

[調理室手配表]

2016-10-20印刷

1

ページ

西東京市立保育園

園長	園確認者	受注責任者

調理様式 1

年 月 日 曜日

人数	未満児		以上児	職員	その他	合計	換算人	備考 (行事など記載欄)	所見(献立への反省などを記載欄)						
	午前	昼食	午後	0	0	35	28								
	35	65	0	0	0	100	93								
調理名/食品名															
料理名/食品名		以上児一人分量		未満児一人分量		使用量		切り方	熱	調理指示	アレルギー指示	確認食状況			
		番号	g	単位	g	単位	g					確認者	確認時間		
										①				昼食	
														確認者	園長・副園長・ その他 ()
										②				おやつ	
														確認者	園長・副園長・ その他 ()
										③				中心温度	
														①	°C
										④				②	°C
														③	°C
										⑤				④	°C
														⑤	°C
										⑥				⑥	°C
														⑦	°C
										⑦				⑦	°C
														⑧	°C
										⑧				⑧	°C
														⑨	°C
										⑧				⑩	°C
														⑪	°C

＜衛生管理点検表及び調理業務終了確認表＞

園長	園確認者	受注責任者

年 月 日 ()

調理従事者の健康管理点検	氏名	下痢	嘔吐	発熱	化膿創	その他	食品原材料の点検	納入時間	品温	業務終了後の点検	出席表・補食の記入				
								肉類	時 分		°C	包丁・まな板は保管庫に保管・スイッチON			
								魚介類	時 分		°C	食器、器具類は保管庫に保管・スイッチON			
								豆腐	時 分		°C	検食(原材料・調理済み食品)の保管			
								豆腐製品	時 分		°C	ゴミの処理			
								牛乳	時 分		°C	戸締り			
								卵	時 分		°C	ガスの元栓をしめる			
								パン	時 分		°C	エアコンのスイッチOFF			
水質点検	異常		次亜塩素酸水 残留塩素 20ppm以上		次亜塩素酸水 pH		食品原材料の点検	野菜	時 分	業務終了後の点検	給湯器のスイッチOFF				
	業務開始時	有 無			酸性 3以下	アルカリ 11以上		野菜	時 分		食器洗浄機のスイッチOFF				
	業務終了時	有 無						野菜	時 分		換気扇スイッチOFF				
冷蔵庫内温度 業務開始時	※冷蔵庫温度10°C以下 冷凍庫温度-20°C以下								調理終了時間	昼食	おやつ	夕食	離乳食(午前)	離乳食(午後) 移行食	
	冷蔵庫①	冷蔵庫②	冷蔵庫③	冷蔵庫④	冷凍庫①	冷凍庫②	冷凍庫③	冷凍庫④		時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		無	無	無	無	無	
環境点検 業務開始時	室温		°C		冷蔵庫		°C		残食	無	有	無	有	無	有
特記事項	*水質、冷蔵庫、冷凍庫内、検収時に異常があった場合は記載する。また、食器の破損や異物等があった場合も記載する。														

※冷蔵庫・冷凍庫の庫内温度が正常でない時、食材の劣化に気づいた時は、原因を明らかにし、食材の処分等の対応をする。

※年4回「点検報告書」の記入をする。

食数記録簿及び補食内容

月

保育園

園長	受注責任者

日	曜							小計	補食	夕食	補食 内容
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											
31											
給食日数							日	総合計			人

園長	受注責任者

保育園 調理用器具在庫管理簿

年 月 日検査 1 /

番	品名	規格		数量
	鍋	φ	mm	両手・片手
	鍋	φ	mm	両手・片手
	鍋	φ	mm	両手・片手
	打出鍋	φ	mm	両手・片手
	打出鍋	φ	mm	両手・片手
	打出鍋	φ	mm	両手・片手
	アルミ・アルマイト鍋	φ	mm	両手・片手
	アルミ・アルマイト鍋	φ	mm	両手・片手
	アルミ・アルマイト鍋	φ	mm	両手・片手
	中華鍋	φ	mm	
	フライパン	φ	mm	
	蒸器	φ	mm	
	包丁			
	ペティナイフ			
	まな板			

園長	受注責任者

保育園 調理用設置機器管理簿

年 月 日検査

番	品 名	備品番号	数 量	有 無
	冷蔵庫			
	冷凍冷蔵庫			
	冷凍庫 (検食用)			
	熱風消毒食器保管庫			
	熱風消毒まな板・包丁保管庫			
	ガス機器			
	ガスコンロ 2 重			
	ガスコンロ 3 重			
	4 口テーブルコンロ			
	2 口テーブルコンロ			
	スチームコンベクションオープン			
	コンベクションオープン			
	食器洗浄機			
	炊飯器 ガス 8L			
	リフト			

