

第3票 学校給食用食品の検収・保管等の定期検査票

検査年月日 年 月 日() 学校番号 _____
 給食従事者: 栄養教諭等 名・正規調理師(員) 名・パート調理員 名 _____
 定期検査票作成者(職・氏名) 学校名 _____
 給食対象人員 人 学校長 _____ 印

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。	A	B	C
	2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。	A	B	C
	3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。	A	B	C
	4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。	A	B	C
	5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。	A	B	C
	6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。	A	B	C
	7 「学校給食用の食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。	A	B	C
	8 牛乳は、専用の保冷库等により温度管理が行われているか。	A	B	C
	9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A	B	C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。	A	B	C
	11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。	A	B	C
	12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。	A	B	C
	13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A	B	C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。	A	B	C
	15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。	A	B	C
	16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。	A	B	C
	17 展示食と保存食と兼用していないか。	A	B	C
日常点検	18 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A	B	C

評価の基準 A:良好なもの B:普通 C:改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項