

## 特別清掃業務等作業仕様書

給食調理業務関連施設において、日常業務の中では点検・清掃できない箇所及び常に行っているが改めて行うことで清潔を保つことが必要な箇所について、三季休業(春・夏・冬)開始直後及び終了直前の数日並びに学校の指定する日に、清掃、消毒、点検、整理整頓(以下、「特別清掃」という。)を行うこと。

### 1 作業人数

清掃作業に必要な人数で従事すること。

### 2 作業時間

作業は、委託者が定める各学校の施設使用可能時間内で行うこと。時間については、「学校給食調理業務委託学校別仕様書」(別紙2)で確認すること。

なお、学校の都合によって作業時間に変更が生じる場合及び土曜日・日曜日及び国民の祝日に関する法律に規定する休日に清掃を実施する場合は、別途協議する。

### 3 業務内容

施設・設備の清掃及び調理器具・食器具類は、「主な設備・機器の点検手入れ基準」(別表4)に従って実施すること。

なお、日常業務の中で清掃をしている場所があっても重ねて行うこと。

#### (1) 清掃業務

次の箇所を清掃すること。その際、施設・設備の破損故障等不具合を発見した場合は、直ちに学校に報告すること。

##### ア 床(排水溝を含む)

排水溝は専用のデッキブラシ、たわし等を用いて汚れを落とすこと。必要に応じて 塩素等の殺菌剤を用いること。

##### イ 壁面

##### ウ 天井

##### エ 窓・網戸

##### オ 食品庫

清掃をした後、整理整頓すること。

##### カ 物品庫

清掃をした後、整理整頓すること。

##### キ 戸棚

清掃をした後、整理整頓すること。

ク 休憩室

ケ リフトまたはエレベーター

コ 配膳室

サ 運搬車・作業台

清掃した後、キャスターの動きを確認すること。必要に応じて注油すること。

シ 教室用配膳台

ス 専用トイレ

セ ゴミ置場

ソ 冷蔵庫・冷凍庫

タ 牛乳保冷庫

チ 熱風消毒保管庫

ツ その他指示されたもの、箇所

(2) 調理機器・器具類の洗浄・消毒・点検・手入れ

ア 主な調理機器・器具類の点検・手入れなど、「主な設備・機器の点検手入れ基準」(別表4)に従って実施すること。

イ 食缶、パン箱等は1つずつきれいに洗浄すること。

ウ スプーン、フォーク等は1本ずつきれいに磨き、整理すること。

エ 食器は1枚ずつきれいに洗浄すること。また、破損がないか確認し、整理すること。

4 各作業基準の遵守

作業の詳細については作業前に各作業基準を確認し遵守すること。

ア 清掃作業場所・内容の確認

「特別清掃業務等指示書兼完了確認書」(様式3)で行うこと。

イ 安全衛生の確保

「学校給食調理業務作業基準」(別紙4)及び「学校給食衛生管理基準」で安全衛生に万全を期すこと。

ウ 食器具類及び調理器具類の清掃方法の確認

「主な設備・機器の点検手入れ基準」(別表4)で確認すること。

5 ドライシステム仕様の調理室における注意事項

ドライシステム仕様の調理室については、床の材質及び一部の調理機器の形状が一般的な調理室とは異なるところがある。清掃方法等に不明な点が生じた場合は、栄養士に確認してから作業を開始すること。

6 作業の準備

作業従事者は、清掃にふさわしい服装で作業を行うこと。

- 7 清掃業務のよって発生した塵芥等の処理について  
「学校給食調理業務作業基準」(別紙4) VII 残菜及びごみ等の処理 に従うこと。
- 8 業務終了の確認  
清掃業務の終了後、「特別清掃業務等指示書兼完了確認書」(様式3)に必要事項を記入した後、学校に提出して確認を受けること。
- 9 その他
  - (1) 作業終了後は、使用した施設や道具類の清掃と点検をし、整理整頓すること。
  - (2) 作業に使用する水・電気・ガス等は必要最小限にとどめること。
  - (3) その他、清掃業務内容等に不明な点がある場合は、栄養士に確認すること。