月分請求

①当月分給食費※	②前月以前の未収給食費	A:当月までの給食費(①+②)	B:当月請求時における要返金額 (欠食の返金等)	当月の請求額(A-B)
対象人数		*****		
金額				

※:給食費1,200円×給食提供予定日数×対象人数

(2) 当月分徴収済額

対象人数	
金額	

(3) 当月分未収納額

対象人数	
金額	

2 当月分食材料費状況

(1) 収入の部

A:繰越金	B:繰越棚卸高	C:当月受入食材料費	D:その他の当月収入(委託費等 からの補填等)	当月の食材料費合計 (A+B+C+D)
前月				
累計				

(2) 支出の部

A:在庫の材料使用額	B:当月購入材料費	当月の食材料費支出合計(A+B)

3 当月分その他経費状況

(1) 収入の部

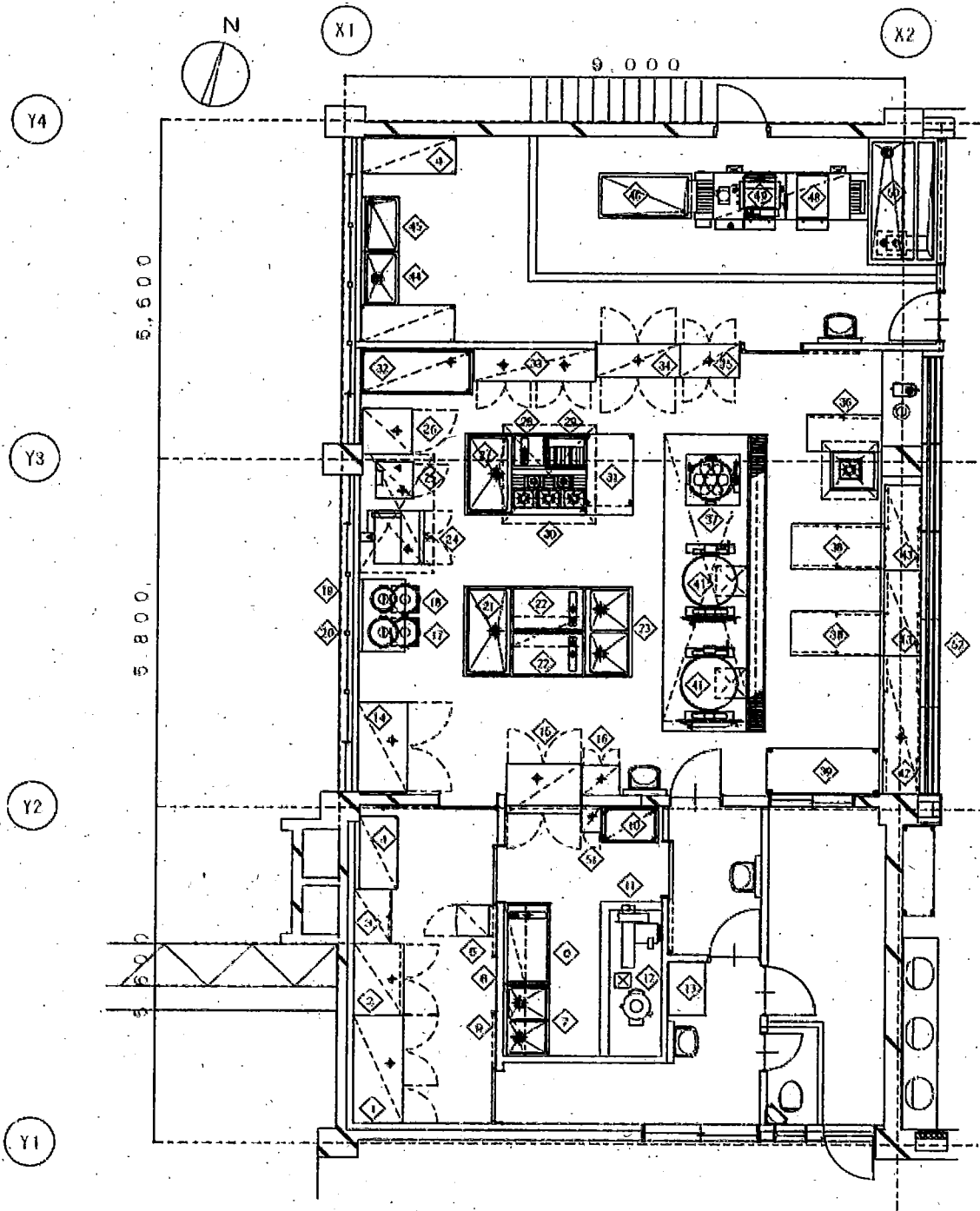
A:繰越金	B:当月受入その他経費	当月のその他経費合計(A+B)
前月		
累計		

(2) 支出の部

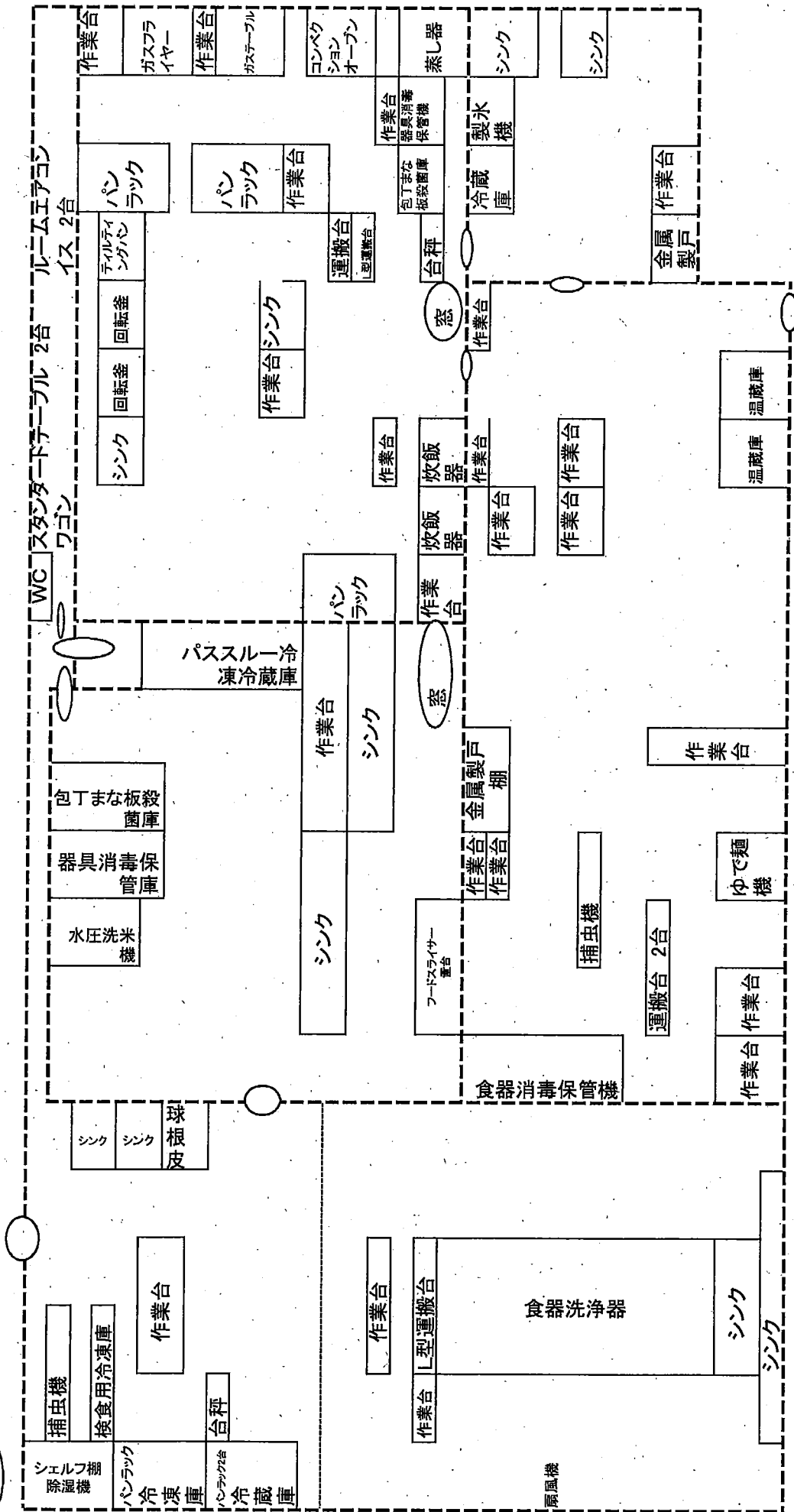
A:人件費	B:光熱水料	C:その他	当月のその他経費支出合計 (A+B+C)

厨房機器表

番号	品名	台数	器具サイズ(mm)			配管接続口径(A)				電源(kW)	備考
			L	D	H	給水	給湯	排水	ガス		
1	冷蔵庫	1	1,800	800	1,905					3φ200V 0.73	
2	冷蔵庫	1	1,200	800	1,905						
3	食器棚	1	900	600	1,800						
4	パンラック	3	1,500	600	1,800						
5	冷凍冷蔵庫	1	625	800	1,890					1φ100V 0.42	
6	下処理台	1	1,350	750	800			40			
7	二槽シンク	1	1,200	750	800	15*2	15*2	50*2			
8	平棚	1	1,200	350	一段						
9	平棚	1	1,350	350	一段						
10	移動ラック	1	900	600	1,800			40			
11	フードスライサー	1	500	1,100	1,230					3φ200V 0.95	
12	球根皮剥器	1	442	600	850	15(GV)				1φ100V 0.4	
13	検収台	1	900	600	800						
14	冷凍庫	1	1,500	800	1,905			40		3φ200V 0.98	
15	バススルー冷蔵庫	1	1,200	835	1,920			40		1φ100 1.05	
16	乾燥機付き包丁まな板殺菌庫	1	600	500	1,030					1φ100 0.525	
17	炊飯器	3	525	525	434				ホース 9.5*3	ガス消費量 0.73Kg/H*3	
18	炊飯器	1	450	450	408				ホース 9.5	ガス消費量 0.4Kg/H	
19	炊飯台	1	1,200	600	800						
20	炊飯台	2	450	450	95						
21	一槽シンク	1	1,500	750	800	15	15	50			
22	調理台	2	1,200	750	800			40*2			
23	二槽シンク	1	1,500	750	800	15*2	15*2	50*2			
24	スチームコンベクションオーブン	1	900	1,010	1,610	15(GV)			20	1φ100V 0.5	
25	蒸し器	1	600	600	1,650	15(GV)				ガス消費量 1.16Kg/H	
26	電気冷蔵庫	1	770	795	1,920			40		1φ100V 0.41	
27	一槽シンク	1	1,350	750	800	15	15	50			
28	調理台	1	565	600	800			40			
29	ガスフライヤー	1	630	600	800				20	ガス消費量 0.89Kg/H	
30	ガステーブル	1	1,200	750	800				20	ガス消費量 4.54Kg/H	
31	移動台	1	1,200	750	800						
32	パンラック	1	1,500	600	1,800						
33	食器消毒保管庫	1	1,900	550	1,860					3φ200V 8.75	
34	電気式食器消毒保管庫	1	1,340	550	1,900			25		3φ200V 6.75	
35	電気式食器消毒保管庫	1	960	550	1,900			25		3φ200V 4.4	
36	盛付台	1	1,200	750	800						
37	ガスコンロ	1	650	750	950	15(GV)			20	ガス消費量 1.96Kg/H	
38	盛付台	2	1,500	750	800						
39	移動台	1	1,800	750	800						
40	ゆで麺器	1	650	750	950	15(GV)			20		
41	回転釜	1	1,305	850	770	15			20		
42	回転釜	1	1,360	900	800	15*2			20*2		
43	コールドケース	1	2,300	600	1,200			40			
44	ノーマルケース	2	1,425	600	1,200						
45	流し台	1	900	600	800	15	15	50			
46	水切台	1	900	600	800			40			
47	水切台	1	1,500	750	800			40			
48	自動食器洗淨器	1	2,050	1,200	850		20*3	10		3φ200V 3.45	
49	ブースター		880	660	760				15	ガス消費量 4.2Kg/H	
50	シャワーシンク	1	2,100	1,100	850	15*2	15	40 50			
51	包丁まな板先殺菌庫		300	450	1,550						
52	トレーレーン	1	7,350	315	117						



は出入口



食堂

- トレイ台 2台
- 貯湯式湯沸器
- 台車
- トースター
- オーブントースター 2台
- 電子レンジ 3台
- 電気ウオーマーカー
- 冷凍冷蔵庫
- 絵画

倉庫

- 台車 2台
- 金属製戸棚
- シエルフ棚
- ロッカー 3連3台

ボイラールーム

金属製戸棚

物置

食器一式

ガール等消耗品一式