



衛生管理

献立 | マイレシビ | 食数 | 発注 | 帳票 | 園児管理 | 設定 | サポート

お知らせ | 原価計算 | サンプルレシビ | 衛生管理



衛生管理表

食らぼキッズ保育園

2025/01/01 ~ 2025/01/31

ATTENTION

・[編集]を押すと、調理従事者の氏名記載欄が6つあります。ここでは、一度入力すると、それ以降の日付のデフォルトの名前となります。その編集した日付よりも前の日付に影響はありませんが、従事者の氏名が空の場合には、そのデフォルトの名前が入ります。

日	月	火	水	木	金	土
			1	2 編集		
5	6 編集	7 編集	8 編集	9 編集	10 編集	11 編集
12	13	14 編集	15 編集	16 編集	17 編集	18 編集
19	20 編集	21 編集	22 編集	23 編集	24 編集	25 編集

1



一度でも編集した日付は、
済となります

任意の日付を選択し①編集ボタンを押します。

次へ

[衛生管理]

名前は記載するとそのまま残ります。

衛生管理表

2022年11月1日

1 給食従事者の衛生管理点検

調理従事者の氏名					
始業時	下痢や発熱がなく、体調が良いか	<input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×			
	手指や顔面に化粧料(粉)はないか	<input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×			
	清潔な調理用作業着・帽子をきちんと着替えているか	<input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×			
	毛髪は帽子の中に入っているか	<input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×			
	爪は短く切り、マニキュアはしていないか	<input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×			
終業時	指輪、時計等ははまっているか	<input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×			
	調理室専用の履物を使用したか	<input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×			
	手洗いを適切に実施したか	<input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×			
	便所に作業着、帽子・履物のままはいらなかったか	<input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×			
	調理器具は食品別・用途別に使用したか	<input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×			
調理室の清掃・整理整頓を実施したか	<input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×				

備考

※この項目があった場合は、備考欄にその状況を記入する。

2 使用水の点検

色	<input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×
濁り	<input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×
臭い	<input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×
異物	<input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×

始業時	冷蔵食品温度	<input type="text"/> mg/L
終業時	冷蔵食品温度	<input type="text"/> mg/L
備考		

※冷蔵食品温度は1mg/L以下であること

3 冷蔵庫・冷凍庫の温度

始業時	冷蔵庫	<input type="text"/> ℃
	冷凍庫	- <input type="text"/> ℃
終業時	保存用冷凍庫	- <input type="text"/> ℃
	冷凍庫	<input type="text"/> ℃
終業時	冷蔵庫	- <input type="text"/> ℃
	保存用冷凍庫	- <input type="text"/> ℃

※冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下、保存用冷凍庫は-20℃以下

4 調理室の温度・湿度

始業時	測定時間	<input type="text"/> 分
	温度	<input type="text"/> ℃
終業時	湿度	<input type="text"/> %
	測定時間	<input type="text"/> 分
終業時	温度	<input type="text"/> ℃
	湿度	<input type="text"/> %

※調理室は10℃以下、湿度は50%以下

5 加熱食品の中心温度

料理名	牛乳	まよこの山	炊き込みご飯	漬の巻揚げ	キャベツサラダ
調理開始時刻	<input type="text"/>				
1回目の温度確認	<input type="text"/> ℃				
2回目の温度確認	<input type="text"/> ℃				
調理終了時刻	<input type="text"/>				
料理名	<input type="text"/>				

※調理室は10℃以下、湿度は50%以下

調理終了時刻	<input type="text"/>				
料理名	美野豆腐となめこの山	牛乳	せんべい	<input type="text"/>	<input type="text"/>
調理開始時刻	<input type="text"/>				
1回目の温度確認	<input type="text"/> ℃				
2回目の温度確認	<input type="text"/> ℃				
調理終了時刻	<input type="text"/>				

※調理室は10℃以下、湿度は50%以下

6 食事時間

食種	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
配膳時間	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
食事終了時間	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

7 ねずみ、こん虫等の発生状況

発生状況	<input type="radio"/> ○発生あり <input type="radio"/> ×発生あり
状況と対策	<input type="text"/>

8 残飯状況

1-2歳児	午前おやつ	<input type="text"/> %
	昼食 主食	<input type="text"/> %
	昼食 副菜	<input type="text"/> %
3歳児以上	午後おやつ	<input type="text"/> %
	午前おやつ	<input type="text"/> %
	昼食 主食	<input type="text"/> %
	昼食 副菜	<input type="text"/> %
	午後おやつ	<input type="text"/> %

戻る 登録

任意の項目を入力し①登録ボタンを押してその日は完了です。結果は、[帳票]-報告書等-衛生管理報告書に出力されます