

第1票 学校給食施設等定期検査票

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
給食調理室 面積 m² 学校長 印

建物の 位置・使 用区分	1 位置	ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A	B	C
	2 広さ	食数に適した十分な広さか。	A	B	C
	3 使用区分	ア 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されて いるか。 イ 調理場内は、汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位 で区分し、作業動線が明確となっているか。 ウ 食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を經由 しない構造・配置であるか。 エ 検収室は、外部からの汚染を受けないような構造であるか。 オ 配膳室は、廊下と明確に区分されているか。また、施錠設備があるか。	A	B	C
			A	B	C
			A	B	C
			A	B	C
			A	B	C
建物の 構造	4 床(ドライシステム)	床をぬらさないで使用しているか。	A	B	C
	5 排水溝	ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。	A	B	C
		ア 給食従事者の専用便所はあるか。	A	B	C
	6 便所	イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	A	B	C
			A	B	C
建物の 周囲の 状況	7 排水	ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A	B	C
	8 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A	B	C
	9 廃棄物処理	調理場外に保管場所はあるか。	A	B	C
			A	B	C
日常点検	10 日常点検	日常点検は確実に実行されており、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:不良、改造、修理を要するもの
特に指導した事項
直ちに改造、修理を要する事項
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

