

京田辺市小学校給食調理等業務委託
プロポーザル共通要求水準書
(別表集)

令和 7 年 10 月
京田辺市教育委員会学校給食課

別表

「拭き取り検査項目一覧」

区分	業務内容	箇所数	単位	頻度	備考
1 黄色ブドウ球菌	調理従事者の手指	全員	人	年1回	
2 一般細菌	爪ブラシ	3	所	年1回	
2 一般細菌	上処理用エプロン	3	所	年1回	
2 一般細菌	球根皮剥器の床	1	所	年1回	
2 一般細菌	回転釜周辺の床	2	所	年1回	
2 一般細菌	調理台	2	所	年1回	
2 一般細菌	立体炊飯器取っ手	2	所	年1回	
2 一般細菌	上処理用包丁の柄	1	本	年1回	
2 一般細菌	下処理用包丁の柄	1	本	年1回	
3 大腸菌	爪ブラシ	3	所	年1回	
3 大腸菌	下処理用エプロン	2	所	年1回	
3 大腸菌	肉用エプロン	1	所	年1回	
3 大腸菌	シューズの底	2	足	年1回	
3 大腸菌	調理台	2	所	年1回	
3 大腸菌	球根皮剥器の床	1	所	年1回	
3 大腸菌	野菜受けざる	2	所	年1回	
4 O-157	肉用冷蔵庫の取っ手	1	所	年1回	
4 O-157	肉用冷蔵庫の内側	3	所	年1回	
4 O-157	上処理用冷蔵庫の取っ手	1	所	年1回	
4 O-157	上処理用冷蔵庫の内側	3	所	年1回	
4 O-157	保存食用冷凍庫の取っ手	1	所	年1回	
4 O-157	保存食用冷凍庫の内側	3	所	年1回	
4 O-157	牛乳用冷蔵庫の取っ手	3	所	年1回	
4 O-157	牛乳用冷蔵庫の内側	3	所	年1回	
5 サルモネラ菌	肉用冷蔵庫の取っ手	1	所	年1回	
5 サルモネラ菌	肉用冷蔵庫の内側	3	所	年1回	
5 サルモネラ菌	上処理用冷蔵庫の取っ手	1	所	年1回	
5 サルモネラ菌	上処理用冷蔵庫の内側	3	所	年1回	
5 サルモネラ菌	保存食用冷凍庫の取っ手	1	所	年1回	
5 サルモネラ菌	保存食用冷凍庫の内側	3	所	年1回	
5 サルモネラ菌	牛乳用冷蔵庫の取っ手	3	所	年1回	
5 サルモネラ菌	牛乳用冷蔵庫の内側	3	所	年1回	

別表

「業務の責任区分」

項目	業務内容	市(学校)	事業者	様式関係
給食管理	学校給食運営の総括	○		
給食管理	給食関係者会議等の開催・運営	○		
給食管理	学校等への協力(児童等のふれあい交流等)		○	
給食管理	教育委員会との連絡調整	○		
給食管理	実施献立表の作成・指示	○		
給食管理	実施献立及び各種指示の確認・実施		○	
給食管理	給食の実施・評価	○		
給食管理	給食関係の書類等の記入	○	○	
給食管理	上記書類等の確認・保管・管理	○		
給食管理	各種調査の企画・実施	○		
給食管理	各種調査への協力		○	
調理作業管理	調理業務指示書の作成(除去食含む)	○		
調理作業管理	調理業務指示書の確認(除去食含む)		○	
調理作業管理	作業工程表及び動線表の作成		○	
調理作業管理	作業工程表及び動線表の確認	○		
調理作業管理	調理		○	
調理作業管理	配缶・配膳・運搬		○	
調理作業管理	食器具・調理機器等の洗浄・消毒・保管		○	
調理作業管理	学校給食日常点検票等の作成		○	
調理作業管理	学校給食日常点検票等の確認	○		
食品管理	食品の購入・契約	○		
食品管理	食品の点検・検収		○	
食品管理	食品の点検・検収及び確認	○		
食品管理	原材料及び保存食の採取		○	
食品管理	食品の保管・在庫管理		○	
食品管理	食品の使用状況の確認	○		
施設・調理機器等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○		
施設・調理機器等管理	給食施設、設備の管理		○	
施設・調理機器等管理	その他の設備(調理器具・食缶・食器等)の管理		○	
施設・調理機器等管理	使用調理器具・食缶・食器等の確認	○		
業務管理	勤務表の作成		○	
業務管理	業務分担・職員配置表の提示		○	
業務管理	業務分担・職員配置表の確認	○		
業務管理	緊急対応を要する場合の指示	○		
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○		
衛生管理	食材の衛生管理		○	
衛生管理	施設・設備(調理器具・食器等)の清掃等の衛生管理		○	
衛生管理	調理服・調理従事者等の清潔保持状況等の確認		○	

衛生管理	保存食の確保		○	
衛生管理	納入業者等の清潔保持状況等の確認	○	○	
衛生管理	衛生管理簿の作成		○	
衛生管理	衛生管理簿の点検・確認	○		
研修・労働安全管理	調理従事者等に対する研修	○	○	
研修・労働安全管理	健康管理計画の作成		○	
研修・労働安全管理	定期健康診断の実施・報告		○	
研修・労働安全管理	健康診断実施状況等の確認	○		
研修・労働安全管理	検便の定期実施		○	
研修・労働安全管理	検便結果の確認	○		
研修・労働安全管理	事故防止対策の策定		○	
研修・労働安全管理	労災保険の加入		○	

別表

小学校給食調理等業務関係様式

(1) 市(学校)が事業者に提出するもの

	提出書類	提出期日等	備考
様式1	年間給食実施計画書	年度当初	学校毎に給食関係行事予定を予定しており、学校毎に指示をする。
様式3	調理室手配表	前週末まで	
様式6	アレルギー給食(除去食)指示書	前週末まで	
任意様式	実施献立表	前日20日前まで	

(2) 事業者が提出するもの

様式	提出書類	提出期日等	教育委員会	学校長	備考
様式2	食品検収表	日々、提出		○	
様式4	作業工程表	前日まで		○	
様式5	調理業務完了確認書	日々、確認	○	○	
様式7	施設設備管理点検表	毎月	○	○	
様式8	学校給食日常点検票	日々、提出		○	
様式9-1	学校給食従事者の健康調査表(個表)	日々、提出		○	
様式9-2	学校給食従事者の健康調査表(長期休み用)	長期休み明けに、提出		○	
様式10	業務完了届	日々、確認		○	
様式11	給食調理委託校調理従事者従事状況	日々、確認	○	○	
様式12	在庫物品受払状況報告書	翌月		○	
様式13	温度等管理表	日々、提出		○	
様式14	保存食日誌	日々、提出		○	
様式15	作業動線図	前日まで		○	
様式16	健康診断結果報告書	実施後、速やかに	○		
様式17	腸内細菌検査成績報告書	実施後、速やかに	○		
様式18	業務責任者等届	契約後、年度当初	○		
様式19	経歴書(業務責任者・業務副責任者・食品衛生責任者)	契約後、年度当初、変更日前の7日以内	○		
様式20	業務責任者等変更届	変更日前の7日以内	○		
様式21	調理従事者届	契約後、年度当初	○		
様式22	調理従事者変更届	変更日前の7日以内	○		
様式23	食器残留脂肪及び残留でんぷん検査結果表	毎月	○	○	
任意様式	研修実施報告書	実施後、速やかに	○		
任意様式	各種検査実施報告書	実施後、速やかに	○		

別表

「経費に係る責任区分」

項目	内訳	市(学校)	事業者
施設や設備等の設置・改修費用及びその経費	本業務の実施に必要な給食室及び周辺施設との設備、調理機器(回転釜、シンク、調理台、食器食缶消毒保管庫、野菜裁断機、冷蔵庫、食器洗浄機、ボイラー等)	○	
施設、設備、機械、器具及び食品等の破損及び滅失等に係る費用	事業者の故意又は過失によるもの。		○
光熱水費や廃棄物処理費用	電気、ガス、上下水道等	○	
食材料費		○	
調理業務に必要な器具類の購入	ざる、たらい、かご、網杓子、スパテラ、フードプロセッサー、ボール、缶切り器、ひしゃく、調理用はさみ、計量カップ、泡立て器	○	
食器類・配膳器具類の購入	食器、食器かご、食缶、スプーン、スプーン通し、除去食用容器、パンばさみ、玉杓子、ごはんしゃもじ、盆等	○	
定期清掃・定期点検費用	空調機器保守点検、グリストラップ	○	
測定器の購入	残留塩素測定器、温湿度計、留点温度計、中心温度計、表面温度計、計量器及びその他消耗品	○	
その他	クリーンバスケット、調理室用時計、掃除機、洗濯機、乾燥機、蛍光灯、殺菌灯及び消耗品(蛍光・殺菌ランプ、電池等)、ポリペール、児童の配膳用手袋等	○	
調理従事者的人件費、法定福利費	給与、各種手当、通勤費、社会保険料等		○
調理従事者の衛生管理費	健康診断料、腸内細菌検査費等		○
調理従事者の福利厚生費	調理従事者用茶器・お茶、トイレットペーパー、その他福利更生のために使用する備品等の調達及び維持管理費等		○
調理従事者の研修関係経費	研修会参加費、交通費等		○
賠償責任保険	製造物責任法(平成6年法律第85号)第3条に定める賠償責任を履行するため、生産物賠償責任保険に加入すること。		○
通信連絡費	業務連絡用電話機等に係る経費(設置費含む。)、書類等郵送料、事務連絡用交通費等		○
消耗品費(調理用品)	ペーパータオル、スポンジ、アルミホイル、ラップ、ポリ袋、菜箸、耐熱手袋、作業用ゴム手袋、使い捨て手袋、デッキブラシ、手洗い用爪ブラシ、バケツ、ほうき、ちりとり、水切りワイパー、電子ライター、機械油、砥石、電池、包丁(皮むきピーラー含む)、まな板、保存食用袋、ごみ箱、ごみ袋、配缶用のポリ袋、オキシガード、ハイター、手洗いチェッカー、使い捨てだし袋等		○
調理従事者の被服等	白衣上下、作業衣上下、帽子、マスク、ドライ用シューズ、調理用手袋、ドライ用布エプロン・エプロン(下処理用・肉用・魚用、配缶用等)、ワゴン配達用履物等		○
洗浄、衛生用品	市教委が指定する洗剤、手洗い用石鹼、残留塩素測定用試薬、殺虫剤、ごきぶり団子等、PEN製の食器用漂白剤又は研磨スポンジ、せんたく洗剤、消毒用アルコール及びスプレー容器、消毒用次亜塩素酸ナトリウム等		○
害虫駆除	日常的、定期的なもの		○
その他	事業者が必要と認めた物品等		○