

## 公立大学法人福島県立医科大学附属病院炊飯・炊粥等業務委託仕様書

### 1 業務の名称

公立大学法人福島県立医科大学附属病院炊飯・炊粥等業務委託

### 2 業務の実施場所

福島県福島市光が丘1番地

公立大学法人福島県立医科大学附属病院

### 3 履行の期間

令和7年4月1日から令和9年3月31日まで

### 4 業務の内容

公立大学法人福島県立医科大学附属病院（以下「附属病院」という。）における次の炊飯・炊粥等業務委託業務のうち、別紙1「委託業務の内容」及び別紙2「作業工程表」による業務とする。

- (1) 配膳トレイ整理業務
- (2) 精米出庫・洗米
- (3) 炊飯業務（軟飯含む）、炊粥業務
- (4) 椀盛り業務、ウオーマー収納業務
- (5) パン、ジャム類出庫業務
- (6) 精米補充業務
- (7) 洗浄・後片付け業務

### 5 業務の条件

#### (1) 業務時間

4時～7時、9時～12時、13時30分～16時30分

#### (2) 椀盛り済・ウオーマー収納済の米飯（軟飯含む）、粥の提出締め切り時間

朝食：6時45分 昼食：10時45分 夕食：16時45分

#### (3) 調製食数

下表の食数は見込みであり、日々見込み数量を超える増減がある。

区分	種類	椀盛り量	見込み数量
朝食	米飯	290 g	3 ～ 2
		200 g	90 ～ 70
		150 g	160 ～ 130
		110 g	10 ～ 7
		100 g	20 ～ 10
		70 g	10 ～ 7
		60 g	4 ～ 2
		30 g	3 ～ 2
	軟飯	200 g	3 ～ 1
		150 g	7 ～ 5
		100 g	2 ～ 2
	粥	全粥 320 g	55 ～ 50
		全粥 280 g	15 ～ 13
		全粥 220 g	25 ～ 20
		全粥 170 g	5 ～ 4
全粥 100 g		5 ～ 4	

		七分粥	2	~	1	
		五分粥	2	~	1	
		三分粥	2	~	1	
		全粥ミキサー	2	~	1	
		七分粥ミキサー	1	~	1	
		五分粥ミキサー	1	~	1	
		三分粥ミキサー	1	~	1	
		全粥とろみ	1	~	1	
		重湯	3	~	1	
昼食	米飯	290 g	3	~	2	
		200 g	93	~	73	
		150 g	165	~	136	
		110 g	11	~	7	
		100 g	21	~	11	
		70 g	10	~	7	
		60 g	4	~	2	
		30 g	3	~	2	
		軟飯	200 g	3	~	1
	150 g		7	~	5	
	100 g		2	~	2	
	粥	全粥 320 g	55	~	50	
		全粥 280 g	15	~	13	
		全粥 220 g	25	~	20	
		全粥 170 g	5	~	4	
		全粥 100 g	5	~	4	
		七分粥	2	~	1	
		五分粥	2	~	1	
		三分粥	2	~	1	
		全粥ミキサー	2	~	1	
		七分粥ミキサー	1	~	1	
		五分粥ミキサー	1	~	1	
		三分粥ミキサー	1	~	1	
		全粥とろみ	1	~	1	
		重湯	3	~	1	
		夕食	米飯	290 g	4	~
	200 g			105	~	80
150 g	185			~	148	
110 g	12			~	7	
100 g	24			~	12	
70 g	12			~	7	
60 g	5			~	2	
30 g	3			~	2	
軟飯	200 g			3	~	1
	150 g		7	~	5	
	100 g		2	~	2	
粥	全粥 320 g		55	~	50	
	全粥 280 g		15	~	13	
	全粥 220 g		25	~	20	
	全粥 170 g		5	~	4	
	全粥 100 g		5	~	4	
	七分粥		2	~	1	
	五分粥		2	~	1	
	三分粥		2	~	1	
	全粥ミキサー		2	~	1	
	七分粥ミキサー		1	~	1	

	五分粥ミキサー	1 ~	1
	三分粥ミキサー	1 ~	1
	全粥とろみ	1 ~	1
	重湯	3 ~	1

## 6 遵守事項

受託者は、業務の実施に当たり、関係法令に基づき次の事項を遵守しなければならない。

- (1) 当該業務が附属病院の患者に対する医療の重要な一部門であることを認識し、衛生管理に万全の注意を払い業務を遂行すること。
- (2) 衛生管理については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け食安発0201第2号）（以下「大量調理マニュアル」という。）に基づき衛生管理の徹底を図ること。  
 なお、当該契約期間内で大量調理マニュアルの改正があった場合は、改正後の内容に従い業務を行うこと。
- (3) 附属病院栄養管理部の指示及び附属病院作成の個別マニュアルには確実に従うこと。また、指示内容は従事者全員に徹底すること。
- (4) 災害防止及び事故防止に努めること。なお、事故等（職員が食中毒などの伝染性の疾病に感染した恐れのある場合も含む）が発生した場合は、速やかに委託者に報告し、委託者の指定する報告書を提出すること。
- (5) 常に業務を円滑に実施するための研究努力を行うこと。

## 7 業務実施体制

### (1) 業務従事者

ア 業務従事者には、「労働者派遣事業の適正な運営の確保及び派遣労働者の保護等に関する法律」（平成24年10月1日改正）による派遣労働者ではなく、全て、自ら雇用する労働者を従事させるものとする。契約雇用後は、早期に、業務従事者の配置届と履歴書及び健康診断書の写しを委託者に提出するものとする。

なお、異動がある場合も同様とし、その都度、委託者に提出するものとする。

イ 受託者は、業務の遅滞等が生じることがなく、日々円滑かつ適切に業務を遂行するため、調乳業務を適切に行うために必要な知識や技能を有する業務従事者を常に業務実施場所に配置するものとし、業務従事者の経験不足等から業務の遂行に影響を及ぼすような、頻繁な業務従事者の異動は行わないようにするものとする。

やむを得ず、経験が少ない業務従事者を配置する場合は、円滑かつ適切に業務が遂行できるようにするため、専任の補助者を一定期間配置する等の人員体制等をとるものとする。

ウ 受託者は、作業責任者を配置して業務の遂行にあたるものとする。

エ 受託者は、従事者の勤務割表を毎月勤務開始の15日前に委託者に提出すること。

オ 受託者は、非常時に勤務できる人員を事前に確保しておくとともに、確保した人員すべてについての名簿及び非常時の連絡体制について明記した物を契約後、2週間以内に提出すること。

### (2) 受託責任者

ア 受託者は、受託責任者を配置して業務の遂行にあたるものとする。

イ 受託責任者は、業務の円滑な運営のために委託者と随時協議を行うとともに、業務従事者の労務管理、研修、訓練、健康管理、施設設備の衛生管理、業務の遂行管理等の業務に

責任を負うものとする。

## 8 従事者の衛生管理

(1) 衛生管理については、大量調理マニュアルに基づいて対応すること。

検便保菌検査（毎月1回。ただし6月から9月までは月2回。）を受託者の責任（負担）で実施するものとする。

また、ノロウイルスの感染の有無を明確にするための検便（10月から3月まで間、毎月1回以上）を実施するものとする。ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり $10^5$ オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いること（BLEIA法、リアルタイムRT-PCR法またはRT-PCR法など）。

なお、B型肝炎の感染症検診については、委託者と受託者とで別途協議するものとする。

(2) 従事者の健康診断等を行った場合は、その結果を委託者に報告すること。

(3) 体調不良の従事者が出た場合は、速やかに委託者に報告すること。

## 9 従事者の研修

(1) 受託者は、従事者に対し、定期的に衛生面や業務を適切に行うために必要な知識及び技能を習得することを目的とした次に掲げる事項等を含む研修を定期的に行うこと。

ア 作業工程表の作業内容及び関係器具備品等の取扱いに関すること

イ 食中毒と感染症の予防に関する基礎知識

ウ 大量調理マニュアル

(2) 受託者は、患者サービスのために次に掲げる事項等を含む研修を行うこと。

ア 患者の秘密保持に関すること

イ 接遇に関すること

ウ 従事者の日常的な健康の自己管理に関すること

エ 従事者の服装及び規律に関すること

(3) 衛生教育

ア 新規配置時の教育として、衛生管理の必要性や手洗いをはじめとする自己の衛生管理と、厨房内の衛生管理区分などを含む食品衛生の基礎教育を行うこと。

イ 配置後の反復・継続した教育は、衛生管理の具体的方法のほか、事故の事例を取り上げるなど、絶えず衛生管理の重要性を認識させ、管理を徹底させること。

ウ 委託者が実施する感染予防対策研修会、手洗い講習等に参加させること。

## 10 施設等の利用及び維持管理

(1) 委託者は、受託者に対し業務上必要な施設及び器具備品を無償で使用させるものとする。

(2) 受託者は、前号により使用する施設及び器具備品を善良なる管理者の注意義務をもって維持管理し、受託者の故意又は過失によるときの修理費用は受託者の負担とする。

(3) 故障等の原因が、委託者の故意又は過失によるときの修理費用は委託者の負担とする。

(4) 故障等の原因が、天災、その他10-(2)及び(3)以外の事由によるときは、委託者、受託者協議のうえ、負担区分を決定するものとする。

(5) 施設及び機器・器具類の定期的な点検・清掃内容について、衛生点検表を作成し、委託者の了承を得ること。

(6) 機器、器具については、個々にその取扱要領を作成して掲示若しくは供覧し、機器の損傷並びに作業事故の防止に備えること。

(7) 機器、器具類は衛生的に取り扱うとともに、いたずらに損傷や破損等が生じないように細心の注意を払うこと。

なお、機器、器具類に損傷や破損等が生じた場合は、速やかに委託者に届け出をすること。

(8) 各作業終了後、使用した機器、器具類を洗浄し、十分に乾燥させ、衛生的に保管すること。  
また、使用場所を清潔にし、後片付けすること。

(9) 洗浄剤及びこれらの類似品は機械・器具に悪影響を与えないよう使用方法を十分に理解したうえで使用すること。

(10) 施設設備等の清掃用の器材は使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。

#### 1.1 配膳トレイ整理業務

前日夕食に使用した後に洗浄・乾燥させた配膳トレイを平積みに整理する。

#### 1.2 精米出庫・洗米

(1) 精米出庫は1日2回行う。

ア 7時までに当日昼食用を出庫

イ 12時までに当日夕食用及び翌日朝食用を出庫

(2) 精米出庫に先立ち、あらかじめ洗米機の浸水タンクに水を張る。

(3) 委託者から渡された「米出庫表」により必要な量の米を出庫装置から出庫する。この際、予備ご飯分も考慮し、若干多めの量を出庫する。

※ 1カウンター=5kg、指示したカウンター数にて自動で精米が洗米機に投入され、洗米後自動で浸水タンクに運ばれ浸水される。

(4) 翌日朝用の浸水済米は、米飯用は炊飯釜に計量して入れ、軟飯用と粥用はザルに入れて冷蔵庫に収納する。

(5) 洗米浸水済の米の取り出しが終わったら、その都度、洗米機を清掃する。

また、2週間に1回の頻度でネオクリーナSP（1kg）を用いて洗浄する。

夏季期間中は、流水搬送パイプ内に汚れを認めた場合はユニットから外してパイプ内を洗浄する。

#### 1.3 炊飯業務（軟飯含む）、炊粥業務

(1) 洗米浸水済の米を洗米機からザルに取り出す。

洗米機のレバーを下げると米が落ちる仕組みになっており、1回当たり6kg（浸水済重量）の米が取り出される。

(2) すべての米をザルに取り出したら、米飯用、軟飯用、粥用に計量する。

前回の炊飯・炊粥で余った米は次回の粥用に使用する。

(3) 【米飯】

ア 米飯用の炊飯鍋は米6kg +  $\alpha$ gまで炊飯できる。全炊飯量から使用鍋数と各鍋の米量を計算して米を鍋に入れる。 $\alpha$ は500gまでとする。

イ 米が入った炊飯鍋を洗米機にセットし、鍋に水を入れる。

洗米機にあるスイッチを押すと、6リットル（=kg）の水が鍋に注がれる仕組みになっている。浸水済の米に対する水の量は1:1で良いので、6kgの米が入った鍋の場合は、スイッチを押して注がれる水の量のままで構わない。6kg未満の場合は、注がれる水の一部を計量カップで取り除いて水量を調節する。

若干多めに炊き上げて良いので、6kgと5kgを組み合わせて工夫する。

ウ 朝食の米飯に限り、「サンファイバー」を米 6kg に対して概ね 2 カップ入れ、鍋全体に回るように混ぜる。

エ メニューが炊き込みご飯の時は、委託者が提供する具材を混ぜて炊飯する。また、特食メニューでちらし寿司など若干硬めの米飯が必要な際は、炊粥釜隣の小型自動炊飯器を用いて炊飯する。

オ 米、水の入った炊飯鍋に蓋をして自動炊飯器にセットし、炊飯スイッチを押す。椀盛りの所要時間も考えて、全部 4 釜の場合、まず 2 鍋分のスイッチを押し、10 分ほど経ったら残りの 2 鍋のスイッチを押す。むらしも含め 35~40 分で炊きあがる。

米 6kg の鍋の場合、総重量は 20kg 近くになるので、持ち上げ時やセット時は肩・腰に注意すること。また、炊飯器近くの床に高さ 5cm ほどの 2 つの突起があるので気を付けること。また、炊きあがった釜は高熱なので、やけどしないよう取り扱いに注意すること。

#### (4) 【軟飯】

ア 軟飯は炊飯ジャーを用いる。炊飯ジャーの計量カップを使用して、米と水を入れる。

計量カップ 2 杯の米で 600 g の軟飯ができる。米と水の量は 1 : 2 とする。

なお、1 回に炊き上げる米の量は、6 カップまでとする。

イ 委託者が渡す「主食集計表」で炊き上げ必要重量に加え、予備分として 1 カップ分の米を追加する。

ウ 炊飯釜の底部にクッキングペーパーを敷いて、米と水を入れスイッチを入れる。約 30 分で軟飯ができあがる。

#### (5) 【炊粥】

粥は、蒸気釜を使用する。

釜下部の蒸気バルブを閉め、炊く米の量に応じて概ね 1/2 から 2/3 の量の水を釜に入れた後、蒸気弁を開ける。

(6) 水が沸騰したら米を投入する。必要に応じて攪拌する。

約 30 分でできあがるが、でんぷん質が含まれた重湯がしっかりできあがっていることを確認したら、蒸気弁を閉め、蒸気バルブを開放する。蒸気バルブの開放を忘れると、釜底に水が溜まり使えなくなってしまうので忘れないこと。

#### (7) 椀盛り業務、ウオーマー収納業務

ア 【米飯】は、委託者が渡す「主食集計表」に基づき、指示グラム数ごとに指示数を椀に盛り蓋掛けする。この際、グラム数によって使用する椀の種類が異なるので、注意する。

数の少ない椀については、盛付けグラム数がわかるようにグラム数を記入した付箋を蓋に貼付する。

椀をウオーマーに収納する。

イ 【軟飯】は、委託者が渡す「主食集計表」に基づき、指示グラム数ごとに指示数を椀に盛り蓋掛けする。この際、グラム数別専用椀に盛る。

盛付けグラム数がわかるようにグラム数を記入した付箋をすべての蓋に貼付する。

椀をウオーマーに収納する。

ウ 【粥】は、まず重湯を指示数椀に盛り蓋掛けする。

次に、三分粥、五分粥、七分粥、全粥を指示グラム数ごとに指示数を椀に盛り蓋掛けする。この際、粥の種類やグラム数別の専用椀に盛る。

調製数の少ない椀については、盛付けグラム数がわかるようにグラム数を記入した付箋を蓋に貼付する。

椀をウオーマーに収納する。

(8) パン、ジャム類出庫業務

ア パンは、委託者が渡す「主食集計表」に基づき、翌日の朝食用と昼食用の必要数を前日の内に冷凍庫から冷蔵庫に移動させる。

イ 各食事の米飯等の提出締め切り時間までに、必要数のパンとジャム・マーガリン類を冷蔵庫から取り出し、トレーライン脇に置く。

(9) 精米補充業務

洗米機に附属する精米サイロの精米量が少なくなったら、サイロに運搬するコンベアのスイッチを入れ、投入口に精米を流し込む。(精米は自動でサイロに運ばれる。)

この場合、詰め過ぎによる潰れを防ぐため、サイロ最上部窓に精米が見えない程度とする。

(10) 洗淨・後片付け業務

ア 使用した炊飯鍋、炊飯釜、炊粥釜、柄杓等の器具は、朝食・昼食・夕食ごとに洗淨する。

イ 床に水が残らないよう、排水溝へ流す。また、排水溝が不潔にならないよう、定期的に水を流し清掃する。

ウ タオル、布巾類は殺菌洗淨し乾燥させる。

エ ゴミ類、残渣等はゴミ袋に入れ、その日のうちにゴミ出しする。

オ その他、衛生管理には十分注意すること。

1.4 緊急時の危機管理

(1) 受託者は、緊急時、災害時等に勤務できる人員を事前に確保しておくとともに、確保した人員すべてについての名簿及び非常時の連絡体制について明記した書類を契約後、2週間以内に提出すること。

(2) 受託者は、病院が実施する防火・防災訓練に参加し未然防止に努めること。

1.5 従事者の服装及び規律

(1) 勤務中は定められた衣類を着用すること。また、所定の名札を着けるものとする。制服、帽子、靴、エプロン等の支給は、受託者の負担とし年1回以上は対応すること。

(2) 制服の着脱時は所定の更衣室を利用し、作業中以外は控室にて待機すること。

(3) 人との対応は礼儀正しく、懇切丁寧を旨とし、粗暴な言動があってはならないこと。

(4) 勤務中に飲酒をしてはならないこと。

(5) 附属病院・大学敷地内での喫煙、所定の場所以外での飲食その他勤務の遂行を妨げるような行為をしてはならないこと。

(6) 作業中は、厨房内に関係者以外の者を入れないとともに、作業に関係ないもの又は不必要なものを持ち込まないこと。

(7) 作業に当たっては、常に頭髪、手指及び爪等の清潔保持に努め、作業の前後、用便後、次の作業の移行前等には必ず手指の洗淨及び消毒を実施すること。

(8) 作業中における便所の使用は、必ず専用便所を使用し、その際には、履物についても厨房内外の区別を明確にすること。

(9) 作業上必要がある場合には、必ずマスク、衛生手袋を着用すること。

(10) 手袋を着用した場合には、作業毎に手袋を交換すること。

(11) 身体及び身の回りは常に清潔を心掛け、他人に不潔感を与えたり、不衛生であったりしてはならないこと。

(12) 委託者の業務遂行に支障をきたすような行為をしてはならないこと。その行為があった場合には、委託者は受託者に対し従事者の交替を求めることができる。

#### 1 6 連絡・相談の実施

受託者は、業務に必要な内容は、記録として残し、委託者に連絡・相談を行うものとする。

#### 1 7 報告義務

(1) 受託者は、業務上必要な報告を迅速かつ適切に行うこと。また、事故が発生した時は、直ちに適切な措置をとるとともに、委託者に報告し、その指示に従わなければならない。

(2) 受託者は、業務に関し、次の帳票を作成し、速やかに提出すること。

なお、委託者は帳票について必要と認めた場合は、受託者に対し提出をもとめることができる。

ア 従業員名簿及び勤務表

イ 緊急連絡網

ウ 勤務日報

エ 従事者等の衛生管理点検表

オ 業務確認及び衛生管理点検表（炊飯コーナー・朝及び炊飯コーナー・夕）

カ 洗剤払い出し報告書

キ 研修教育の実施記録

ク その他必要な書類

#### 1 8. その他

(1) 受託者は、作業に必要な各種帳票類の保存、管理を行い、関係官公庁の調査に協力すること。

(2) 乙は契約期間開始以前に福島県立医科大学附属病院内にて業務の引き継ぎを行うこと。その引き継ぎに係る人件費等は乙の負担とする。

また、契約期間終了時は甲の指定する者に業務の引き継ぎを行う。いずれも入院患者の給食に影響がないよう、円滑に実施すること。

(3) この仕様書に記載されていない事項については、委託者・受託者が協議し、決定するものとする。



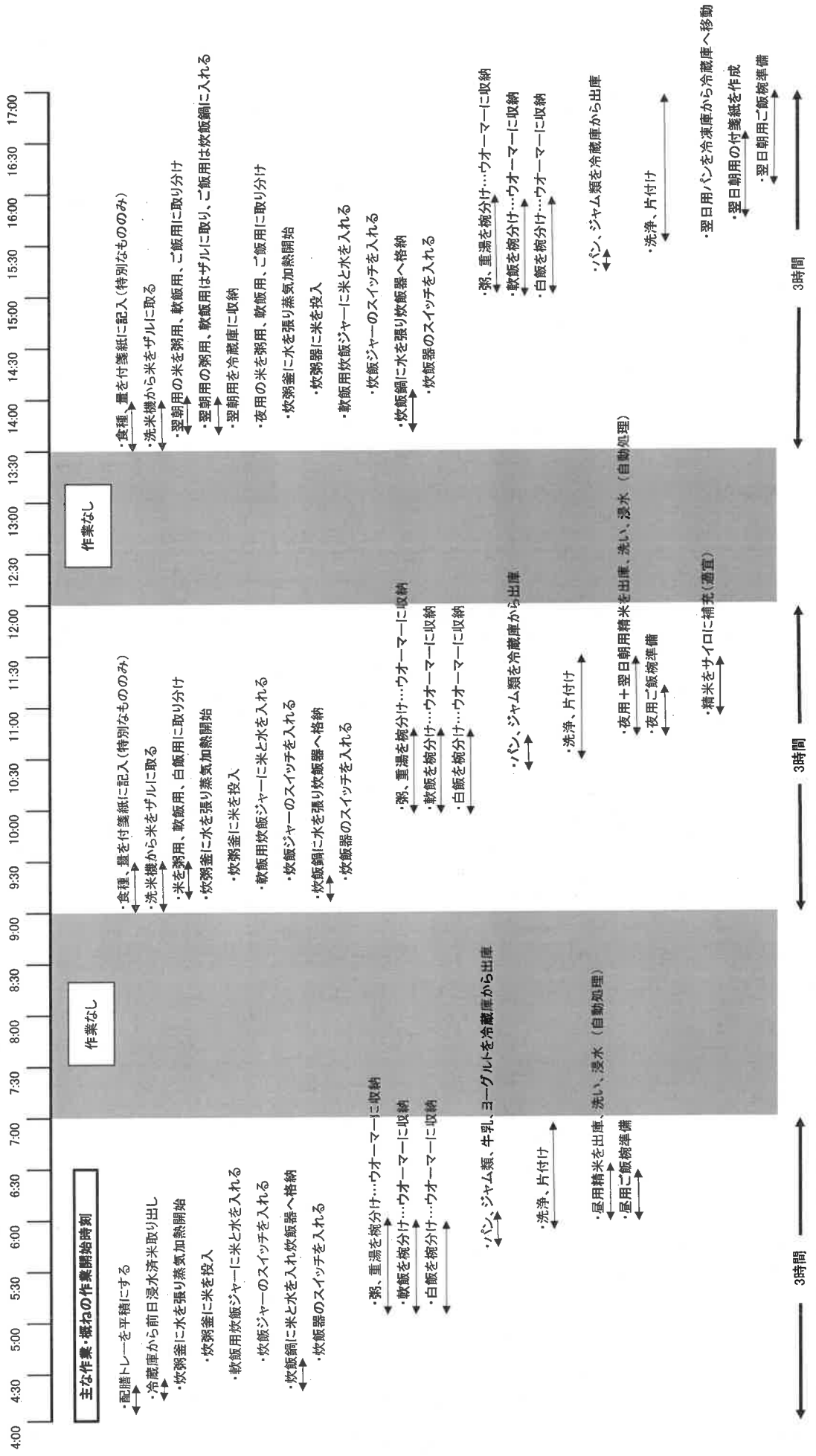
## 別紙1

## 委託業務の内容

区分	事項	内容
朝食用配膳トレイ整理	配膳トレイ整理	棚に立てかけられた状態で洗浄・乾燥させた配膳トレイを平積みで整理する。
精米出庫・洗米	精米出庫	<p>1 精米出庫は1日2回行う。</p> <p>(1) 7時までに当日昼食用を出庫</p> <p>(2) 12時までに当日夕食用及び翌日朝食用を出庫</p> <p>2 精米出庫に先立ち、あらかじめ洗米機の浸水タンクに水を張る。</p> <p>3 委託者から渡された「米出庫表」により必要な量の米を出庫装置から出庫する。</p> <p>この際、予備ご飯分も考慮し、若干多めの量を出庫する。</p> <p>※ 1カウンター=5kg、指示したカウンター数にて自動で精米が洗米機に投入され、洗米後自動で浸水タンクに運ばれ浸水される。</p>
	洗米	<p>1 翌日朝用の浸水済米は、米飯用は炊飯釜に計量して入れ、軟飯用と粥用はザルに入れて冷蔵庫に収納する。</p> <p>2 洗米浸水済の米の取り出しが終わったら、その都度、洗米機を清掃する。</p> <p>また、2週間に1回の頻度でネオクリーナSP (1kg) を用いて洗浄する。</p> <p>流水搬送パイプ内に汚れを認めた場合はユニットから外してパイプ内を洗浄する。</p>
炊飯(軟飯含む) 炊粥	計量	<p>1 洗米浸水済の米を洗米機からザルに取り出す。</p> <p>洗米機のレバーを下げると米が落ちる仕組みになっており、1回当たり6kg (浸水済重量) の米が取り出される。</p> <p>2 すべての米をザルに取り出したら、米飯用、軟飯用、粥用に計量する。</p> <p>前回の炊飯・炊粥で余った米は次回の粥用に使用する。</p>
	米飯	<p>1 米飯用の炊飯鍋は米6kg + <math>\alpha</math>gまで炊飯できる。全炊飯量から使用鍋数と各鍋の米量を計算して米を鍋に入れる。<math>\alpha</math>は500gまでとする。</p> <p>2 米が入った炊飯鍋を洗米機にセットし、鍋に水を入れる。</p> <p>洗米機にあるスイッチを押すと、6リットル (=kg) の水が鍋に注がれる仕組みになっている。浸水済の米に対する水の量は1:1で良いので、6kgの米が入った鍋の場合は、スイッチを押して注がれる水の量のままで構わない。6kg未満の場合は、注がれる水の一部を計量カップで取り除いて水量を調節する。</p> <p>若干多めに炊き上げて良いので、6kgと5kgを組み合わせることで工夫する。</p> <p>3 朝食の米飯に限り、委託者から支給された食物繊維を米6kgに対して概ね2カップ入れ、鍋全体に回るように混ぜてから炊飯する。</p> <p>4 メニューが炊き込みご飯の時は、委託者が提供する具材を混ぜて炊飯する。また、特食メニューでちらし寿司など若干硬めの米飯が必要な際は、炊粥釜隣の小型自動炊飯器を用いて炊飯する。</p> <p>5 米、水の入った炊飯鍋に蓋をして自動炊飯器にセットし、炊飯スイッチを押す。椀盛りの所要時間も考えて、全部4釜の場合、まず2釜分のスイッチを押し、10分ほど経ったら残りの2釜のスイッチを押し。むらしも含め35~40分で炊きあがる。</p> <p>米6kgの鍋の場合、総重量は20kg近くになるので、持ち上げ時やセット時は肩・腰に注意すること。また、炊飯器近くの床に高さ5cmほどの2つの突起があるので気を付けること。また、炊きあがった釜は高熱なので、やけどしないよう取り扱いに注意する。</p>
	軟飯	<p>1 軟飯は炊飯ジャーを用いる。炊飯ジャーの計量カップを使用して、米と水を入れる。</p> <p>計量カップ2杯の米で600gの軟飯ができる。米と水の量は1:2とする。なお、1回に炊き上げる米の量は、6カップまでとする。</p> <p>2 委託者が渡す「主食集計表」で炊き上げ必要重量に加え、予備分として1カップ分の米を追加する。</p> <p>3 炊飯釜の底部にクッキングペーパーを敷いて、米と水を入れスイッチを入れる。約30分で軟飯ができあがる。</p>

	粥	<p>1 粥は、蒸気釜を使用する。 釜下部の蒸気バルブを閉め、炊く米の量に応じて概ね1/2から2/3の量の水を釜に入れた後、蒸気弁を開ける。</p> <p>2 水が沸騰したら米を投入する。必要に応じて攪拌する。 約30分でできあがるが、でんぷん質が含まれた重湯がしっかりできあがっていることを確認したら、蒸気弁を閉め、蒸気バルブを開放する。蒸気バルブの開放を忘れると、釜底に水が溜まり使えなくなってしまうので忘れないこと。</p>
椀盛り、ウオーマー収納	椀盛り、ウオーマー収納	<p>1 米飯は、委託者が渡す「主食集計表」に基づき、指示グラム数ごとに指示数を椀に盛り蓋掛けする。この際、グラム数によって使用する椀の種類が異なるので、注意する。 数の少ない椀については、盛付けグラム数がわかるようにグラム数を記入した付箋を蓋に貼付する。 椀をウオーマーに収納する。</p> <p>2 軟飯は、委託者が渡す「主食集計表」に基づき、指示グラム数ごとに指示数を椀に盛り蓋掛けする。この際、グラム数別専用椀に盛る。 盛付けグラム数がわかるようにグラム数を記入した付箋をすべての蓋に貼付する。 椀をウオーマーに収納する。</p> <p>3 粥は、まず重湯を指示数椀に盛り蓋掛けする。 次に、三分粥、五分粥、七分粥、全粥を指示グラム数ごとに指示数を椀に盛り蓋掛けする。この際、粥の種類やグラム数別の専用椀に盛る。 調製数の少ない椀については、盛付けグラム数がわかるようにグラム数を記入した付箋を蓋に貼付する。 椀をウオーマーに収納する。</p>
パン、ジャム類出庫	パン、ジャム類出庫	<p>1 パンは、委託者が渡す「主食集計表」に基づき、必要数を前日に冷凍庫から冷蔵庫に移動させておく。</p> <p>2 各食事の米飯等の提出締め切り時間までに、必要数のパンとジャム・マーガリン類を冷蔵庫から取り出し、トレーライン脇に置く。</p>
精米補充	精米補充	<p>洗米機に附属する精米サイロの精米量が少なくなったら、サイロに運搬するコンベアのスイッチを入れ、投入口に精米を流し込む。（精米は自動でサイロに運ばれる。） この場合、詰め過ぎによる潰れを防ぐため、サイロ最上部窓に精米が見えない程度とする。</p>
洗浄・後片付け	洗浄・後片付け	<p>1 使用した炊飯鍋、炊飯釜、炊粥釜、柄杓等の器具は、朝食・昼食・夕食ごとに洗浄する。</p> <p>2 床に水が残らないよう、排水溝へ流す。また、排水溝が不潔にならないよう、定期的に水を流し清掃する。</p> <p>3 タオル、布巾類は殺菌洗浄し乾燥させる。</p> <p>4 ゴミ類、残渣等はゴミ袋に入れ、その日のうちにゴミ出しする。</p> <p>5 その他、衛生管理には十分注意すること。</p>
報告	毎日報告	<p>1 勤務日報</p> <p>2 業務確認及び衛生管理点検表（炊飯コーナー・朝及び炊飯コーナー・夕）</p>
	毎月報告	<p>1 従業員名簿及び勤務表</p> <p>2 従事者等の衛生管理点検表</p>
	必要の都度報告	<p>1 緊急連絡網</p> <p>2 洗剤払い出し報告書</p> <p>3 研修教育の実施記録</p> <p>4 その他必要な書類</p>

作業工程表



※ 上記の稼働人員に関らず、委託者が求める仕様のとおりに履行できる必要人員を配置すること。

