

学校給食従事者健康観察記録票【令和5年9月分】氏名

| | |
|------|--------|
| 所屬長印 | 衛生管理者印 |
|------|--------|

| 項目 | 日 | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 健康状態 | 金 | 土 | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
| ① 下痢をしていない | | | | | | | | | | | | | | | |
| ② 発熱をしていない | | | | | | | | | | | | | | | |
| ③ 腹痛をしていない | | | | | | | | | | | | | | | |
| ④ 嘔吐をしていない | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑤ 手指、顔面に傷はない● | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑥ 手指、顔面にできものはない● | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑦ 感染症の感染、またはその疑いはない☆ | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑧ 下痢・腹痛・嘔吐をしていない | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑨ 発熱をしていない | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑩ 感染症の感染、またはその疑いはない☆ | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑪ 調理衣・エプロン・マスク履物は清潔である | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑫ 適切な服装をしている | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑬ 爪は短く切っている | | | | | | | | | | | | | | | |
| 確認・指示担当者 | | | | | | | | | | | | | | | |

| 左記【×】の場合記入 | |
|------------|--|
| 詳細 | |
| 指示 | |
| 詳細 | |
| 指示 | |
| 詳細 | |
| 指示 | |
| 詳細 | |
| 指示 | |
| 詳細 | |
| 指示 | |

・「はい」の場合は○ 「いいえ」の場合は× ・健康状態の欄は毎日記入 ・調理場に入らない日は衛生状態の欄に斜線をひく

●化膿疾患が手指にある場合には、調理作業に従事しないこと

☆「感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に定められた感染症
 感染症またはその疑いがある場合には医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行すること

※ 確認項目で「×」があった場合は、速やかに 確認・指示担当者 に報告し、指示を仰ぐこと。

※ 調理等業務途中において、状況等に変更が生じた場合【赤字】にて項目、詳細、指示等も記載する。

学校給食従事者
個人別健康観察記録票

【令和5年9月分】氏名

0

| 項目 | 日 | | | | | | | | | | | 左記【×】の場合記入 | | | | | | |
|--------------|----------------------|-------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|------------|----|----|----|----|----|--|
| | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 詳細 | 指示 | |
| 健康状態 | ① 下痢をしていない | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ② 発熱をしていない | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ③ 腹痛をしていない | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ④ 嘔吐をしていない | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ⑤ 手指、顔面に傷はない● | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ⑥ 手指、顔面にできものはない● | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ⑦ 感染症の感染、またはその疑いはない☆ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ⑧ 下痢・腹痛・嘔吐をしていない | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ⑨ 発熱をしていない | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ⑩ 感染症の感染、またはその疑いはない☆ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 衛生状態 | ⑪ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑫ 履物は清潔である | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑬ 適切な服装をしている | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑭ 爪は短く切っている | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 確認・指示担当者 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

・「はい」の場合は○ 「いいえ」の場合は× ・健康状態の欄は毎日記入 ・調理場に入らない日は衛生状態の欄に斜線をひく

●化膿疾患が手指にある場合には、調理作業に従事しないこと

☆「感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に定められた感染症

感染症またはその疑いがある場合には医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行すること

※ 確認項目で「×」があった場合は、速やかに確認・指示担当者に報告し、指示を仰ぐこと。

※ 調理等業務途中において、状況等に変更が生じた場合【赤字】にて項目、詳細、指示等も記載する。

第8票 学校給食日常点検票

検査日 年 月 日 () 調理場名 野洲市学校給食センター

天気

| | | |
|----|-----|----|
| 所長 | 栄養士 | 主任 |
|----|-----|----|

作成者

気温 °C

※衛生管理責任者が毎日点検し、所長の検印を受け、記録を保存すること。

| | | |
|---------------|-----------|---|
| 学 校 給 食 従 事 者 | 健康状態 | <input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 <input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。 <input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。 <input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 <input type="checkbox"/> 履物は清潔である。 <input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。 |
| | 服 装 姿 容 | <input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。 <input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。 <input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫(ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下)の温度は適切である。 <input type="checkbox"/> 食器、容器や調理器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。 <input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。() <input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分間程度)流水した。 |
| 作 業 前 | 施 設 ・ 設 備 | <input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし・異常あり) <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/L以上あった) <input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。 <input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。 <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。 <input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。 |
| | 使 用 水 | <input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分間程度)流水した。 |
| 検 収 | 検 収 | <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。 <input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。 |

| | |
|-------|--|
| 下 処 理 | <input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。 <input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。 <input type="checkbox"/> 野菜類は流水で十分に洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。 |
| | <input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。 <input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。 <input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し(75℃、1分以上)、その温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。 <input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。 |
| 調 理 時 | <input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/L以上あった) |
| | <input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。 <input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。 <input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 <input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。 |
| 使 用 水 | <input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。 <input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。 <input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。 <input type="checkbox"/> 食缶を床より60cm以上の置台等に置いた。 |
| | <input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。 |

| | | |
|----|----------------|---|
| 作業 | 配送・配膳 | <input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内) <input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。 <input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。 |
| | 検食 | <input type="checkbox"/> 検査は、児童生徒の摂食30分前に実施している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 検査結果については、時間等も含め記録した。 <input checked="" type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input checked="" type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input checked="" type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。 <input checked="" type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。 |
| 作業 | 給食当番 | |
| | 食器・容器・器具の洗浄・消毒 | <input type="checkbox"/> 食器、容器や調理器具は、確実に洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 食器、容器や調理器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥した。 <input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 <input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度の状態は良い。 <input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。() |
| 後 | 廃棄物の処理 | |
| | 食品保管室 | |

| | |
|----------|--|
| 便所 | <input type="checkbox"/> 便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。 <input type="checkbox"/> 調理衣(上下)、履物等は脱いだ。 <input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。 <input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。 <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。 <input checked="" type="checkbox"/> 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収簿に基づき十分に点検し記録した。 <input checked="" type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。 <input checked="" type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。 |
| 調理室の立ち入り | |
| 共同調理場受配校 | |

チェックの仕方

| | |
|-------------------------------------|----------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | できている項目 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | できていない項目 |
| <input type="checkbox"/> | 該当しない項目 |

◆受配校園で「給食当番(教職員含む)の健康観察・衛生点検記録」に記載

●受配校園で「学校給食日常点検票(校・園用)」に記載

食品加熱記録（釜）

| | |
|-----|----|
| 栄養士 | 主任 |
| | |

年 月 日 ()

献立名

| 釜 番号 | 校 園 名 | 中心温度 測定時刻 | 中心温度 | | | 配缶時間 | 測定者 |
|---------|-------|--------------|------|----|----|-------|-----|
| | | | 食 材 | | | | |
| 1 | | : | °C | °C | °C | : ~ : | |
| 2 | | : | °C | °C | °C | : ~ : | |
| 3 | | : | °C | °C | °C | : ~ : | |
| 4 | | : | °C | °C | °C | : ~ : | |
| 5 | | : | °C | °C | °C | : ~ : | |
| 6 | | : | °C | °C | °C | : ~ : | |
| 7 | | : | °C | °C | °C | : ~ : | |
| 8 | | : | °C | °C | °C | : ~ : | |
| | | : | °C | °C | °C | : ~ : | |

※75°Cで1分間以上加熱すること

| |
|-----|
| 配缶量 |
| |

| |
|----|
| 備考 |
| |

残量記入表

年 月 日 ()

| | |
|-----|----|
| 栄養士 | 主任 |
| | |

| 料理名 校園名 | 米飯 | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|
| 中主幼 | kg | kg | kg | kg | kg |
| 野洲幼 | kg | kg | kg | kg | kg |
| 北野幼 | kg | kg | kg | kg | kg |
| 祇王幼 | kg | kg | kg | kg | kg |
| 行畑こ | kg | kg | kg | kg | kg |
| 桜生こ | kg | kg | kg | kg | kg |
| 三上こ | kg | kg | kg | kg | kg |
| 篠原こ | kg | kg | kg | kg | kg |
| 中主小 | kg | kg | kg | kg | kg |
| 野洲小 | kg | kg | kg | kg | kg |
| 北野小 | kg | kg | kg | kg | kg |
| 三上小 | kg | kg | kg | kg | kg |
| 祇王小 | kg | kg | kg | kg | kg |
| 篠原小 | kg | kg | kg | kg | kg |
| 中主中 | kg | kg | kg | kg | kg |
| 野洲中 | kg | kg | kg | kg | kg |
| 野洲北中 | kg | kg | kg | kg | kg |
| 記録者 | | | | | |

保 存 食 (原 材 料) の 記 録

| | | |
|--|-----|----|
| 採取年月日 2019年4月1日(月) | 栄養士 | 主任 |
| 廃棄予定年月日 2019年6月2日(火) | | |
| 廃棄日時 年 月 日 () 時 分 廃棄者: | | |

| 食品名 | 採取日 | 採取時間 | 採取者 |
|-----|-----|------|-----|
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |
| | 月 日 | : | |

使用水点検表

| | | |
|----|-----|----|
| 所長 | 栄養士 | 主任 |
| | | |

2023 年 9 月

異常がなければ○、異常があれば×

| 日 | 曜日 | 調理作業前(8:00) | | | | | | | 調理作業中(11:30) | | | | | | |
|------|----|-------------|---|----|----|---|----|-----|--------------|---|----|----|---|----|-----|
| | | 残留塩素 | 色 | 濁り | 臭い | 味 | 異物 | 記入者 | 残留塩素 | 色 | 濁り | 臭い | 味 | 異物 | 記入者 |
| | 月 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| | 火 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| | 水 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| | 木 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/1 | 金 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/4 | 月 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/5 | 火 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/6 | 水 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/7 | 木 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/8 | 金 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/11 | 月 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/12 | 火 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/13 | 水 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/14 | 木 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/15 | 金 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| | 月 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/19 | 火 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/20 | 水 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/21 | 木 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/22 | 金 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/25 | 月 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/26 | 火 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/27 | 水 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/28 | 木 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |
| 9/29 | 金 | mg/L | | | | | | | mg/L | | | | | | |

※ 遊離残留塩素は0.1mg/L以上であること。

カット室日常点検票

| | |
|-----|----|
| 栄養士 | 主任 |
| | |

年 月 日 () 記入者: _____

| 作業前後 | 裁断機名 | チェック項目 | 刃の欠け・傷・歪み | | | | 備考 |
|------|------------|---|--|--|--|--|----|
| | | | 使用前 | | 使用后 | | |
| 作業前後 | スライサー No.1 | <input type="checkbox"/> 使用せず <input type="checkbox"/> スライサーベルトの欠け、ほつれ <input type="checkbox"/> スライサー本体のネジ等の落下 <input type="checkbox"/> ゴミ、残菜の付着 | <input type="checkbox"/> 1枚刃 <input type="checkbox"/> 2枚刃 No.1 <input type="checkbox"/> 人参刃 No.1 <input type="checkbox"/> 芋刃 <input type="checkbox"/> 円板2枚刃 No.1 <input type="checkbox"/> 円板1枚刃 <input type="checkbox"/> 円板おろし刃 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | |
| | スライサー No.2 | <input type="checkbox"/> 使用せず <input type="checkbox"/> スライサーベルトの欠け、ほつれ <input type="checkbox"/> スライサー本体のネジ等の落下 <input type="checkbox"/> ゴミ、残菜の付着 | <input type="checkbox"/> 1枚刃 <input type="checkbox"/> 2枚刃 No.2 <input type="checkbox"/> 人参刃 No.2 <input type="checkbox"/> 芋刃 <input type="checkbox"/> 円板2枚刃 No.2 <input type="checkbox"/> 円板1枚刃 <input type="checkbox"/> 円板おろし刃 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | |
| | フード | <input type="checkbox"/> 使用せず <input type="checkbox"/> 受け皿に傷や欠けがないか <input type="checkbox"/> ゴミ、残菜が付着していないか | <input type="checkbox"/> フード刃 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | 角切機 | <input type="checkbox"/> 使用せず <input type="checkbox"/> 本体ネジが外れていないか <input type="checkbox"/> ゴミ、残菜が付着していないか | <input type="checkbox"/> 角小 <input type="checkbox"/> 角中 <input type="checkbox"/> 角大 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | |
| | 押切機 | <input type="checkbox"/> 使用せず <input type="checkbox"/> 本体ネジが外れていないか <input type="checkbox"/> ゴミ、残菜が付着していないか | <input type="checkbox"/> おろし刃 <input type="checkbox"/> 人参刃 <input type="checkbox"/> 芋刃 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | |
| | その他 | 包丁 → <input type="checkbox"/> 使用せず まな板に欠け・汚れがない → <input type="checkbox"/> 使用せず はさみ → <input type="checkbox"/> 使用せず ミキサー → <input type="checkbox"/> 使用せず <input type="checkbox"/> 使用した器具は保管庫に戻した (千枚通し・スパナ・プライヤー) <input type="checkbox"/> 包丁 4本 <input type="checkbox"/> まな板 4枚 <input type="checkbox"/> はさみ 2本 <input type="checkbox"/> ミキサー刃 1個 | <input type="checkbox"/> 包丁 No.1 <input type="checkbox"/> 包丁 No.2 <input type="checkbox"/> 包丁 No.3 <input type="checkbox"/> 包丁 No.4 <input type="checkbox"/> ハサミ No.1 <input type="checkbox"/> ハサミ No.2 <input type="checkbox"/> ミキサー刃 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | |

| 作業中 | スライサー No.1 | <input type="checkbox"/> 使用せず <input type="checkbox"/> ロット毎に刃の欠け・ネジの緩み・外れがない スライサーNo.1 担当者() | 備考 |
|-----|------------|---|----|
| | スライサー No.2 | <input type="checkbox"/> 使用せず <input type="checkbox"/> ロット毎に刃の欠け・ネジの緩み・外れがない スライサーNo.2 担当者() | |
| | フード | <input type="checkbox"/> 使用せず <input type="checkbox"/> 刃に欠け・ネジの緩み・外れがない フード 担当者() | |
| | 押切機 | <input type="checkbox"/> 使用せず <input type="checkbox"/> ロット毎に刃の欠け・ネジの緩み・外れがない 押切機 担当者() | |

| | |
|-----|------|
| 栄養士 | 調理主任 |
| | |

調理器具の点検記録簿(野菜下処理室)

使用前・使用后・洗浄後 正常は○・異常は×⇒異常内容を記入

点検日 年 月 日 ()

| 番号 | 使用者氏名 | 使用前 | 使用后 | 番号 | 使用者氏名 | 使用前 | 使用后 | 使用者氏名 | 使用前 | 使用后 | 洗浄者氏名 | 洗浄後 | 異常内容 |
|-----|-------|-----|-----|-------|-------|-----|-----|-------|-----|-----|-------|-----|------|
| 1 | | | | 皮小 1 | | | | | | | | | |
| 2 | | | | 皮小 2 | | | | | | | | | |
| 3 | | | | 皮小 3 | | | | | | | | | |
| 4 | | | | 皮小 4 | | | | | | | | | |
| 5 | | | | 皮小 5 | | | | | | | | | |
| 6 | | | | 皮小 6 | | | | | | | | | |
| 7 | | | | 皮小 7 | | | | | | | | | |
| 8 | | | | 皮大 1 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | 皮大 2 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | 皮大 3 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | 皮大 4 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | 皮大 5 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | 芽取り1 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | 芽取り2 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | 芽取り3 | | | | | | | | | |
| 30 | | | | 芽取り4 | | | | | | | | | |
| 31 | | | | 芽取り5 | | | | | | | | | |
| 32 | | | | 芽取り6 | | | | | | | | | |
| 33 | | | | 芽取り7 | | | | | | | | | |
| 34 | | | | 芽取り8 | | | | | | | | | |
| 35 | | | | 芽取り9 | | | | | | | | | |
| 36 | | | | 芽取り10 | | | | | | | | | |
| 37 | | | | 芽取り11 | | | | | | | | | |
| 38 | | | | | | | | | | | | | |
| 大1 | | | | | | | | | | | | | |
| 大2 | | | | | | | | | | | | | |
| ハサミ | ハサミ1 | | | | | | | | | | | | |
| | ハサミ2 | | | | | | | | | | | | |
| | ハサミ3 | | | | | | | | | | | | |
| 缶切 | 缶切小1 | | | | | | | | | | | | |
| | 缶切小2 | | | | | | | | | | | | |
| | 缶切大 | | | | | | | | | | | | |

消毒保管庫 運転記録

| | | |
|----|-----|----|
| 所長 | 栄養士 | 主任 |
| | | |

令和 年 月

場所: 肉魚検収室 ・ 肉魚下処理室 ・ 炊飯室 ・ 焼揚蒸室 ・ 野菜検収室 ・ 野菜下処理器具洗淨室 ・ カット室 ・ 特食室 ・ 釜調理室 ・ 和え物室 ・ 野菜下処理室(かご)コンテナ室 ・ 二重食缶 ・ サラダ缶 ・ ごはん天ぷら缶

| 日 | 曜日 | 点検時刻 | 消毒保管庫 スイッチ入 | UV灯確認 | 記録者 | 備考 |
|---|----|------|----------------|-------|-----|----|
| | 月 | : | | | | |
| | 火 | : | | | | |
| | 水 | : | | | | |
| | 木 | : | | | | |
| | 金 | : | | | | |
| | 月 | : | | | | |
| | 火 | : | | | | |
| | 水 | : | | | | |
| | 木 | : | | | | |
| | 金 | : | | | | |
| | 月 | : | | | | |
| | 火 | : | | | | |
| | 水 | : | | | | |
| | 木 | : | | | | |
| | 金 | : | | | | |
| | 月 | : | | | | |
| | 火 | : | | | | |
| | 水 | : | | | | |
| | 木 | : | | | | |
| | 金 | : | | | | |
| | 月 | : | | | | |
| | 火 | : | | | | |
| | 水 | : | | | | |
| | 木 | : | | | | |
| | 金 | : | | | | |

調理場温度・湿度の記録（午前）

令和 年 月

| | | |
|----|-----|----|
| 所長 | 栄養士 | 主任 |
| | | |

場所: 野菜検収室 ・ 食品保管庫 ・ 肉魚処理室 ・ 下処理室 ・ 釜割り室
 カット室 ・ 炊飯室 ・ 焼揚蒸室1 ・ 焼揚蒸室2 ・ 釜調理室1
 釜調理室2 ・ 和え物室 ・ 特食室 ・ コンテナ室 ・ 米庫 ・ 肉魚検収

| 日 | 曜日 | 8:00 | | 10:00 | | 記録者 | 備考 |
|----|----|------|----|-------|----|-----|----|
| | | 温度 | 湿度 | 温度 | 湿度 | | |
| | 月 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 火 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 水 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 1 | 木 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 2 | 金 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 5 | 月 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 6 | 火 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 7 | 水 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 8 | 木 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 9 | 金 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 12 | 月 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 13 | 火 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 14 | 水 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 15 | 木 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 16 | 金 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 19 | 月 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 20 | 火 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 21 | 水 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 22 | 木 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 23 | 金 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 26 | 月 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 27 | 火 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 28 | 水 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 29 | 木 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| 30 | 金 | ℃ | % | ℃ | % | / | |

※ 学校給食衛生管理基準 : 湿度80%以下、温度25℃以下

冷蔵庫温度の記録

令和年月

| | | |
|----|-----|----|
| 所長 | 栄養士 | 主任 |
| | | |

場所: 肉魚用 ・ 魚肉用(パズスルー) ・ 野菜等 ・ 下処理室(パズスルー) ・ カット室(パズスルー)
調味料庫 ・ 和え物室 ・ コンテナ室

| 日 | 曜 | 8:00 | 15:00 | 記録者 | 備考 |
|---|---|------|-------|-----|----|
| | 月 | ℃ | ℃ | / | |
| | 火 | ℃ | ℃ | / | |
| | 水 | ℃ | ℃ | / | |
| | 木 | ℃ | ℃ | / | |
| | 金 | ℃ | ℃ | / | |
| | 月 | ℃ | ℃ | / | |
| | 火 | ℃ | ℃ | / | |
| | 水 | ℃ | ℃ | / | |
| | 木 | ℃ | ℃ | / | |
| | 金 | ℃ | ℃ | / | |
| | 月 | ℃ | ℃ | / | |
| | 火 | ℃ | ℃ | / | |
| | 水 | ℃ | ℃ | / | |
| | 木 | ℃ | ℃ | / | |
| | 金 | ℃ | ℃ | / | |
| | 月 | ℃ | ℃ | / | |
| | 火 | ℃ | ℃ | / | |
| | 水 | ℃ | ℃ | / | |
| | 木 | ℃ | ℃ | / | |
| | 金 | ℃ | ℃ | / | |
| | 月 | ℃ | ℃ | / | |
| | 火 | ℃ | ℃ | / | |
| | 水 | ℃ | ℃ | / | |
| | 木 | ℃ | ℃ | / | |
| | 金 | ℃ | ℃ | / | |

※ 異常があった場合、直ちに管理者(所長)に連絡すること。 ※ 冷蔵庫 10℃以下。

※ “df”の時や使用直後で庫内温度が適正でない時は、後で温度を再確認し記入すること。

冷凍庫温度の記録

令和年月

| | | |
|----|-----|----|
| 所長 | 栄養士 | 主任 |
| | | |

場所：保存食用(原材料) ・ 保存食用(調理済) ・ 肉魚用 ・ 野菜等 ・ 特食室
 サラダ室(冷媒用) ・ 野菜検収室

| 日 | 曜 | 8:00 | 15:00 | 記録者 | 備考 |
|---|---|------|-------|-----|----|
| | 月 | ℃ | ℃ | / | |
| | 火 | ℃ | ℃ | / | |
| | 水 | ℃ | ℃ | / | |
| | 木 | ℃ | ℃ | / | |
| | 金 | ℃ | ℃ | / | |
| | 月 | ℃ | ℃ | / | |
| | 火 | ℃ | ℃ | / | |
| | 水 | ℃ | ℃ | / | |
| | 木 | ℃ | ℃ | / | |
| | 金 | ℃ | ℃ | / | |
| | 月 | ℃ | ℃ | / | |
| | 火 | ℃ | ℃ | / | |
| | 水 | ℃ | ℃ | / | |
| | 木 | ℃ | ℃ | / | |
| | 金 | ℃ | ℃ | / | |
| | 月 | ℃ | ℃ | / | |
| | 火 | ℃ | ℃ | / | |
| | 水 | ℃ | ℃ | / | |
| | 木 | ℃ | ℃ | / | |
| | 金 | ℃ | ℃ | / | |
| | 月 | ℃ | ℃ | / | |
| | 火 | ℃ | ℃ | / | |
| | 水 | ℃ | ℃ | / | |
| | 木 | ℃ | ℃ | / | |
| | 金 | ℃ | ℃ | / | |

※ 異常があった場合、直ちに管理者(所長)に連絡すること。 ※ 冷凍庫 -15℃以下。

※ “df”の時や使用直後で庫内温度が適正でない時は、後で再確認し記入すること。

調理場温度・湿度の記録(午後)

令和年月

| | | |
|----|-----|----|
| 所長 | 栄養士 | 主任 |
| | | |

場所： コンテナ室 ・ 洗浄室

| 日 | 曜日 | 13:00 | | 15:00 | | 記録者 | 備考 |
|---|----|-------|----|-------|----|-----|----|
| | | 温度 | 湿度 | 温度 | 湿度 | | |
| | 月 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 火 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 水 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 木 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 金 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 月 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 火 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 水 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 木 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 金 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 月 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 火 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 水 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 木 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 金 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 月 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 火 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 水 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 木 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 金 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 月 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 火 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 水 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 木 | ℃ | % | ℃ | % | / | |
| | 金 | ℃ | % | ℃ | % | / | |

※ 学校給食衛生管理基準：湿度80%以下、温度25℃以下

温湿度計点検記録

| | | |
|----|-----|----|
| 所長 | 栄養士 | 主任 |
| | | |

点検日 年 月 日 ()

| 使用場所 | 表示 | | 電池 交換 | 異常の場合の措置 |
|-----------|----|----|----------|----------|
| | 温度 | 湿度 | | |
| 1 検収 | ℃ | % | | |
| 2 釜割入口 | ℃ | % | | |
| 3 肉下 | ℃ | % | | |
| 4 野菜下 | ℃ | % | | |
| 5 釜割 | ℃ | % | | |
| 6 カット | ℃ | % | | |
| 7 炊飯 | ℃ | % | | |
| 8 焼揚入口 | ℃ | % | | |
| 9 釜① | ℃ | % | | |
| 10 釜⑩ | ℃ | % | | |
| 11 サラダ | ℃ | % | | |
| 12 特食 | ℃ | % | | |
| 13 コンテナ | ℃ | % | | |
| 14 焼揚仕上げ | ℃ | % | | |
| 15 米庫 | ℃ | % | | |
| 16 肉検収 | ℃ | % | | |
| 2(14) 洗浄室 | ℃ | % | | |
| | ℃ | % | | |
| | ℃ | % | | |
| | ℃ | % | | |

中心温度計点検記録

| | | |
|----|-----|----|
| 所長 | 栄養士 | 主任 |
| | | |

点検日 年 月 日 ()

| 使用場所 | 表示温度 | | 電池交換 | 異常の場合の措置 |
|------|-----------|---------|------|----------|
| | 沸騰水 (98℃) | 氷水 (0℃) | | |
| 炊飯 | ℃ | ℃ | | |
| | ℃ | ℃ | | |
| 釜 | ℃ | ℃ | | |
| | ℃ | ℃ | | |
| 焼揚 | ℃ | ℃ | | |
| | ℃ | ℃ | | |
| サラダ | ℃ | ℃ | | |
| サラダ | ℃ | ℃ | | |
| | | | | |
| | ℃ | ℃ | | |
| | ℃ | ℃ | | |
| | ℃ | ℃ | | |
| | ℃ | ℃ | | |
| | ℃ | ℃ | | |

※小数点以下まで記録してください。

非接触温度計点検記録

| | | |
|----|-----|----|
| 所長 | 栄養士 | 主任 |
| | | |

点検日 年 月 日 ()

| 使用場所 | 表示温度 氷水 (0℃) | 電池 交換 | 異常の場合の措置 |
|-------|-----------------|----------|----------|
| 検収室② | ℃ | | |
| | | | |
| 検収室④ | ℃ | | |
| | | | |
| 検収室⑤ | ℃ | | |
| | | | |
| コンテナ室 | ℃ | | |
| | | | |
| 事務所 | ℃ | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

※小数点以下まで記録してください。

検収時の品質等 異常発見時対処票

| | |
|--------|--|
| 食品名 | 月 日 : |
| 異常発見日時 | 品質・鮮度・包装 異物・異臭・その他 |
| 異状内容 | |
| 異状詳細 | |
| 対 処 | <ul style="list-style-type: none"> ・返品 (全量・一部 _____ kg) ・交換 (全量・一部 _____ kg) |
| 検収責任者 | |

検収時の品温 異常発見時対処票

| | |
|---------------|--|
| 食品名 | |
| 食品の品温 | °C |
| 異常発見日時 外気温 | 月 日 : °C |
| 輸送中の 温度管理 | <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍車 ・冷蔵車 [設定温度 _____ °C] <ul style="list-style-type: none"> ・その他 (_____) |
| 対 処 | <ul style="list-style-type: none"> ・返品 ・受け入れ ⇒判断理由 |
| 検収責任者 | |

調味料在庫表

| 品名 | | 在庫 | 賞味期限 | 品名 | | 在庫 | 賞味期限 | 品名 | | 在庫 | 賞味期限 |
|----------------|------|----|------|-----------|-------|----|------|----------------|------|----|------|
| 並塩 | 25kg | 袋 | . . | 清酒 | 1.8L | 本 | . . | 胡椒 | 300g | 袋 | . . |
| 三温糖 | 20kg | 袋 | . . | 本みりん | 1.8L | 本 | . . | かつおだしの素 | 500g | 袋 | . . |
| 上白糖 | 20kg | 袋 | . . | 酢 | 1.8L | 本 | . . | 昆布だしの素 | 500g | 袋 | . . |
| 玄米粉 | 5kg | 袋 | . . | ウスターソース | 1.8L | 本 | . . | 精製塩 | 1kg | 袋 | . . |
| 玄米粉 (肉下冷蔵庫) | | kg | . . | キャノーラ油 | 1300g | 本 | . . | 純カレー粉 | 300g | 袋 | . . |
| パン粉 | 10kg | 袋 | . . | ごま油 | 1650g | 本 | . . | パセリ粉 | 100g | 袋 | . . |
| パン粉 (肉下冷蔵庫) | | kg | . . | 赤ワイン | 1.8L | 本 | . . | バジル粉 | 100g | 袋 | . . |
| 米粉 | 10kg | 袋 | . . | 白ワイン | 1.8L | 本 | . . | 青のり | 200g | 袋 | . . |
| 米粉 (肉下冷蔵庫) | | kg | . . | 中華スープの素 | 1kg | 袋 | . . | 一味とうがらし | 300g | 袋 | . . |
| 小麦粉 | 25kg | 袋 | . . | 野菜ブイヨン | 500g | 袋 | . . | トウバンジャン | 100g | 本 | . . |
| 小麦粉 (肉下冷蔵庫) | | kg | . . | コンソメ | 500g | 袋 | . . | テンメンジャン | 500g | 本 | . . |
| 澱粉 | 25kg | 袋 | . . | わかめごはんの素 | 200g | 袋 | . . | コチュジャン | 1kg | 本 | . . |
| 澱粉 (肉下冷蔵庫) | | kg | . . | 菜めし | 250g | 袋 | . . | オリーブ油 | 916g | 本 | . . |
| 濃口1.8L | 1.8L | 本 | . . | いりこ菜めし | 250g | 袋 | . . | カレールウ (ハウス) | 1kg | 袋 | . . |
| 淡口1.8L | 1.8L | 本 | . . | ゆかり | 150g | 袋 | . . | ハヤシルウ | 1kg | 袋 | . . |
| 濃口醤油 | 20L | 箱 | . . | ちらしずしの素 | 1.2kg | 袋 | . . | ベシャメルソース | 1kg | 袋 | . . |
| 淡口醤油 | 20L | 箱 | . . | たけのこごはんの素 | 1kg | 袋 | . . | 桜っ子みそ | | kg | . . |
| | | | . . | 赤飯用ゆで小豆 | 1kg | 袋 | . . | 淡色辛みそ | 10kg | kg | . . |
| | | | . . | | | | . . | 淡色辛みそ | 1kg | 袋 | . . |
| | | | . . | | | | . . | | | | . . |
| | | | . . | | | | . . | | | | . . |
| | | | . . | | | | . . | | | | . . |

2020.4

| | | | | | |
|----------|------|---|----------|-----|---|
| 米 | 10kg | 袋 | 麦 | 1kg | 袋 |
|----------|------|---|----------|-----|---|

記入日 / () AM ・ PM ※翌日分 含む ・ 含まない
 記入者

油脂劣化度記録表

(年)

| 月 日 | 油脂劣化度 (A. V) | 交換 | 記入者 | 月 日 | 油脂劣化度 (A. V) | 交換 | 記入者 | 月 日 | 油脂劣化度 (A. V) | 交換 | 記入者 |
|-------|-----------------|----|-----|-------|-----------------|----|-----|-------|-----------------|----|-----|
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |
| / () | | | | / () | | | | / () | | | |

※交換 ×=無 ○=有

搬出時刻記録票

| | |
|-----|----|
| 栄養士 | 主任 |
| | |

年 月 日 ()

| 車 No. | 校園名 | 搬出時刻 |
|----------|---------|------|
| 1 | 野洲幼・行畑こ | : |
| 3 | 北野幼 | : |
| 5 | 三上こ | : |
| 2 | 中主幼 | : |
| 4 | 桜生こ | : |
| 6 | 祇王幼・篠原こ | : |
| 3 | 野洲小 | : |
| 2 | 中主小 | : |
| 6 | 三上小 | : |
| 4 | 篠原小 | : |
| 1 | 祇王小 | : |
| 5 | 北野小 | : |
| 3 | 野洲中 | : |
| 2 | 中主中 | : |
| 4 | 野洲北中 | : |
| 記録者 | | |

ボイラー運転・点検記録表

| | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---------------|----|---|-----|---------|----------------|---------|----|---|--|----------------|
| 令和 | 年 | 月 | 日 | 曜日 | 取扱者氏名 | | | | | | |
| 運転時間 | 1号機 | 午前 | 時 | 分から | 午後 | 時 | 分 | 時間 | 分 | | |
| | 2号機 | 午前 | 時 | 分から | 午後 | 時 | 分 | 時間 | 分 | | |
| 1号機 水温 | | | | ℃ | 清缶剤 使用量 | | kg | | | | |
| 2号機 水温 | | | | ℃ | 清缶剤 使用量 | | kg | | | | |
| 1号機 | ガス使用量 | | | | 2号機 | ガス使用量 | | | | | |
| | 使用後メーター | | | | | m ³ | 使用後メーター | | | | m ³ |
| | 使用前メーター | | | | | m ³ | 使用前メーター | | | | m ³ |
| | 差引 | | | | | m ³ | 差引 | | | | m ³ |
| 点検事項 | | | | | 判定 | | 備考 | | | | |
| 1号機 | ボイラー水位及び圧力点検 | | | | 是 | 否 | | | | | |
| 1号機 | 給水装置運転点検 | | | | 是 | 否 | | | | | |
| 1号機 | 低水位遮断弁機の作動テスト | | | | 是 | 否 | | | | | |
| 1号機 | 自動給水加減機作動テスト | | | | 是 | 否 | | | | | |
| 1号機 | 自動制御装置の点検 | | | | 是 | 否 | | | | | |
| 1号機 | 燃焼装置の点検 | | | | 是 | 否 | | | | | |
| 1号機 | ボイラー水のブロー処理 | | | | 実施 | 未実施 | | | | | |
| 2号機 | ボイラー水位及び圧力点検 | | | | 是 | 否 | | | | | |
| 2号機 | 給水装置運転点検 | | | | 是 | 否 | | | | | |
| 2号機 | 低水位遮断弁機の作動テスト | | | | 是 | 否 | | | | | |
| 2号機 | 自動給水加減機作動テスト | | | | 是 | 否 | | | | | |
| 2号機 | 自動制御装置の点検 | | | | 是 | 否 | | | | | |
| 2号機 | 燃焼装置の点検 | | | | 是 | 否 | | | | | |
| 2号機 | ボイラー水のブロー処理 | | | | 実施 | 未実施 | | | | | |
| 共通 | 各制水弁点検 | | | | 是 | 否 | | | | | |
| 共通 | 光電管の点検 | | | | 是 | 否 | | | | | |
| 共通 | ボイラー軟水検査 | | | | 異常なし | 異常あり | | | | | |
| 共通 | ボイラー軟水流量計数値 | | | | 始 | | | 終 | | | |
| 薬品残量 | | | | | | | | | | | |
| ボイラーソルト(塩) 25kg | | | | | | | | | | | |
| ケミコングリーンNC-30 | | | | | | | | | | | |
| ケミコングリーンDN-30 | | | | | | | | | | | |
| 特記事項 | | | | | | | | | | | |