

調理業務の委託調書（調理業務を委託している場合に記入すること）

項 目		判定
○ 業者委託の状況		
区 分	内 容	
委 託 先		
委託契約書	有 ・ 無	
委託内容	調理・配膳・その他（ ）	
栄養価計算	適 ・ 不適	
委託料	年額 円（1食当たり 円）	
〔確認：契約書、業務仕様書、検収調書等〕		
1 調理室について（いずれかに○をつける）		
・ 施設内の調理室を使用 ・ 施設外で調理し搬入		
2 施設が行う業務について		
(1) 施設職員に栄養士を配置しているか		いる・いない
(2) 次に掲げる業務を自ら実施しているか		
ア 入所者の栄養基準及び献立の作成基準を委託業者に明示しているか。		いる・いない
イ 献立表が当該基準どおり作成されているか事前に確認しているか。		いる・いない
ウ 食事内容の調理等について、必要な事項を現場作業責任者に指示をしているか。		いる・いない
エ 検食を行っているか。		いる・いない
オ 受託業者が実施した給食業務従事者の健康診断及び検便の実施状況及び結果を確認しているか。		いる・いない
カ 調理業務の衛生的取扱い、購入材料その他契約の履行状況を確認しているか。		いる・いない
キ 嗜好調査を実施しているか。		いる・いない
ク 喫食状況を把握しているか。		いる・いない
ケ 栄養指導を行っているか。		いる・いない
3 受託事業者について		
ア 適正な給食材料を使用するとともに所要の栄養量が確保される調理を行っているか。		いる・いない
イ 受託業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力を有しているか。		いる・いない

項 目	判定
ウ 栄養士を配置しているか。	いる・いない
〔確認：(○をつける) 常勤・非常勤、専任・兼務〕	
エ 調理業務に従事する者の大半は、当該業務について相当の経験を有するものであるか。	いる・いない
オ 調理業務従事者に対して、定期的に、衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施しているか。	いる・いない
カ 調理業務従事者に対して、定期的に、健康診断及び検便を実施しているか。	いる・いない
4 業務委託契約書について	
(1) 契約書は取り交わしているか。	いる・いない
(2) 上記3のア、エ、オ、カが明記されているか。	いる・いない
(3) 受託業者に対して、施設側から必要な資料の提出を求めることができるようになっているか。	いる・いない
(4) 受託業者が契約書で定めた事項を誠実に履行しないと施設が認めたととき、その他受託業者が適正な施設給食を確保する上で支障となる行為を行ったときは、契約期間中であっても施設側において契約を解除できるようになっているか。	いる・いない
(5) 受託業者の労働争議その他の事情により、受託業務の遂行が困難となった場合の業務の代行保証に関する条項はあるか。	いる・いない
(6) 受託業者の責任で、法定伝染病又は食中毒等の事故が発生した場合及び契約に定める義務を履行しないため、施設に損害を与えた場合は、受託業者は施設に対し、損害賠償を行うことができるようになっているか。	いる・いない
5 施設外で調理して搬入している場合	
(1) 方式について (いずれかに○をつける)	
<ul style="list-style-type: none"> ・クックチル ・クックフリーズ ・クックサーブ ・真空調理(真空パック) 	
(2) 食事の運搬及び保管方法	
① 食品の保存	
ア 生鮮品、解凍品及び調理加工後に冷蔵した食品については、中心温度3℃以下で保存しているか。	いる・いない
イ 冷凍された食品については、中心温度マイナス18℃以下の均一な温度で保存しているか。	いる・いない
ウ 調理加工された食品は、冷蔵(3℃以下)又は冷凍(マイナス18℃以下)状態で保存することを原則としているか。	いる・いない
エ 中心温度が65℃以上に保たれている場合には、調理終了後から喫食までの時間が2時間を超えなこととしているか。	いる・いない

項 目	判定
② 包装 十分に保護するような包装をせずに、食品を汚染させる可能性があるもの又は衛生上影響を与える可能性があるものと共に食品を保管又は運搬していないか。	いる・いない
③ 容器及び器具 ア 食品の運搬に用いる容器及び器具は清潔なものを用いているか。 イ 容器の内面は、食品に悪影響を与えないよう仕上げられており、平滑かつ洗浄消毒が容易な構造であるか。	いる・いない ある・ない
④ 車両 食品の運搬に用いる車両は、清潔なものであって、運搬中の全期間を通じて各食品毎に規定された温度で維持できる設備が備えられているか。	いる・いない

根拠：「保護施設等における調理業務の委託について」（昭和62年3月9日付け社施第38号）