

別表1(第2関係)

## 業務分担表

●は甲が自ら実施すべき業務、◎は乙が自ら実施すべき業務、○は協力して行う業務

業務内容	県(甲)	受託者(乙)	業務の詳細	備考
給食運営の総括	●			
教育訓練計画の通知	●		年度当初に年間教育訓練計画を乙に通知	乙は職員配置計画、献立等を立てる
	●		教育訓練計画の変更について速やかに乙に通知	
献立表の作成		◎	各月の献立表を甲に提出	栄養士が作成する
特別食	●	○	食物アレルギー、体調不良者等特別食を必要とするものについて乙に通知	乙は協力する
食数管理	●		3日前までに給食数を乙に通知	
食事変更処理	●	○	給食数等に変更が生じたときは、速やかに乙に通知	乙は可能な限り協力する
食に関する意向調査の実施	●	○		甲はアンケートにより実施し、乙は調査結果について協力する
喫食調査の実施		◎		給食業務日誌により報告
検食の実施・評価 ※(注1)	●	○		甲は昼食時検食を実施する
保存食の確保		◎		
関係官庁等への報告等	●	○		甲に求められたもの
	○	◎		乙に求められたもの
インシデント対応	○	◎		
給食関係の伝票、報告書等の作成、保管	○	◎	給食実施状況報告書	
給食材料の点検・確認	●	○		
給食材料の調達、管理		◎		
調理及び加工		◎		
盛り付け及び配食		◎		
給食の後片付け (食器洗浄等)		◎		
業務遂行上給食施設へ持込をした全てのものの処分	●	◎	指定場所までの搬出	整理運搬は乙が、最終処分は甲が行う
厨房等の清掃等衛生管理		◎		日常清掃及び定期清掃 ※(注2) 害虫鼠族駆除、配水管グリストラップ清掃等の特別清掃
厨房等の火災予防		◎		
調理従事者の健康、衛生管理		◎		健康診断、検便、清潔保持
調理従事者に対する研修		◎		
厨房施設等の設置・修理	●			
厨房器機の購入・修理	●			
食器、備品等の購入・補充	●			

※(注1) 検食の評価は、甲については検食簿に記載し、翌月の10日までに提出するものとする。

※(注2) 定期清掃とは、日常清掃で実施することができない部分について、毎週末に行うことをいう。

別表 2 (第5関係)

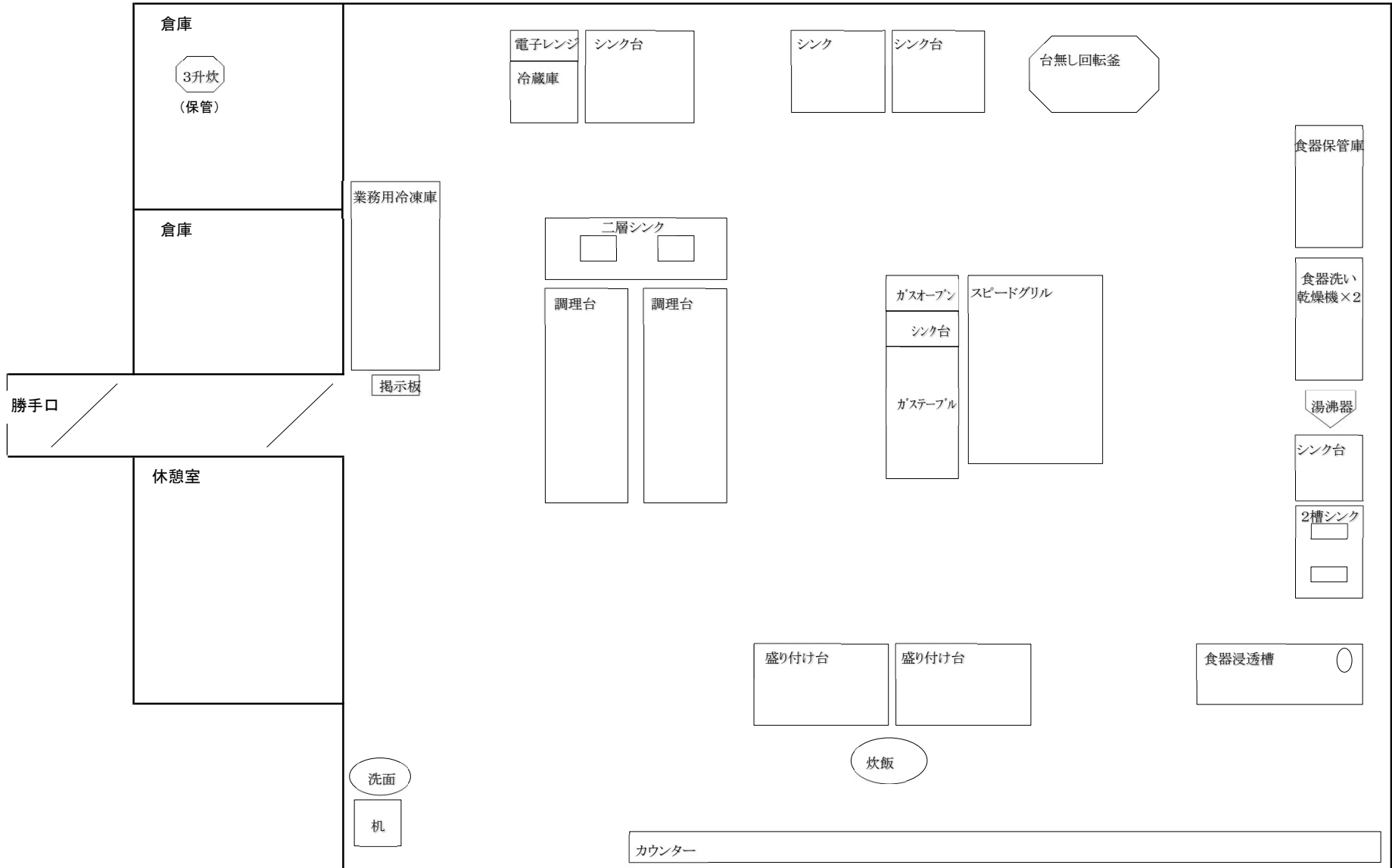
別表 2-1

## 清心寮 厨房備品

品名	数	品名	数
調理台 (水切台付)	2	食器保管庫	1
盛り付け台	2	スピードグリラー	1
電子レンジ	1	電子ジャー炊飯器	1
ガス給湯器瞬間湯沸器	1	シンク (台)	5
ガス自動炊飯器	1		
(ガス)台なし回転釜	1		
ガスオーブン	1		
食器洗乾燥機	2		
二槽シンク	2		
食器浸透槽	1		
電気冷蔵庫	1		
冷凍庫	1		
ガステーブル	1		

※契約時は、寄宿舍厨房は改修工事中であり、工事完了後は本表と同等の設備が配置される予定である。

# 備品配置図



別表3(第5関係)

## 経費負担区分表

県(甲)負担	受託者(乙)負担
1 厨房施設等の設置・修繕費	1 人件費(従業員の給料、諸手当、法定福利費)
2 厨房機器の購入及び修理費	2 検食食材費
3 食器・備品等の購入費	3 従業員の被服費
4 空調費、光熱水費及び燃料費	4 保健衛生費(健康診断費、検便費、クリーニング代)
5 厨房施設設備の定期点検代	5 業務用消耗品費(手袋、ラップ、ホイルたわし、洗剤、清掃用具等)
6 給食食材費(寮生、舎監分)	6 事務用品費(献立、食数管理等に係る消耗品費)
7 食堂用茶葉代	7 業務遂行上生じた食品廃棄物・廃油・ごみ等の整理保管及び運搬費
8 業務遂行上生じた食品廃棄物・廃油・ごみ等の処分費	8 研修費
9 厨房内の清掃費、害虫鼠族駆除費、厨房内排水管及びグリストラップから浄化槽までの排水設備内の清掃費	9 通信費
	10 その他業務運営に伴う諸経費(諸官庁手続費用、保険料等)

### 業務責任者等届出書

役 職	氏 名	住 所	電 話 番 号	資 格 (免許の種類)	免許の登録番号
業務責任者					
衛生管理者					
火気取扱 責任者					
調 理 員					
調 理 員					
調 理 員					
調 理 員					
調 理 員					
調 理 員					

上記のとおり報告します。

令和 年 月 日

(受託者)  
住所  
商号又は名称  
代表者氏名

印

大分高等技術専門校長

殿

給食献立表 ( 月 日 ~ 月 日 )

	月 日 曜日					月 日 曜日					月 日 曜日					月 日 曜日									
	調理名 (メニュー)	食品名 (材料)	一人 当たり 数量	エネルギー (cal)	蛋白質 (g)	調理名 (メニュー)	食品名 (材料)	一人 当たり 数量	エネルギー (cal)	蛋白質 (g)	調理名 (メニュー)	食品名 (材料)	一人 当たり 数量	エネルギー (cal)	蛋白質 (g)	調理名 (メニュー)	食品名 (材料)	一人 当たり 数量	エネルギー (cal)	蛋白質 (g)					
朝 食																									
	小 計					小 計					小 計					小 計									
昼 食																									
	小 計					小 計					小 計					小 計									
夕 食																									
	小 計					小 計					小 計					小 計									
	合 計					合 計					合 計					合 計									

## 給 食 業 務 日 誌

令和      年      月      日      曜日							
大分高等技術専門校 担当者確認印	従事者名						
	朝						
	昼						
	夕						
区分	提供給食数			特別食の有無	備 考		
	朝食	昼食	夕食				
寮 生				1 食物アレルギー 2 病人食 3 通常以外			
舎 監				1 食物アレルギー 2 病人食 3 通常以外			
検 食				1 食物アレルギー 2 病人食 3 通常以外			
合 計							

喫食状況	朝 食	昼 食	夕 食
残食の種類・量 など			

## 改善指示書

調査日時 令和 年 月 日 ( )

調査場所	調査結果	改善指示内容

上記のとおり改善を指示します。

令和 年 月 日

大分高等技術専門校長

(受託者)  
住所  
商号又は名称  
代表者氏名

殿

## 改善計画書

調査日時 令和 年 月 日 ( )

改善指示日 令和 年 月 日 ( )

調査場所	調査結果	改善指示内容	改善計画 (原因の究明・今後の対策)

上記のとおり改善計画を提出します。

令和 年 月 日

(受託者)

住所

商号又は名称

代表者氏名

印

大分高等技術専門校長

殿