

サンプル4：作業分担区分

区分	業務内容	市
給食管理	献立作成	○
	検収簿の作成	○
	栄養指導	○
	献立表・調理指示書の作成	○
	検食の実施・評価	○
	食数管理	○
食材管理	食材の選定・発注・購入	○
	食材の点検・検収	
	食材の点検・検収の確認	○
	食材の検収簿の確認	○
	食材の保管・在庫管理	
調理作業管理	作業工程表、作業導線図の作成	
	作業工程表、作業導線図の確認	○
	調理・配缶	
	食器・食缶・器具、コンテナ等の洗浄消毒	
配送回収業務	食器・食缶類のコンテナへの積み込み	○
	配送計画の作成	○
	配送・回収	○
	配送車の洗浄消毒	○
ボイラー業務	ボイラーの運転・管理	
	燃料・薬品等の在庫管理	
	日常点検及び軽微な修繕	
	上記以外の修繕	○
洗浄業務	調理機器、調理器具、容器等の洗浄・消毒・保管	
	食器、トレイ、食缶、お玉・トング等の洗浄・消毒・保管	
	コンテナの洗浄・消毒・保管	○
	調理場内の清掃洗浄	
配膳業務	牛乳・主食・副食の確認	
	食器・食缶類の受け渡し	
	配膳室の清掃消毒	
廃棄物管理	給食残渣の計量	
	残菜・厨芥の集積・管理	
	残菜・厨芥の処理	○
施設等管理	給食施設・主要設備の日常点検	
	給食施設・主要設備の日常点検表の確認	○
	給食施設・主要設備の維持・修繕・更新	○
業務管理	組織体制（勤務体制）表の作成	

木物目録	緊急を要する場合の対応	○
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	
	食材料の衛生管理	
	設備（調理機具・食器等）の清掃等	
	施設（会議室・休憩室・トイレ等）の清掃等	○
	従事者の検便の実施・報告	
	従事者の被服等の衛生管理状況等の確認	
	保存食（原材料及び調理済み食品）の確保	○
	衛生管理チェックリスト（日常点検表）の作成	
	衛生管理チェックリスト（日常点検表）の確認	○
	調理従事者の個人別健康観察記録簿の記入	
	調理従事者の個人別健康観察記録簿の確認	
研修等	従事者等に対する研修の実施・報告	
	従事者等に対する研修の実施・確認	○
労働安全衛生	従事者の定期健康診断の実施・報告	
	労働事故防止策の策定	
	労災保険等の加入	

事業者

<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>

