

調理等業務の業務分担表

| 区 分 | 業務内容 | 分担区分 | |
|------------|-------------------------|------|-----|
| | | 発注者 | 受注者 |
| 作業工程に関する業務 | 献立作成 | ○ | |
| | 調理指示書の作成 | ○ | |
| | 作業工程表・作業動線図の作成 | | ○ |
| | 作業工程表・作業動線図の確認 | ○ | |
| 食材料管理業務 | 食材料の選定・手配 | ○ | |
| | 食材料の荷受 | | ○ |
| | 食材料の荷受に伴う検収 | | ○ |
| | 食材料の保管及び在庫管理 | | ○ |
| | 食材料の在庫管理の確認 | ○ | |
| 調理業務 | 業務従事者の配置計画・管理 | | ○ |
| | 調理作業におけるミーティングの実施 | ○ | ○ |
| | 調理・配缶（食物アレルギー対応食を含む） | | ○ |
| | コンテナ及び配送車両への積み込み | | ○ |
| | 保存食の採取及び管理 | | ○ |
| | 検食の実施 | ○ | |
| | 委託業務日報及び月報の作成 | | ○ |
| | 委託業務日報及び月報の確認 | ○ | |
| | 調理済み給食の保存・廃棄 | | ○ |
| 配送・回収業務 | 各学校への配送・回収 | | ○ |
| | 学校給食配送業務計画書の作成 | | ○ |
| | 学校給食配送業務計画書の確認 | ○ | |
| | 配送車両運転日報及び月報の作成 | | ○ |
| | 配送車両運転日報及び月報の確認 | ○ | |
| | 配送車両の日常点検 | | ○ |
| | 配送車両の給油、清掃、洗浄及び消毒 | | ○ |
| | 配送車両の法定点検及び修繕に伴う移動 | | ○ |
| 洗浄業務 | 調理器具、機器の洗浄・消毒及び保管 | | ○ |
| | 食器、食缶、配送用コンテナの洗浄・消毒及び保管 | | ○ |
| | 残菜等の計量・記録表の作成 | | ○ |
| | 廃棄物の集積 | | ○ |
| | 廃棄物置き場の清掃 | | ○ |
| | 廃棄物の回収 | ○ | |

| 区 分 | 業務内容 | 分担区分 | |
|-----------|--|------|-----|
| | | 発注者 | 受注者 |
| 施設管理・点検業務 | 施設の施錠及び解錠 | ○ | ○ |
| | 施設及び付帯設備の清掃、管理 | | ○ |
| | 機器類等の日常点検及び管理 | | ○ |
| | 施設内設備の修繕 | ○ | |
| | 施設及び付帯設備の設置、定期点検、保守点検及び改修 | ○ | |
| | 敷地及びその周辺の清掃（除草を含む） | | ○ |
| | 施設、敷地及びその周辺において定期的 に実施する特別な清掃（煙霧消毒、高所清掃、 油分槽清掃等） | ○ | |
| 安全衛生管理業務 | 定期的な害虫駆除・防除等 | ○ | |
| | 日常的な害虫駆除・防除等 | | ○ |
| | 食材及び調理済食品の衛生管理 | | ○ |
| | 施設及び付帯設備の衛生管理 | ○ | ○ |
| | 業務従事者の健康管理 | | ○ |
| | 業務従事者の健康診断及び検便の実施 | | ○ |
| | 検便の結果確認 | ○ | ○ |
| | 業務従事者の労災保険の加入 | | ○ |
| | 業務従事者の事故防止対策 | | ○ |
| 研修に関する業務 | 業務従事者の研修（発注者からの通達、指 導を含む） | | ○ |
| | 研修実施の確認 | ○ | |
| その他 | 学校給食運営の総括 | ○ | |
| | 市、学校、委託業者間との連絡調整 | ○ | ○ |
| | 給食費収納管理及び食材料費の支払い | ○ | |
| | 委託業務に関する打ち合わせ | ○ | ○ |
| | 各種報告書等の作成 | | ○ |
| | 各種報告書等の確認 | ○ | |
| | 業務従事者の管理（勤務、衛生、健康等） | | ○ |