

(別表2) 調理業務 分担区分

	業務内容	受注者	発注者
給食全般	給食運営の総括		○
	嗜好調査の実施	○	○
	喫食状況の把握(残量調査等)	○	○
	給食日誌の作成	○	○
	給食関係部門との連絡調整	○	○
	上記の確認		○
献立の作成	献立表の作成		○
	給食栄養量の計算		○
	献立実施後の指示・確認・協議	○	○
	上記の確認		○
食材料の発注及び支払い	食材料発注書の作成と発注	○	
	食材料の荷受・検収	○	○
	食材料費の支払い		○
	在庫食品受払簿の作成	○	
	上記の確認		○
調理	食数の把握・確認	○	○
	調理業務従事者の配置計画・管理	○	
	調理作業(下処理含む)	○	
	配缶、盛付けの実施・確認	○	
	配膳・下膳		○
片付け	保存食の保存・廃棄(食材料・調理済給食)	○	
	上記の確認		○
衛生管理 施設管理	食器、調理機器の洗浄・消毒	○	
	調理室、冷凍冷蔵庫、排水路、生ゴミ処理機等の清掃	○	
	調理業務従事者の健康管理、検便の実施	○	
	調理残菜、廃油の処理	○	
	調理残菜、廃油の処分	○	
	上記の確認		○
その他	発注者・保健所・保育研究協議会主催の研修への参加	○	○
	調理業務従事者の技術向上のための研修・訓練	○	
	食育に関する行事への参加	○	○
	事故発生時の対応	○	○

(別表3) 費用 分担区分

	経費区分	受注者	発注者
消耗品費等	食材料費		○
	洗剤及び石鹼、消毒剤の購入費	○	
	ペーパータオル、アルミホイル等調理用消耗品	○	
	白衣、長靴、ビニールエプロン等	○	
	施設清掃用器具	○	
	事務用品	○	
	食器類・箸・スプーン		○
	光熱水費(電気、水道、ガス)		○
衛生費	衛生消耗品(マスク、手袋等)	○	
	調理室のネズミ、ゴキブリ等の駆除に係る経費		○
	調理残菜・廃油の処分費		○
検査費	調理業務従事者の健康診断・検便に係る経費	○	
	検便以外の保菌検査費	○	
	水質検査費		○
保守点検費	調理機器の保守点検費		○
	空冷設備保守点検費		○
	換気設備保守点検費		○
	消防用設備保守点検費		○
その他	調理業務従事者に係る経費(研修参加費等)	○	
	調理機器等の修繕で受託者に過失があるもの	○	
	上記以外の調理機器等の修繕		○
	調理機器等貸与備品の買い替え		○
	調理業務者の給食代	○	