

岩手県立盛岡ひがし支援学校共同調理場 給食調理等業務委託仕様書

岩手県立盛岡ひがし支援学校共同調理場(以下「共同調理場」という。)における調理及び付帯する業務(以下「調理業務」という。)について、受託者は、この仕様書に定めるものの他、食品衛生法、学校給食法、学校給食衛生管理基準、その他関係法令等を順守し、常に安全衛生に留意したうえで、委託業務を誠実に履行すること。

第1 委託期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

第2 調理業務実施場所

岩手県立盛岡ひがし支援学校内 共同調理場 盛岡市手代森6-10-14

第3 調理業務日数及び調理食数

(1) 年間予定調理日数

予定調理日数は、概ね次のとおり。ただし、年度途中で各種事由により給食提供日を変更する場合がある。

なお、予定調理日は、別紙1のとおり。

年度	予定調理日数	うち、1校のみを調理する日数	
		盛岡みたけ支援学校のみ	盛岡ひがし支援学校のみ
令和8年度	196日	15日	7日

(2) 1日当たりの予定調理食数

各年度の1日当たりの予定調理食数は、食物アレルギー対応食及びきざみ食等(以下「特別食」という。)を含め、概ね次のとおり。ただし、児童生徒の転出入や欠食等により、変動がある。

なお、予定調理食数の通常食と特別食の内訳は、契約締結時点に提示する。

年度	盛岡みたけ支援学校	盛岡ひがし支援学校	計
令和8年度	250食	255食	505食

第3 調理業務の内容

調理業務は、岩手県立盛岡みたけ支援学校(以下「盛岡みたけ支援学校」という。)及び岩手県立盛岡ひがし支援学校(以下「盛岡ひがし支援学校」という。)の児童生徒及び給食指導者等の給食に係る次の業務とする。

(1) 盛岡みたけ支援学校及び盛岡ひがし支援学校の給食に係る共通の業務

通常食と特別食を調理する。

(2) 盛岡みたけ支援学校の給食提供に係る業務

- 調理を完了させ、食缶に移し替える。
- 移し替えた食缶及び配膳用食器類(以下「食器類等」という。)を配送用コンテナに収納し、委託者が別途委託契約する配送業者(以下「配送業者」という。)に、そのコンテナを10時40

分までに引き渡す。

- ③ 配送業者が盛岡みたく支援学校から回収した喫食後の食器類等及び残菜類等が収納されたコンテナを14時15分までに受け取る。

(3) 盛岡ひがし支援学校の給食提供に係る業務

- ① 調理を完了させ、食缶に移し替える。
② 移し替えた食缶及び食器類等を給食用ワゴンに収納し、12時05分以降に給食配膳担当者(職員及び児童生徒)に引き渡す。
③ 喫食後の食器類等及び残菜類が収納されたワゴンを13時10分以降に受け取る。

(4) 共同調理場における調理以外の業務

- ① 回収した食器類等及び調理器具類等を洗浄し、消毒・保管する。
② 調理設備等を洗浄し、消毒する。
③ 残菜を整理処分する。
④ 場内を清掃し、消毒する。

第5 調理業務従事者の選任等

- (1) 受託者は、各年度の調理業務着手前までに、調理業務従事者8名以上及び交代補助要員(以下「調理業務従事者等」という。)を選任し、様式第1号「学校給食調理業務従事者選任(変更)届出書」を提出すること。ただし、調理業務従事者の選任に当たっては、次の者を含めること。

また、業務従事者等に変更が生じる場合も、速やかに当該様式により提出すること。

- ① 栄養士又は調理師の免許を有する常勤職員を3名以上とすること。
② 学校又は病院や福祉施設等における特別食の調理業務について、過去3年間に1年以上の経験者がいること。

- (2) 委託者は、調理業務従事者が業務遂行に当たり適格を欠くと判断する場合は、受託者に理由を示して必要な指示をする。

第6 受託者及び調理業務従事者に係る安全衛生管理義務等

- (1) 受託者は、調理業務従事者等に対し、次のとおり健康診断を受診、並びに腸内細菌検査及びノロウイルス検査を受検させ、その結果を委託者に報告すること。

なお、受診及び検査に係る費用は受託者の負担とする。

検査名	検査時期・回数等	検査項目等
健康診断	年 1回 ・業務着手前に実施する。 ・中途採用者はその都度実施する。	検査機関が実施する一般的検査項目
腸内細菌検査	毎月 2回 ・業務着手前の検査を含む。	赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌のうち、 ^{オ-} O26、 ^{オ-} O111、 ^{オ-} O157の3種
ノロウイルス検査	10月～3月 月1回	RT-PCR法による検査

- (2) 受託者は、調理業務従事者に対し、次の被服等を着用させ、調理業務に従事させること。なお、被服等に係る費用は受託者の負担とする。

〔被服等〕 衛生帽2枚・白衣(調理衣)2着・履物(短靴)3足

この数量は、共同調理場を汚染作業区域と非汚染作業区域等に区分しているため、調理業務従事者が調理業務の作業時に常時着用する数量であること。

- (3) 調理業務従事者は、新型コロナウイルス感染症やその他の感染症等の予防対策として、調理業務開始前に検温や体調等の確認を実施し、その結果を様式第2号「個人別健康観察記録表」に記録する。

なお、体調が優れない等の場合には、速やかに交代補助要員との交代措置を講じること。

第7 調理業務従事者の業務

調理業務従事者は、委託者の栄養教諭(以下「栄養教諭」という。)が別途提示する作業指示書及び作業工程表等に従い、次の業務を遂行する。

- ① 特別食のうち食物アレルギー対応食の担当者は、調理から配食まで専任すること。
- ② 調理食品の適切な温度管理を行い、加熱・冷却温度や時間等を記録すること。
- ③ 保存食の採取・冷凍保存・廃棄について適正管理し、記録すること。
- ④ 衛生管理の点検を実施し、記録すること。
- ⑤ 検収表により納入された食材の安全性を確認し記録すること。
- ⑥ 調理器具、設備等について、善良な注意をもって取り扱うこと。
- ⑦ 用水、給湯、電気及びガスの使用に当たっては、効率的な使用を図り節減に努めるとともに、火気類の取扱いには十分注意のうえ、火災等の予防に万全を期すること。
- ⑧ 調理終了後には、必ず清掃及び消毒作業を行うこと。なお、この清掃及び消毒作業とは別に、概ね月1回は共同調理場の全体清掃を実施すること。
- ⑨ 共同調理場の開錠及び施錠は、厳重な注意をもって行うこと。
- ⑩ 施設、設備機器又はその他の物品等に不具合が生じた場合は、速やかに委託者に報告すること。
- ⑪ その他、委託者又は栄養教諭が指示する業務。

第8 その他留意事項

- (1) 委託者は、業務従事者の休憩室として1室を与える。
- (2) 受託者は、営業停止処分等により調理業務が遂行できなくなった場合は、受託者の責任において給食の代替確保等の措置を講じること。
- (3) この仕様書により難しい事情が生じた場合は、その都度、委託者と協議のうえ、適切な調理業務執行に当たるものとする。

令和8年度調理従事時間表

時	6:00	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00
A	常勤①	6:00~14:30									7.75h			
	常勤②	6:00~14:30												
	常勤③	7:30~16:00												
	パート①	7:30~14:00									5.5h			
	パート②	7:30~14:00												
	パート③	9:00~15:30												
	パート④	9:30~16:00												
	パート⑤	6:00~11:30												
B	常勤①	6:00~14:30									7.75h			
	常勤②	6:00~14:30												
	常勤③	6:00~14:30												
	パート①	9:00~12:00									3.0h			
	パート②	9:00~12:00												
	パート③	12:00~15:00												
	パート④	12:00~15:00												
C	常勤①	6:00~14:30									7.75h			
	常勤②	6:00~14:30												
	常勤③	6:00~14:30												
	パート①	7:30~11:30									4.0h			
	パート②	7:30~11:30												
	パート③	12:00~16:00												
	パート④	12:00~16:00												
	パート⑤	12:00~16:00												
D	常勤①	8:00~16:30									7.75h			
	常勤②	8:00~16:30												
	常勤③	8:00~16:30												
	パート①	9:30~12:30									3.0h			
	パート②	9:30~12:30												
	パート③	9:30~12:30												
	パート④	9:30~12:30												
	パート⑤	9:30~12:30												

※Aは「盛岡ひがし支援学校」「盛岡みたけ支援学校」2校給食実施日
 Bは「盛岡ひがし支援学校のみ」給食実施日
 Cは「盛岡みたけ支援学校のみ」給食実施日
 Dは休業中の準備及び清掃等
 勤務時間は調理食数、作業内容等により変更することがある。

個人別健康観察記録表

令和 年 月

※ 調理作業前に○×でチェックすること。

氏名

No.	曜日	出勤後検温	本人							家族				対応 診断内容 処置等	栄養教諭確認欄
			下痢をしていない	発熱をしていない	腹痛をしていない	嘔吐をしていない	手指に傷・やけどはない	手指に化膿性疾患はない	感染症またはその疑いはない	下痢をしていない	発熱をしていない	腹痛をしていない	嘔吐をしていない		
1		℃													
2		℃													
3		℃													
4		℃													
5		℃													
6		℃													
7		℃													
8		℃													
9		℃													
10		℃													
11		℃													
12		℃													
13		℃													
14		℃													
15		℃													
16		℃													
17		℃													
18		℃													
19		℃													
20		℃													
21		℃													
22		℃													
23		℃													
24		℃													
25		℃													
26		℃													
27		℃													
28		℃													
29		℃													
30		℃													
31		℃													

* 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症またはその疑いがある場合は、医療機関を受診し、感染症疾患の有無を確認し、その指示を励行すること。

* 化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業に従事しないこと。

* 調理作業前に異常がある場合は、速やかに栄養教諭へ報告すること。日常点検表にも記録すること。