

業務分担区分表

区分	業務内容	市	事業者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	実施献立表・調理指示書の作成	○	
	検食の実施・評価	○	
食材管理	食数の管理		○
	食材の選定	○	
	食材の発注		○
	食材の購入・出納事務	○	
	食材の点検・検収		○
	食材の保管・在庫管理		○
調理作業管理	作業工程表・作業動線図等の作成		○
	作業工程表・作業動線図等の確認	○	
	調理・配缶		○
	食器・食缶類のコンテナへの積み込み		○
	食器・食缶・器具類等の洗浄消毒		○
	食物アレルギー対応食及び離乳食の受け渡し		○
配送回収業務	配送・回収		○
	配膳員へコンテナの受け渡し		○
	食物アレルギー対応食及び離乳食の受け渡し		○
	米飯、パン、麺、牛乳等の配送	○	
	配送車両の燃料補給		○
	配送車両の日常点検及び洗車		○
	配送車両の6か月点検、車検、タイヤ交換		○
廃棄物管理	残菜・厨芥の集積		○
	廃棄物の処理		○
建物・建築設備維持管理	建物（外構含む）及び建築設備の改修、更新	○	
	建物（外構含む）及び主な建築設備の保守、定期点検		○
	施設（外構含む）及び主な設備の日常管理、点検、補修、簡易な修繕		○
	植栽の管理・草刈り		○
	積雪時の除雪		○
	汚泥処理		○
厨房維持管理	厨房機器の日常点検		○
	厨房機器の定期点検、保守、補修、修繕	○	
業務管理	組織体制（勤務体制）表の作成		○
	当日業務分担の決定		○
	当日業務分担の決定の確認	○	
	緊急を要する場合の対応	○	○

資料 1 業務分担区分表

区分	業務内容	市	事業者
労働安全衛生	従事者の定期健康診断の実施・報告		○
	労災事故防止対策の策定		○
	労災事故防止対策		○
研修等	従事者等に対する研修		○
	児童生徒及び園児の食育指導	○	
	児童生徒及び園児の食育指導の補助		○
衛生管理	食材の衛生管理		○
	施設（外構含む）・設備（調理器具・食器等）の日常清掃等		○
	施設（外構含む）・設備（調理器具・食器等）の定期清掃等		○
	施設内の害虫・鼠の防除		○
	従事者の検便の実施・報告		○
	従事者の被服等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食（原材料及び調理済み食品）の採取		○
	衛生管理チェックリスト（給食日誌）の作成		○
	個人別健康観察記録簿の記入		○
配膳業務	—	○	
災害時対応	非常炊き出しの実施		○
開業準備業務	試食会の対応		○
	内覧会、竣工式、見学等の開催	○	
	内覧会、竣工式、見学等の開催支援・協力		○
警備業務	施設（外構含む）の警備		○