

釧路工業高等専門学校学寮給食業務委託実施要項

平成28年度

釧路工業高等専門学校

目 次

趣 旨	2
1. 業務分担	2
2. 献立作成に関する業務	2
3. 調理員	3
4. 食材の検収・保管	3
5. 調理作業	4
6. 盛り付け作業	5
7. 喫 食	5
8. 食器洗浄作業	5
9. 食器の保管・取り扱い	5
10. 厨房機器及び設備	5
11. 衛生管理	6
12. 検 食	7
13. 保存食	7
14. 行事食及び病人食	7
15. 給食日と給食時間	7
16. 給食数	8
17. 給食費	8
18. 検 査	8
19. 経費の分担	9
20. その他	9

趣 旨

本要項は、給食業務委託契約書並びに仕様書、学校保健安全法等関連法令に基づき、寮生の安全かつ寮生の嗜好にあった食事を提供することを目的とする。目的遂行のため、委託者釧路工業高等専門学校(以下「甲」という。)と受託者(以下「乙」という。)は、給食業務が円滑に運営されるよう、以下の要項を遵守するものとする。

1. 業務分担

(1) 甲が分担する業務

- ① 厨房設備に関すること。
- ② 献立表の点検に関すること。
- ③ 食数の集計及び乙への通知に関すること。
- ④ 給食業務に係る衛生管理状況の確認に関すること。
- ⑤ 検食に関すること。
- ⑥ その他本業務遂行に関して必要な指示事項。

(2) 乙が分担する業務

- ① 厨房及び調理に伴う設備、機器、器具の洗浄、消毒、清潔保持、保管並びに防疫に関すること。
- ② 献立表の作成と提供給食に適合する食品材料の厳選、風味等創意工夫された調理、盛り付け及び配膳に関すること。
- ③ 「学校給食衛生管理の基準」に基づいた保存食の適正な管理に関すること。
- ④ 従事者の健康及び衛生管理教育に関すること。
- ⑤ 給食費の徴収及び欠食に伴う返金に関すること。
- ⑥ 甲が必要として求める書類の整備、保管及び提出に関すること。
- ⑦ その他、本業務遂行に関して必要な業務

2. 献立作成に関する業務

- (1) 乙は、「1回300食以上提供した実務を通算3年以上経験した栄養士有資格者」を1名以上常駐させること。
- (2) 乙は、15歳から20歳の成長期の寮生に対して、バランスのとれた栄養を摂取するため1日30食品を基準として、冷凍食品に偏らない献立表を作成すること。
- (3) 1ヶ月単位で作成した予定献立を当該月の前月18日までに甲に提出し、給食委員会などの承認を受けるものとする。
- (4) 乙は、諸事情により献立の変更の必要が生じた時は、甲の許可を得るものとする。
- (5) 乙は献立作成にあたり、甲の指示する栄養摂取基準量を確保するものとする。

なお、1日の栄養摂取基準は、厚生労働省策定「日本人の食事摂取基準(2015年版)」を基準とするが、詳細については別途打ち合わせするものとする。

- (6) 献立作成指針は下記のとおりとする。
- ① 成長期にある学生の健康保持と体位の向上のため、多様な食品を組み合わせ、栄養的にバランスのとれた食事となるよう絶えず改善に努めること。
 - ② 喫食者の実情，嗜好に適応した献立であること。
 - ③ 1日の給食材料費で賄えること。
 - ④ 献立に変化や季節感があること。
 - ⑤ 食品の選択，組み合わせが適当なこと。
 - ⑥ 栄養比率：総エネルギー量に対する糖質，蛋白質，脂質の各エネルギー比，穀類のエネルギー比，動物蛋白質の比率が適正であること。
- (7) 献立の作成に関して，月1回の給食委員会および全寮生に対しての嗜好及び喫食状況のアンケート調査を6ヶ月に1度以上行い，その結果を献立に反映させること。なお，アンケートはその結果をまとめたもの（要旨）と回答書原票を甲に提出すること。

3. 調理員

- (1) 乙は、「実務経験3年以上の調理師有資格者」を1名以上常駐のうえ，調理員を少なくとも「寮生40名に対し1名」配置させること。
- (2) 乙は，髪覆い，白衣を着用し衛生に配慮した手洗いをすること。
- (3) 乙は盛り付け等において使い捨て手袋を着用する。ただし，環境ホルモン(フタン酸エクセル類)が含まれないものを使用すること。
- (4) 乙は前掛け，履物を作業区分毎に用意すること。
- (5) 乙は，月初めに，厨房従事者の勤務割り振り表を甲に提出すること。また，変更が生じた場合は，速やかに甲に報告すること。
- (6) 乙は，調理師有資格者で実務経験3年以上を有する者1名を責任者として常駐させ，責任者の不在時には業務の内容を十分理解した，調理師有資格者1名以上を副責任者として，その業務を代行させること。

4. 食材の検収・保管

- (1) 献立表どおりの食品分量となるよう発注すること。
- (2) 生鮮食品は，原則として当日納品とする。ただし，甲が許可した場合は，この限りではない。
- (3) 乙は給食材料受入の際に受領した品目・数量・単価・金額を記載した納品書を甲に提示し，確認を受けるものとする。
- (4) 過度に食品添加物を使用されている食品は避けること。また，遺伝子組み換え食品の使用も避けること。
- (5) 材料の変更は出来ないものとする。ただし，やむを得ず変更しなければならない事態が発生した場合は，甲と協議を行うこと。
- (6) 食品の受入方法，搬入ルート of 温度チェック，食品の鮮度，品質等々の検収マニユア

ルを作成し、厳重にチェックを行うこと。

- (7) 食品の相互汚染防止のため冷蔵庫・冷凍庫内では、清潔な容器で保存を行うこと。なお、ダンボールでの冷蔵庫・冷凍庫内への持ち込み保管は厳禁とする。
- (8) 袋物は、最小限単位にして容器に移し品名を表示すること。
- (9) 大箱で購入した調味料(醤油・食酢・油・砂糖・味噌・小麦粉等)は、清潔な容器に小出しにして使うこと。
- (10) 野菜・牛乳・肉・魚等の生鮮食料品は、適温で保存すること。
- (11) 冷蔵庫・冷凍庫内は、食品別に保管場所を決めて容器に表示し、種類別に管理すること。
- (12) 主食の米については標準米を使用し、精米仕立てを納入すること。
- (13) 解凍した冷凍食品、又は、業者に解凍してもらって納品させた食品を再冷凍保存して使い回しをしないこと。
- (14) 食品は、消費期限と賞味期限を厳守すること。
- (15) 食品の床置きをしないこと。
- (16) 納品業者等の厨房内立ち入りをさせないこと。
- (17) 納品された食品及び食材を、給食以外の用途につかわないこと。
- (18) あまった給食、食品及び食材を、厨房及び食堂から持ち出さないこと。(廃棄を除く)

5. 調理作業

- (1) 使用水は、作業前に十分流水すること。
- (2) 乙は予定献立表に基づき、適切な調理作業を行うこと。特に、調味に留意し、寮生の食欲をそそるように創意工夫をし、適温給食に努めること。
- (3) 食品材料は、品質を厳選し、鮮度の良いものを使用すること。
- (4) 各々の調理品は、必ず風味、添え物等の内容を確認すること。
- (5) 前日調理・次食調理の作り置きは原則として禁止する。
- (6) 焼き物及び揚げ物などは、中心まで十分に加熱(75℃以上、1分間)すること。
- (7) 調理作業にあたり、大量調理施設衛生管理マニュアル(保健所作成)及び「文部科学省学校環境衛生の基準」を遵守すること。
- (8) 食品等の取り扱いは、30cm以上の台に載せて行うこと。
- (9) 毎日、業務終了時に衛生管理チェックリストに必要事項を記録し、甲の確認を受けけること。

6. 盛り付け作業

- (1) 調理終了後2時間以内に寮生が喫食出来るよう作業を行うこと。
- (2) 温食の調理方法は65℃以上で保温管理され、冷食の調理食品は5℃～10℃で適正に管理されていること。
- (3) 盛り付け作業にあたり、「文部科学省学校環境衛生の基準」を遵守すること。
- (4) 喫食方法は、基本的に寮生各自のセルフサービスとする。
- (5) 皿を重ねることは禁止する。

7. 喫食

- (1) ご飯，味噌汁，スープ，カレーはおかわり自由とする。
- (2) バイキング方式の場合は，食事時間中に不足が出ないように注意を払うこと。また，補充する場合は事故のないように十分注意すること。
- (3) カウンター及びウォーマーの上は常に清潔にすること。
- (4) 毎日残飯量を計り，献立作成に反映させること。

8. 食器洗浄作業

- (1) 洗剤及び消毒殺菌剤は，人体への影響の少ないものを使用すること。
- (2) 食器洗浄機は，日常のメンテナンス及び衛生管理保持を行う。
- (3) 食器洗浄水槽の洗浄においては，衛生的に保持すること。
- (4) 食器洗浄機に伴う配管・排水溝は，定期的に清掃を行うなどして，食物残・異物を取り除き衛生的に保持すること。

9. 食器の保管・取扱い

- (1) 食器は食器保管庫で衛生的に保管すること。食器カゴにいられた状態での放置，食器カゴの重ね置きは禁止とする。
- (2) 食器の持ち出しは，原則として禁止とする。
- (3) 食器は丁寧に取扱い，破損しないように留意することとし，破損した場合は同等の食器を乙の責任において弁償するものとする。

10. 厨房機器及び設備

- (1) 甲は，給食業務に必要な施設及び設備（以下「施設等」という。）として，別紙の「無償で提供する施設」及び「無償で使用させる物品一覧表」にある施設等無償で乙に使用させるものとする。
- (2) 施設・設備は，使用目的の特殊性から，常に衛生的に保持しなければならない。
- (3) 厨房内の調理機器は食物残が無いよう，十分に洗浄及びメンテナンスを行い，円滑な操作が出来るよう日常の管理を行うこと。
- (4) 厨房機器及び調理器具は，常に清潔に保持するよう洗浄及び消毒を行い，特に頻繁に

触る取手等は入念に行うこと。

- (5) 厨房内の排水溝等は，毎日業務終了時に洗浄・殺菌消毒を行う。
- (6) 天井，壁面，換気口，網戸，機器類の表面及び上部と底面は，月1回以上定期的に清掃を行うこと。
- (7) 施設・設備の破損及び機器類の故障等は，速やかに甲に報告し，対応策を講じること。
- (8) 乙は，厨房内の使役・設備・機器の管理及び衛生状況について毎日適正な点検を実施すること。点検の結果，不良と認められた場合は迅速な改善措置を行い，適正な管理並びに環境保持に努めること。
- (9) 乙は，毎日業務終了後に電気・ガス・水道等の安全点検を行い，異常が認められた場合は直ちに甲に報告すること。

1 1. 衛生管理

- (1) 乙の作業従事者は，健康管理に留意し伝染病患者はもとより，下痢，化膿性疾患及びその疑いのある者を従事させないこと。この場合，速やかに甲に報告すること。
- (2) 厨房内の作業においては衛生的な被服を着用し，頭髪は完全に覆い，手指は消毒をし，清潔に留意すること。
- (3) 下処理・調理・盛り付けは作業区分ごとに行うこと。
- (4) 料理の盛り付けは，手洗いを十分に行い，使い捨て手袋・マスクを着用し，箸・スプーン等を使用して行うこと。
- (5) 厨房施設内においては，常に清掃等を行い衛生的な環境を保持すること。また，害虫が発生した場合は，甲に報告し対応策を講じること。
- (6) 排水溝等は，常に清掃を行い食物残の滞留・悪臭がないよう，清潔な状態を保持すること。
- (7) 食物残の一時保管は，蓋付きの容器を使用して清潔に留意すること。
- (8) 換気設備は，毎月1回以上水洗い清掃を行うこと。
- (9) 冷蔵庫・調理機器等は毎週1回消毒液や温湯で清拭し，衛生的に維持すること。
- (10) 手洗い設備には，手指の洗浄・消毒を行うための洗剤・消毒用アルコール等を備えつけること。
- (11) 厨房従事者以外の者を厨房に入れないこと。ただし，本校の職員等で必要と認める場合を除くものとする。
- (12) 調理機器・用具・戸棚・引き出し等は整理整頓を行うこと。
- (13) 乙は従事者について労働安全衛生法に基づく健康診断を年1回以上及び検便検査（O-157を含む）を月1回以上実施し，その結果を甲に報告し保管すること。
- (14) 手・指に傷あるいは絆創膏等がある場合，全作業に使い捨て手袋を着用させること。
- (15) 衛生管理については，法令に定める事項及び保健所等関係官公庁の指示を遵守すること。

12. 検食

- (1) 検食数は毎食1食とし、当直者及び寮務係が行い検食簿に記入する。ただし甲の指示により、上記以外の者を検食者に加える場合があるので、その場合は検食の対応をすること。

13. 保存食

- (1) 保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封し、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間保存し、その記録をとること。特に原材料は、洗浄・消毒を行わず、購入した状態で保存すること。

14. 行事食及び病人食

- (1) 学校行事、学寮行事及び課外活動等のための弁当、特別食を必要とする場合、原則として3日前までに甲の指示により、弁当・特別食等を調理し、対応しなければならない。なお、行事等の特別食は次のとおりとする。

行事名	実施予定時期	献立	予定喫食数
入学式	4月5日	祝い献立	390食前後
校外ホームルーム	7月予定	おにぎり弁当	200食前後
誕生会・行事食	月1回	特別献立	390食前後
課外活動	申し出により実施	パン又は、弁当	例年 1,000食前後

- (2) 風邪等の病人食を必要とする場合又はアレルギー体質等の寮生については、甲の指示により、乙は病人食を作ること。

15. 給食日と給食時間

- (1) 給食日は原則として次の休業日を除く毎日3食(朝・昼・夕)とする。ただし、開寮日は夕食のみ、閉寮日は朝食のみを提供するものとする。(別紙平成28年度 釧路工業高等専門学校 学寮給食業務委託日一覧参照)

区分	期間	備考
春季休業日	～4月5日	開寮日 4月6日 (寮生会役員は4日)
夏季休業日	8月13日～9月11日	閉寮日 8月13日, 開寮日 9月11日
冬季休業日	12月23日～1月10日	閉寮日 12月23日, 開寮日 1月10日
学年末休業日	3月11日～3月31日	閉寮日 3月11日

(2) 給食時間は原則として次のとおりとする。

区 分	平 日	休 日
朝 食	7 : 30～ 8 : 40	7 : 45～ 9 : 00
昼 食	12 : 20～13 : 00	12 : 00～13 : 00
夕 食	18 : 00～19 : 30	18 : 00～19 : 00

16. 給食数

(1) 甲は、毎日の給食数(寮生から届出のあった欠食数を減じた数)を、土曜日・日曜日及び祝日を除く、実施2日前までに乙へ連絡すること。

17. 給食費

(1) 給食費は寮生1人1日あたり1,079円(消費税込み)とし、内訳は下記のとおりとする。

	項 目	日 額	摘 要
給 食 費	給食材料費	822円	朝食248円, 昼食272円, 夕食302円
	その他諸経費	257円	人件費等
	合 計	1,079円	消費税含む

注) 1日の給食材料費822円には、行事等の特別食の経費が含まれる。

(2) 乙は給食費として、甲の承認する金額を毎月寮生から徴収するものとする。

また、給食費の未納に係る連絡及び欠食に伴う返金についても乙が行うものとする。

18. 検査

乙は、次の給食関係書類を作成整理し、甲の検査を受けること。

- ① 食品受払簿
- ② 経費分担内訳表(人件費の明細表, 保健衛生費等)
- ③ 収支決算表, 見積価格単価表
- ④ 給食材料購入一覧表
- ⑤ 衛生管理チェックリスト
- ⑥ 健康診断書
- ⑦ 勤務割り振り表
- ⑧ 検便検査結果表
- ⑨ 従業員名簿
- ⑩ 納品書

19. 経費の分担

甲における経費負担	乙における経費負担	寮生における経費負担
食堂厨房施設管理に係るもの	保健衛生費(健康診断・検便等)	給食材料費
厨房機器の設置に係るもの	給食委託業務に係る通信料	給食委託業務に係る人件費
〃 の更新に係るもの	〃 清掃用品費	〃 に係る電気料
〃 の修理に係るもの	残菜等・塵芥処理経費	〃 に係るガス料
調理器具全般	グリストラップ清掃費	〃 に係る水道料
衛生保守管理経費(害虫駆除等)	(引き抜き分を除く)	
グリストラップ清掃費 (引き抜き分)		

20. その他

- (1) 乙は、乙の従業員に対し、定期的に衛生及び技術面の教育・訓練を行い、業務の向上をはかること。
- (2) 乙は、現場責任者(火気取締責任者を兼務)を定め、責任者不在には代理の責任者を置き甲に報告すること。
- (3) 乙は、従業員の氏名・住所・生年月日等を記載した従業員名簿を甲に提出すること。なお、変更があった場合も同様とする。
- (4) 乙は、保健所などが実施する食品衛生管理などの講習会に積極的に参加し、業務に反映させること。ただし、社内会議などについては甲と協議するものとする。
- (5) 乙は、給食業務が寮生の生活指導の一環であることを認識し、従業員にその趣旨を徹底させるとともに、サービスの向上に絶えず努力すること。
- (6) 乙は、寮生が負担する給食費を軽減するため、節電・節水等並びに業務の効率化、合理化の措置を講ずること。
- (7) 乙は、従業員の雇用にあたっては、身元確実な者の雇用に心がけ、健康診断・検便等を行い、健康な者を雇用すること。
- (8) 乙は、給食業務において調理器等に不測の事態が生じた場合は、甲と協議し寮生の給食に支障のないよう適切な措置をとること。
- (9) 乙は、給食業務において、保健所等からの指示・命令等により給食業務を行なうことができない場合は、甲と協議し寮生の給食に支障のないよう適切な措置をとること。この場合の費用は、全て乙が負担するものとする。
- (10) この給食業務実施要項に定めのない事項、その他変更の必要がある事項は、その都度、甲・乙間で協議の上定めるものとする。

無償で提供する施設

施設名		面積
1	厨房	125 m ²
2	食品庫	22 m ²
3	休憩室	13 m ²
4	ホール	18 m ²
5	事務室	6 m ²
6	洗面トイレ	11 m ²
7	下処理室	25 m ²

無償で使用させる物品一覧表

物品名	数量	物品名	数量
1 ガス回転釜	4	26 ピーラー	1
2 パンラック (ステン, 小)	1	27 合成調理器	1
3 コンベクションオーブン	1	28 包丁殺菌庫	1
4 蒸し器	1	29 ホワイトボード	1
5 ガスレンジ	1	30 作業台	3
6 ガスフライヤー	1	31 食器保管庫	11
7 ガス自動炊飯器	3	32 洗濯機	1
8 運搬用ワゴン	1	33 物品棚 (スチール)	2
9 調理台	11	34 検収荷上台	1
10 二層シンク	2	35 更衣ロッカー	10
11 一層シンク	3	36 机	2
12 パンラック (スチール)	5	37 椅子	2
13 水切り台付一層シンク	1	38 ファイルマスター	1
14 食器消毒保管庫	1	39 下足箱	1
15 食器洗浄機	1	40 IHコンロ (テーブル付)	1
16 ティーサーバー	2	41 ホットフードカート	1
17 シャワーシンク	1	42 コールドフードカート	1
18 電子レンジ	1	43 超音波洗浄機	1
19 UTSカート	1	44 ワゴン	2
20 食器返却用水槽	1	45 パンラック (ステン, 大)	1
21 ウォータークーラー	1		
22 ウォーマーテーブル	1		
23 自動洗米機	1		
24 冷凍庫	2		
25 冷蔵庫	2		



