給 食 日 誌

	年	月	E	3 1	曜	園長印		検食者印			担当者印	
天 候					室	三温 温		°C	湿	度	I	%
	【午前お	やつ】	【主食、	デザート】		【 昼 食		【午後	L		【時間延長	
											 検食者印:	
検食時間	——— 時	分	B	 寺 <i>分</i>	 } (———— 诗 分)		 時	 分	時	 分
【喫食状況]					【検食者所	見】	I				
		昼	食	時間	延長							
0 歳	Ē		人		人							
1 ~ 2 #	表		人		人							
3 ~ 5 ₺	表		人		人	アレルギー	-対応 口あ	り(AM おやっ	つ、離乳	1食、昼	食、PM おやつ)口なし
승 討	-		人		人	(時間延長	おやつ)				アレ 口あ	ルギー対応 り 口なし
喫食状況	えの把	握		的多か	った	少・無 献立又は原						
調理担勤 務			休暇 氏名		次休	(午前、午後、	1日、時間位	ホ (: ~	:))、指定 [·]	休、その他()
調理担	当者	の	良好	• 異常	あり	(下痢・発熱	热・腹痛・『	區吐・手指	に傷)
健康	状	態	※異※	常があ	った	時の対応()
生田よの	⊢ +△	(_L\ 	ПĊ-	L+#\	作業	前:適・否	遊離残	留塩素濃原	隻(貯	'水槽あ	り園)	mg/ℓ
使用水の	は 大快 りんこう	小坦	* 財丁/	八僧)	作業	後:適・否	遊離残	留塩素濃原	度(貯	水槽あ	り園)	mg∕ℓ
冷蔵庫の流	温度 化	乍業前	່ກຸ :	°C	作	業後:	°C 冷凍庫	の温度作	業前:	°C	作業後	: °C
原材料の	納入北	犬況	適・	4		を確認した の理由・3						
加熱調理	した南	犬立	献立:	名						中心温	度	°C
と中心	> 温	度	献立:	名						中心温	度	°C
調理作業後	の速や	かなほ	盛り付	け:適	• 否	盛り付け後	の速やかな配	膳:適・否	配膳	後の速	やかな喫食	:適・否
清掃状	況					ジ・オーブ .ーター・熱					・戸棚・換気	i扇)
備	考											

様式2①

令和 年 月 日

横浜市長

調理業務完了届

受託者 住 所

代表者名

印

下記の受託業務を完了したのでお届けします。

件名	横浜市立	保育園絲	合食調理業	美務委託		
受 託 場 所	横浜市		伢	R 育園		
契約年月日	令和	年	月	日		
履 行 内 容 給食実施日数 清掃実施日数	<u>令和</u> ———	年	月分 日 日	調理業務		

 令和
 年
 月
 日

 <u>検査者</u>
 横浜市
 保育園長
 印

横浜市長

調理業務完了届(食材料費相当分)

受託者 住 所

代表者名 印

下記の受託業務を完了したのでお届けします。

件	名	横浜	兵市立保育園給食調理業務委託
受 託	場所	横浜	兵市 保育園
金	額	¥	
備	考	内訳	賄材料(幼児主食費含む): 時間延長保育補食 : 小 計 消費税 : 合 計

検査書

上記業務につき検査し、履行を確認しました。

上記明細は、区こども家庭支援課に別途保存します。

令和 年 月 日

検査者 保育園長

印

横浜市長

業務従事者報告書

受託者 住 所

電 話 代表者名

印

このことについて、下記のとおり報告します。

- 1 保育所名 横浜市 保育園
- 2 調理業務従事者

氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	勤務形態

- ※ 勤務形態欄は、正社員、パート、代替要員等を記入してください。
- ※ 管理栄養士及び栄養士、調理師の免許の写しを添付してください。

3	各責任者

(1)	業務責任者	
\ _ /		

(2)	業務責任者代理	

横浜市長

業務従事者変更報告書

受託者 住 所

電話 代表者名

印

このことについて、下記のとおり報告します。

- 1 保育所名 横浜市 保育園
- 2 変更年月日 令和 年 月 日
- 3 調理業務従事者

 (1) 業務責任者
 変更前
 変更後

(2)業務責任者代理 変更前 変更後

(3) 調理業務従事者 変更前 変更後

4 変更後

氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	勤務形態

- ※ 勤務形態欄は、正社員、パート、代替要員等を記入してください。
- ※ 管理栄養士及び栄養士、調理師の免許の写しを添付してください。

横浜市長

受託者 住 所

代表者名

印

令和 年度 開始 健康診断結果報告書 定期

このことについて、下記のとおり報告します。

1 保育所名 横浜市 保育園

2 受診者名

•

•

•

- 3 受診月日 別紙のとおり
- 4 受診結果 別紙のとおり
- ※ 添付書類 医療機関の診断結果等(写・原本証明付)

様式6

令和 年 月 日

印

横浜市長 様

受託者 住 所

代表者名

令和 年度 腸內細菌検査結果報告書

このことについて、 月分(上期、下期)の結果を下記のとおり報告します。

- 1 保育所名 横浜市 保育園
- 2 受診者名

•

.

•

- 3 受診月日 別紙のとおり
- 4 受診結果 別紙のとおり
- ※ 添付書類 検査機関の結果報告書(写し)

横浜市長

受託者 住 所

代表者名

印

施設・設備・器具等の破損報告書

保育所名			
破損日時		報告者	
破損状況			
破損原因			
今後の対応	令和 年 月 日 保育所名:横浜市	保育園 園長名:	印

■ 令和 年度 横浜市立保育園衛生管理チェックリスト

チェック項目		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
調理室の衛生管理	調理室には、ねずみや衛生害虫等は出ていない。												
	ねずみや衛生害虫等の発生を確認した場合は、何らかの駆除を行う。												
	調理室内の整理整頓及び清掃状態はよい。												
	調理室内にダンボール等を持ち込んでいない。												$\sqcup \sqcup$
	調理作業中は、それぞれの食材、調理器具に手を触れた後、異な												
	る食材に手を触れる場合、必ず手洗いを行い、他の食材等に汚染												
	<u>を拡大させないようにしている。</u> 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータ												$\vdash\vdash\vdash$
	子流い設備には、子流いに適当な石けん、ボブブジ、ベーバーダ オル、消毒液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしてあ												
	る。												
調理器目等の衛生管理	まな板は、用途別に区別している。												
阿在帕托拉公时工日本	包丁、まな板等の調理器具は、使用中も必要に応じ、熱湯をかけ												
	て消毒している。												
	調理作業中、食器消毒保管庫及び包丁・まな板殺菌庫の扉は閉め												
	てある。												
	包丁・まな板殺菌庫には、それぞれの器具の水気を拭き取ってか												
	ら保管している。												
	食肉類、魚介類、野菜類、豆腐製品等については、可能な限り1												
後の取扱い	日で使い切る量を仕入れている。												igsquare
	食肉類、魚介類、野菜類、豆腐製品等は区別し保管している。												Ш
	野菜は十分洗浄し、加熱調理している。												
	果物は、十分流水ですすぎ洗いを行っている。												Ш
	調理後、食品を放冷する場合には、速やかに中心温度を下げるよ												
	う工夫している。											igsqcurve	igsqcup
	調理済み食品は、2次汚染を受けないように保存している。												
	盛り付けは、手袋や調理器具等を使用している。												
調理従事者の衛生管	調理従事者(アルバイトを含む)は、月1回のO157の検査項目												
理	を含む検便を実施している(6月~10月は2回)。												igsquare
	調理従事者(アルバイトを含む)の健康状態はよい。												
	調理従事者は、正しい手洗い、消毒方法が守られている。												
	調理従事者(アルバイトを含む)の服装は清潔に保たれている。												
	調理従事者(アルバイトを含む)は、調理室内外での調理服の着												
	脱ができている。											igsqcut	
	調理作業中、調理従事者(アルバイトを含む)は、装飾品を身に												
	つけていない。												

【保存食品在庫表】

< 月>

No.	食品名	在庫数	備考	No.	食品名	在庫数	備考
1	醤油			31	麩		
2	 酒			32	凍り豆腐		
3	みりん			33	粉チーズ		
4	酢			34	みかん缶		
5	ごま油			35	黄桃缶		
6	油			36	白桃缶		
7	塩			37	パイン缶		
8	砂糖			38	コーンホール缶		
9	味噌			39	コーンクリーム缶		
10	コンソメ			40	トマトホール缶		
11	ケチャップ			41	トマトピューレ缶		
12	中濃ソース			42	ツナ缶		
13	ウスターソース			43	鮭水煮缶		
14	いちごジャム			44	きざみのり		
15	ブルーベリージャム			45	米		
16	スキムミルク			46	小麦粉		
17	カレ一粉			47	白玉粉		
18	粉寒天			48	上新粉		
19	ベーキングパウダー			49	干しうどん		
20	重曹			50	そうめん		
21	白ごま			51	スパゲティ		
22	ねり白ごま			52	マカロニ		
23	すり白ごま			53	きな粉		
24	黒ごま			54	片栗粉		
25	ねり黒ごま			55	せんべい類		
26	削り節(だし用)			56	クッキー		
27	削り節(飾り用)			57	クラッカー		
28	煮干し(だし用)			58	麦茶		
29	煮干し(おやつ用)			59	はちみつ		
30	昆布			60	ベイリーフ		

■ 調味料受払簿(令和 年度)

月	i	醤油		味噌		砂糖塩塩				みりん	,		酒			酢			油			ごま》	曲	=	コンソ	メ	ケ	チャッ	ップ 中濃ソース			-ス	ウスターソース			カレ一粉						
単位	本	(12)		kg			kg				kg		7	本(10)	7	本(10	!)	;	本(1	2)	7	本(1k	g)	7	本(1k	g)		g			g		本	(g)	本	(g)	缶(g)
	購入	払出 在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在原	車購	入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫
前年度繰越																																										
4																																										
5																																										
6																																										
7																																										
8																																										
9																																										
10																																										
11																																										
12																																										
1																																										
2																																										
3																																										
合計																																										

■ 缶詰受払簿(令和 年度)

月	み	かん	缶	Ī	黄桃台	L	E	白桃台	F .	パ	パイン・	缶	コー :	ンホー	-ル缶	コーン	ノクリー	-ム缶	トイト	ホー	ル缶	トイト	ピュー	-レ缶	`	ソナも	G	鮭	水煮	缶
単位	缶	•(g)	缶	i (g)	缶	(g)	缶	•(g)	缶	•(g)	缶	•(;	g)	缶	.(g)	缶	•(g)	缶	•(g)	缶	i (g)
	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫
前年度繰越																														
4																														
5																														
6																														
7																														
8																														
9																														
10																														
11																														
12																														
1																														
2																														
3																														
合計																														

■ 乾物類受払簿(令和 年度)

月	米	分寒ラ	Ę	ベーキ	ングパ	ウダー		重曹		ı	白ごま	ŧ	ね	り白こ	゚゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙	す	り白こ	゚゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙	ļ	黒ごま	ŧ	ね	り黒こ	゚゙゙ま	すり	り黒こ	゚゙゙゙゙ま	削り	節(だ	し用)	削り卸	茆(飾	り用)
単位		g			g			g			g		本	(g)		g			g		本	(g)		g			g			g	
	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫
前年度繰越																																	
4																																	
5																																	
6																																	
7																																	
8																																	
9																																	
10																																	
11																																	
12																																	
1																																	
2																																	
3																																	
合計																																	

■ 乾物類受払簿(令和 年度)

月	煮干	し(だ	し用)	煮干し	し(おや	つ用)		昆布	•		麩		凍	り豆	腐	粉	チー	ズ	スキ	・ムミ	ルク	いち	ごジ	ヤム	ブルー	ベリー	ジャム	は	ちみ	つ	きさ	ざみの	りり
単位		g			g			g			g			g			g			g			g			g			g			g	
	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫
前年度繰越																																	
4																																	
5																																	
6																																	
7																																	
8																																	
9																																	
10																																	
11																																	
12																																	
1																																	
2																																	
3																																	
合計																																	

■ 乾物類受払簿(令和 年度)

月		米		1	小麦料	分	E	白玉 精	分	_	上新制	分	干	しうど	. 6	₹	うめ	ん	ス	パゲ	ティ	7	カロ.	=	ŧ	きな物	分	べ	イリー	-フ		麦茶	
単位		kg			kg			kg			kg			kg			kg			kg			kg			g			g			g	
	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫
前年度繰越																																	
4																																	
5																																	
6																																	
7																																	
8																																	
9																																	
10																																	
11																																	
12																																	
1																																	
2																																	
3																																	
合計																																	

■ 菓子類受払簿(令和 年度)

月	ク	ツキ・	_	ク	ラッナ	ı—	せ	んべ	J\1	せん	んべい	ر2۱٫	せん	んべい	<i>γ</i> \3	せ	んべい	ر،4	せ	んべい	. \5	せ	んべし	9۱,	せ	んべ	いフ	せ	んべい	8۱,	せん	んべし	,19
単位		g			g			g			g			g			g			g			g			g			g			g	
	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫	購入	払出	在庫
前年度繰越																																	
4																																	
5																																	
6																																	
7																																	
8																																	
9																																	
10																																	
11																																	
12																																	
1																																	
2																																	
3																																	
合計																																	

横浜市長

受託者 住 所

代表者名 印 業務責任者名 印

事故報告書

事故発生日時	保育所名
献立名	
発生場所	報告者
発生状況	
発生後の対応	
発生原因	
今後の対策	
その他	

横浜市長

令和 年度 研修報告書

受託者 住 所

代表者名

印

月	日	研修参加者	実施時間	研修内容	保育園長確認印

個人情報保護に関する誓約書

(提出先) 横浜市長

横浜市の個人情報を取り扱う事務に従事するにあたり、個人情報の取扱い並びに横浜市個人情報の保護に関する条例に基づく罰則の内容及び民事上の責任についての研修を受講しました。

横浜市個人情報の保護に関する条例及び個人情報取扱特記事項を遵守し、個人情報を適切に取り 扱うことを誓約いたします。

研修受講日	所 属	氏 名 (自署又は記名押印)
-		

(提出先)

横浜市長

(提出者)

団体名

責任者職氏名

研修実施報告書

横浜市個人情報の保護に関する条例第17条第1項の規定 に従い、横浜市の個人情報を取り扱う事務に従事する者に 対し、個人情報の適正な取扱い並びに条例に基づく罰則の 内容及び民事上の責任についての研修を実施しましたの で、別紙(全 枚)のとおり提出いたします。

引き続き個人情報の漏えい等の防止に取り組んでいきます。