栄養士確認	責任者確認

（様式5） 日常点検表　　令和　　年度　　月　　のぞみこども園

点検事項		月日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		曜日																															
		点検者																															
施設	1. 調理室内及び周辺の清掃、清潔																																
	2. 調理室への関係者以外の立入り禁止																																
	3. そ族、昆虫の駆除のてだて																																
	4. 排水口の清掃																																
設備	1. 手洗い設備に石けん、ペーパータオルの補充を行ったか																																
	2. 調理器具類、食器類の洗浄、消毒、乾燥																																
	3. まな板、包丁、ふきんの使用区分と洗浄、消毒、乾燥																																
	4. 廃棄物の処理及び容器、設備、施設の清潔																																
	5. 調理室に調理作業に不必要な物品等を置いていないか																																
	6. 機器・器具の異常及び破損、床や壁等の破損箇所はないか																																
原材料	1.原材料の納入に際しての調理従事者の立会い																																
	2.原材料の納品時刻・品温等の点検（牛乳も）																																
	3.食品の鮮度、品質チェック																																
	4.分類ごとの区分と、相互汚染の防止																																
	5.食材料ごとに専用の器具・容器で下処理、調理を行ったか																																
	6.適切な温度での保管																																
	7.ダンボール等、不衛生な包装の非汚染区域への持ち込み禁止																																
	8. 原材料の保存食を日付を明記の上保管（約50gを－20℃以下で2週間冷凍保存）																																
食品の	1. 前日調理の排除																																
取扱い	2. 冷蔵庫内の清掃																																
	3. 調理済食品の保存食を日付を明記の上保管（約50gを－20℃以下で2週間冷凍保存）																																
	4. 野菜、果物の取扱いは十分洗浄しているか																																
	5. 食品や器具、容器を床から60cm以上の場所で取り扱ったか																																
	6. 食品の入った食缶等を、床から30cm以上の台にのせて取り扱ったか																																
	7. 中心温度の確認、75℃1分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）																																
	8. 調理済食品、非加熱食品の2次汚染の防止																																
	9. 生食する食品は素手で触らない																																
使用水	採取時刻																																
（始業前）	色																																
	濁り																																
	におい																																
	異物																																
（終了後）	採取時刻（調理終了時刻）																																
	色																																
	濁り																																
	におい																																
	異物																																
調理終了時刻　給食																																	
調理終了時刻　おやつ																																	