

盛岡商業高等学校給食調理業務 仕様書

1 献立

給食の献立は、利用者の所要栄養基準を満たすような食品構成と食品原材料の選択に配慮し衛生的で変化に富み、かつ、季節感のある食事を提供するように努めなければならない。

2 栄養士等の配慮

受託者は、栄養士、調理師、その他の職員を配置し、常時給食調理業務に従事させるものとする。

3 業務管理

- (1) 施設、設備の維持保全、給食調理業務のための作業管理、衛生管理及び原材料管理については、善良な管理者の注意を払ってその事務に当たらなければならない。
- (2) 受託者は、給食調理業務により生じた食中毒等疾病については、その責めを負わなければならない。

4 業務従事者の勤務等

- (1) 受託者は、給食調理業務及びこれに付帯する業務を遂行するため給食調理業務に従事する者（以下「業務従事者」という。）を岩手県立盛岡商業高等学校に配置するものとする。
- (2) 業務従事者は岩手県立盛岡商業高等学校において業務に従事するときは、一定の被服を着用し、業務従事者であることを明瞭にしなければならない。

5 業務従事者の通知

- (1) 受託者は、業務従事者の履歴、資格、免許その他必要事項を書面により校長に届け出なければならない。
- (2) 業務従事者を交代した場合も同様とする。

6 業務従事者の管理

- (1) 受託者は、業務従事者の身元保証、就業、健康管理等については、岩手県立盛岡商業高等学校の運営に支障を来たさないようにしなければならない。
- (2) 校長は、業務従事者のうち給食調理業務を実施させるのに不適当な者がいると認めたときは、理由を示して受託者に必要な指示をすることができる。
- (3) 受託者は、業務従事者の健康診断を年1回及び検便を月2回以上赤痢・サルモネラ・腸管出血性大腸菌について実施し、その結果を速やかに校長に報告しなければならない。

7 給食調理業務日誌

受託者は、給食調理業務日誌(様式1)を作成し、翌日校長に提出しなければならない。

8 火災等の防止

受託者は、業務従事者の中から火気取扱い責任者を選定し、火災等の予防に万全を期さなければならない。