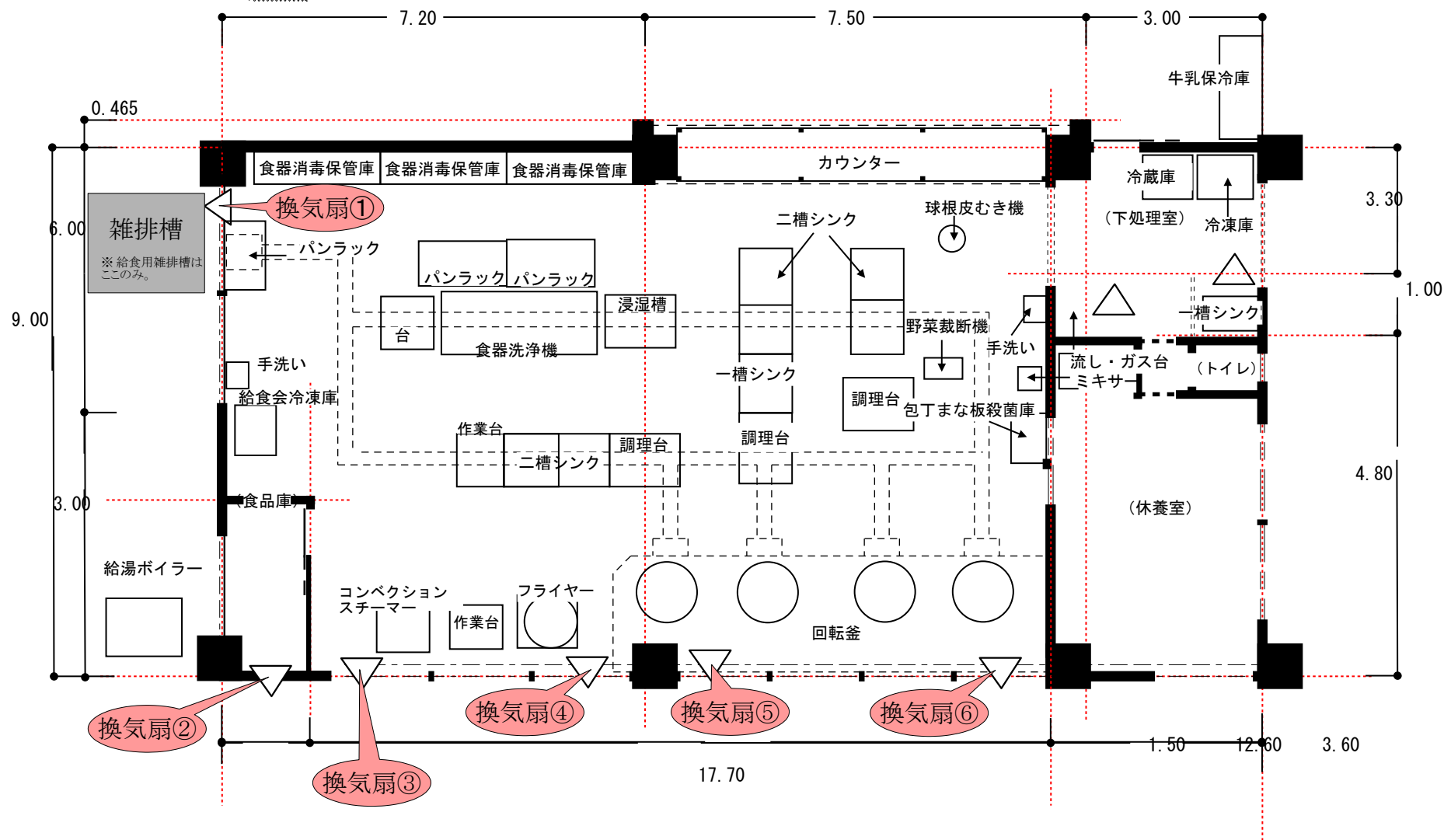


謹教小学校学校給食調理・洗浄業務委託への質問・回答

NO.	質問	回答
1	現在の人員配置状況について、教えてください。 (総勢人数、それぞれの雇用形態・勤務時間・ひと月あたりの出勤日数・保有資格状況)	従事者の人数、仕様を満たす範囲(従事者5名以上)で配置しております。 雇用形態は正社員、パートであると承知しています。 勤務時間は、おおむね7時 45 分～16 時 45 分です。 1 か月あたりの出勤日数は、最小7日(8月)、最大 20 日(5月)です。(R7実績) 保有資格状況は、仕様を満たす範囲で有資格者を配置いただいております。
2	現在指示されているアレルギー対応食業務にあたらせる人数について教えてください。 また、次年度以降に人数変更を予定している場合、その人数を教えてください。	1人又は2人。なお献立によって異なります。 次年度以降の人数変更は予定してません。
3	動線ならびに機器配置が分かる給食室平面図をいただけますか。	別紙参照
4	当該業務の1日のタイムスケジュール表の提供、もしくはタイムスケジュールについて教えてください。	別紙参照

5	現在のアレルギー食の対応状況について、詳細を教えてください。 (対象人数、該当品目、特別な対応を要している場合その方法)	児童 13 人 ※R8.7 月時点 該当品目 乳、ピーナツ、アーモンド、ごま、えび・かに、あさり、やまいも、そらまめ、ブルーベリー 除去、代替食により対応、その他特別な対応を要している児童はいません。
---	--	---

○学校名 謹教小学校 △ → 換気扇
○面 積 168m² □ → ダクト(なし)



調理作業工程表及び調理作業動線図

護教小学校長	検印
衛生管理者(栄養職員)	

実施日:

献立名	カレーうどん(スープ)	ささみのサラダ	ほう汁かん	麺み	牛乳
担当者					
保存者	り	り	り	り	り
8:00	健康観察記録				
	器具・食器の消毒、食材の検収・温度記録(下処理かごに入れ替える。)肉類は急凍庫保管、60℃保存食器は保管、検収記録、打ち合わせ				
	衛生管理ポイント	衛生管理ポイント	衛生管理ポイント	衛生管理ポイント	衛生管理ポイント
8:30	野菜の洗浄	野菜の洗浄	洗浄		
9:00	① 2cm ② 半分厚め ③ ナタメ ④ いちおう ⑤ カン	① 短冊 ② せん切	カット	異物チェック	飲ませて冷蔵庫
9:30		カット	カット	冷蔵庫へ	
10:00		茹でる			
10:30		冷やす			
11:00	火をつける	和める			
11:30	煮込む 調味	温度 調味			
12:00	配食 温度	手配 配食			

<備考>
アレルギー食対応

◎ 課外學名 建設小學校
◎ 面積 168m²

