

月分 給食室点検業務月報

保育園

※調理担当者はすべての項目に記入後、施設長に提出してください。

施設長による給食室内巡回結果		巡回日	/	( )	
<input type="checkbox"/> 清掃状況 <u>良</u> ・ <u>悪</u> <input type="checkbox"/> 調理室内および下処理室の不要物品（衛生害虫や異物混入の原因）の確認 <u>無</u> ・ <u>有</u> ダンボール、鉛筆、シャープ、クリップ、ホッチキス、私物など <input type="checkbox"/> その他気づいた点 [ ]				施設長	
<温度計の校正> 点検実施日 / ( ) ★温度計に異常がないか、沸騰水、氷水で確認する。数値が誤差範囲外の場合は、電池切れ・故障を疑う。 数値は表示どおりに記録し、省略はしない。(小数点以下が表示される場合はそのとおりに記録する。) ①中心温度計 (誤差範囲：±1℃) 沸騰水(100℃)      1台目 _____℃      2台目 _____℃      3台目 _____℃ 氷水 (0℃)      1台目 _____℃      2台目 _____℃      3台目 _____℃ ②食材検収用放射温度計 (誤差範囲：±2℃) 沸騰水 _____℃      氷水 _____℃ ▼ 測定値が誤差範囲を超えたときの対処状況 [ ]					点検者
<衛生害虫の巡回点検> 点検実施日 / ( ) ・ねずみ、はえ、ゴキブリ等の衛生害虫の巡回点検状況。 →捕獲用トラップを配置している場合は必ず中を確認すること。 巡回点検結果 衛生害虫は <u>発見された</u> ・ <u>発見されなかった</u> ▼ 衛生害虫が発見されたときの対処状況(個体名、数、発見日時、発見場所は必ず記録する) [ ]					点検者
<重点点検および重点清掃> ・調理室内の床面から1m以上の天井・上部の配管・壁および排水溝など、日常の作業では行えない場所の重点点検および清掃状況。 ▼ 重点清掃結果      清掃箇所 清掃実施日 / ( ) [ ] 清掃実施日 / ( ) [ ] 次回実施予定箇所[ ]      次々回実施予定箇所[ ]					点検者
<調理室内機器の運転状況> ※給食室衛生管理業務日誌を確認しながら記入すること この1ヶ月、調理室内の機器は <u>設定値を満たし正常運転していた</u> ・ <u>していなかった</u> ▼ 設定値を満たしていなかった場合の対処方法 発生年月日 月 日 ( )      機器名 _____ [ ]					記入者