

食器洗浄作業及び清掃作業役務仕様書

(令和8年度)

郡 山 駐 屯 地 業 務 隊

調達要求番号：6NQ81AH0002

陸上自衛隊仕様書		
物品番号	仕様書番号	
食器洗浄作業及び清掃作業役務	郡山駐業補－Z000002	
	作成	令和7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	郡山駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の郡山駐屯地（以下「官側」という。）食堂において実施する食器洗浄作業、食堂清掃作業などの部外委託について規定する。

1.2 用語の定義

この仕様書で使用する用語の定義は、次に定めるところによる。

- a) **契約担当官**
食器洗浄及び清掃作業の部外委託に係わる契約を締結する者
- b) **検査官**
契約担当官の任命を受けて、補助者として食器洗浄及び清掃作業の部外委託に係わる契約履行の適否の検査を行う者
- c) **監督官**
契約担当官の任命を受けて、補助者として食器洗浄及び清掃作業の部外委託に係わる契約履行の過程における監督を行う者
- d) **受託者**
食器洗浄及び清掃作業の部外委託契約を請け負う者
- e) **作業従事者**
この役務に直接従事する者
- f) **現場責任者**
作業現場における一切の責任を有し、作業従事者の管理、技術指導、官側との交渉等に従事する者

1.3 本委託業務の概要

官側の施設、器材を使用して、食器・配食缶類の洗浄、食堂（事務室、厨房及び糧食倉庫を除く。）の清掃及びこれらに付随する作業、並びに作業量の減少に伴う付加作業を行うものである。

駐屯地において、洗浄する食器・食缶類の標準的な種類及び数量は表1のとおりであるが災害等の不測事態、訓練等により食数の増減、喫食時間の変更をする場合があり、受託者は官側との調整により柔軟に対応するものとする。

2 役務に関する要求

2.1 作業の条件

2.1.1 受託者の作業条件

委託業者の作業条件は、次による。

- a) 日々の作業において、現場責任者を1名配置するものとし、官側が示す予定喫食者数等に応じ、別紙第1「令和7年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値」及び別紙第2「郡山駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員の配置（基準）」として、作業従事者を適切に配置するものとする。
- b) 作業従事者については、身元保証が確実なことを確認した上で編成するとともに、事故防止、秘密保全その他関係法令などを厳守するものとする。
- c) 受託者の経費負担は、次のとおりとし、作業に必要な消耗品等は業務の受託中不足がないよう準備するものとする。
 - 1) 作業用被服類、食器洗浄及び食堂清掃作業に必要な消耗品
 - 2) 保健衛生用消耗品

- 3) その他、官側の準備するもの以外全て
別紙第3「(食器洗浄及び清掃作業)年間を通じて必要となる消耗品のリスト(基準)」
- d) 器材などの使用に当たっては、次の事項を遵守するものとする。
- 1) 安全に万全を期す。
 - 2) 作業従事者自らが器材などを使用して負傷した場合は、受託者の責任と費用負担において処置をするものとする。
 - 3) 使用前の安全点検、使用後の点検・手入れによって、器材の故障を未然に防止する。
なお、施設及び器材などの維持、修理は原則として官側の負担とする。
 - e) 本役務の実施に伴い、故意又は過失によって施設又は器材などに損害を与えた場合は、速やかに監督官又は検査官に報告するとともに、受託者の責任において速やかに現状に復旧するものとする。
 - f) 使用する施設及び器材などは、本業務以外に使用してはならない。

2.1.2 作業従事者の服務

作業従事者の郡山駐屯地内における一般的な遵守事項は、隊員に準ずるものとする。

2.1.3 作業従事者の作業条件

作業従事者の作業条件は、次による。

- a) 日本国籍を持ち、心身ともに作業に支障のない者
- b) 現場責任者は、勤務時間中、常時腕章などを装着し、所在を明確にする。

2.2 作業の内容

2.2.1 食器・配食缶類の洗浄及びこれに付随する作業

- a) 喫食後の食器類を食器洗浄機、洗剤などを使用して洗浄し、食器かごなどに分類・整理して収納の上、指定の場所に格納する。この際、食器かご、食器消毒保管庫などの保管器材が汚れている場合は洗浄・手入れする。
- b) 配食後の食缶類を水槽、洗浄などを使用して洗浄し指定の場所に格納する。
この際保管場所などの保管容器が汚れている場合は洗浄・手入れする。
- c) 食器洗浄機、水槽、その他洗浄に使用した器材・用具は、使用後に洗浄・手入れし、指定の場所に格納する。
また喫食残などによって発生した、残飯等の処理を実施するものとする。
- d) 作業終了後、食器洗浄室・厨芥処理室の清掃及び喫食残などによって発生した、残飯等の処理を実施するものとする。

2.2.2 食堂(事務室、厨房及び糧食保管庫を除く。)の清掃及びこれに付随する作業

- a) 喫食終了後、食卓、椅子、食卓備付品などを雑巾又は布巾を使用して清掃する。
- b) 喫食終了後、食堂の床、ドアなどを清掃器材・用具を使用して清掃する。特に汚れている箇所は水洗いする。
- c) 作業終了後、清掃器材・用具を手入れし、指定の場所に格納する。
- d) 卓上布巾及びおしぼりを洗濯機・洗剤を使用して洗濯し、指定の場所に格納する。
- e) 食卓備品等に不足を生じた場合は、補充するか交換する。
- f) テーブル上の献立表を月2回基準に新しい献立表と入れ替えをする
- g) 幹部食堂・廊下床のワックス掛け(年4回)及び清掃担当区域の窓拭きを実施する。
- h) 食堂及び厨房内の手洗い場の清掃及び石けん液・手指消毒液の補充を実施する。
- i) 破損食器及び汚れの著しい食器等の選別を実施する。
- j) 未使用及び汚れの著しい食器の洗浄を実施する。
- k) 盆の汚れの除去を実施する。
- l) スプーン等の磨きを実施する。
- m) 食器格納器具等の磨きを実施する。
- n) 食卓及び椅子の脚部手入れを実施する。
- o) 汚れの著しい椅子クロス手入れを実施する。
- p) その他、細部については現場責任者と監督官との調整による。

2.3 作業量

2.3.1 洗浄する食器類の種類及び数量は、表1を基準とする。

表 1

月								
作業区分 種 類		1 日当たりの平均予定数量						
		平 日			休 日			
		朝 食	昼 食	夕 食	朝 食	昼 食	夕 食	
食 器 類	飯 わ ん	350 個	400 個	350 個		150 個	150 個	
	汁 わ ん	350 個	400 個	350 個		150 個	150 個	
	菜皿又は洋皿	350 個	400 個	350 個		150 個	150 個	
	小 皿	350 個	400 個	350 個		150 個	150 個	
	小 鉢	350 個	400 個	350 個		150 個	150 個	
	湯 の み	350 個	400 個	350 個		150 個	150 個	
	盆	350 個	400 個	350 個		150 個	150 個	
	は し	350 個	400 個	350 個		150 個	150 個	
注 記		※ 予備自衛官召集訓練等が実施される休日等は，朝食が温食の場合各食 400 個程度の洗浄を実施する。食器類日々の献立の使用品とする。						

※ 契約期間における月別作成を基準とするが、給食人員に大きな変動がない期間はまとめることができる。

2.3.2 各食後に清掃する食堂の面積及び食卓・椅子などの数量は表 2 を基準とする。

表 2

区 分	面積又は数量
食 堂	1, 2 1 8 m ² (9 9 4 m ²)
食 器 洗 浄 室	7 0 m ² (7 0 m ²)
食 卓	1 4 5 個 (1 3 0 個)
い す	5 4 6 個 (4 8 0 個)
食 卓 備 付 品	1 2 3 組 (1 0 8 組)

※ () は、休日等の面積又は数量を示す。

2.4 作業開始時刻及び終了時刻は、表 3 を基準とする。

表 3

区 分	平 日		休 日 等	
	開始時刻	終了時刻	開始時刻	終了時刻
朝食作業	0 6 0 0	0 7 3 0	0 7 0 0	0 8 3 0
	0 9 0 0	1 1 3 0	0 9 0 0	1 1 3 0
昼食作業	1 2 0 0	1 3 1 5	1 1 3 0	1 4 0 0
夕食作業	1 4 1 5	1 8 3 0	1 5 3 0	1 8 3 0

※ 休日等の朝食作業は、予備自衛官召集訓練等で温食があれば実施

2.5 作業量の変動に対する処置

災害などの不測事態、訓練演習などによって作業量に著しい変動がある場合、一定の期間を区切って表1の数量をその都度様式をもって変更する。

2.6 その他

作業の内容、作業量、作業開始時刻及び終了時刻については、日々の監督官が作業の都度指示する。

3 監督及び検査

- a) 各作業の実施時間、作業要領などについて監督官から調整を受けた場合は、現場責任者は適切に対応するものとする。
- b) 次の判定基準に基づき監督・検査を受けるものとする。

時 期 等	項 目	判定基準
その日の作業開始時	実施態勢	献立、予定喫食者数及び配置基準等に基づき、業務を履行するに足る作業従事者等が確保されていたか
	衛生管理	作業従事者等の健康状態の確認、指導及び記録等の衛生管理態勢は確立されていたか
		業務に必要な衛生用消耗品の準備状況、作業従事者の個人用被服等身だしなみは良好だったか
朝、昼、夕各食の食器洗浄作業時	食器、食缶等の洗浄状況	官側の指定した要領に基づき、食器、食缶等の洗浄・手入れを行ったか
		指定した数量の食器、食缶等を、時間内に洗浄したか
朝、昼、夕各食の清掃作業時	清掃状況	官側の指定した要領に基づき、食器洗浄室、食卓、椅子及び食卓備付品の清掃を行ったか
朝、昼、夕各食の作業終了時	器具・用具等の洗浄状況等	官側の指定した要領・頻度に基づき、器具等の洗浄・清掃・格納がなされていたか
		器具等の員数は不足していなかったか

4 その他の指示

4.1 衛生に関する事項

- a) 安全な給食を安定供給するため、次に掲げる法令等を遵守する。この際、以下の法令等は入札又は見積書の提出時における最新版とする。
 - 1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
 - 2) 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）
 - 3) 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）
 - 4) 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省 平成9年3月24日付け衛食第85号別添）
- b) 作業従事者に係る食中毒などが発生し、損害賠償が求められるなど官側が損害を被った場合には、受託者が官側に対し損害賠償の責任を負う。
- c) 受託者は、官側がマニュアル別紙に示す従業者などの衛生管理点検表の点検項目に不備を確認し、不適格と指示した者は、就業させてはならない。
- d) 作業従事者等の、新型コロナウイルス及びノロウイルスを含む感染症罹患からの復帰に関しては、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）及び感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律施行規則（平成10年厚生省令第99号）に基づくとともに、必要な検査費用等は、受託者の負担によるものとする。

4.2 提出書類

受託者が、官側に提出する書類は、表4のとおりとする。

表4—提出書類一覧

提出書類名	提出頻度	提出時期	備 考
作業従事者一覧 (別紙第5)	年1回	業務開始 15日前まで	提出後、作業従事者等に変更があればその都度提出する。
作業従事者 菌検索結果	月1回 以上	毎月10日まで (ただし、受託年 度4月分は業務開 始の10日前ま で)	1 菌検索結果には、腸管出血性 大腸菌症検査を含めること。(10 月から3月までの間には月に1回 以上又は必要に応じてノロウィ ルスの検査を含める) 2 菌検索実施機関発行の結果を 提出 3 作業従事者等に変更があれば その都度提出する。
作業従事者 勤務割振表 (別紙第6、属紙)	月1回	翌月分を 前月25日まで	1 受託年度4月分は業務開始の 10日前まで。 2 作業従事者等の変更の都度提 出し、官側の確認を受けるもの とする。
役務完了届 (別紙第7)	月1回	当月分を 翌月7日まで	作業の完了届は、官側があらか じめ定める期間の終了時に官側の 定める作業完了届(別紙第8)によ り行うものとする。

※1 駐屯地の特性に応じて設定する。

※2 提出時期に間に合わないことが予想された場合、受託者は速やかに官側へ通知し、今後の対応について協議するものとする。

※3 作業などの内容において、官側の改善要求があった場合には適切に対応し、その内容を書面により記録するものとする。様式は「業務改善報告(一例)」(別紙第9)を基準とする。

※4 本役務の実施に伴い、施設、器材などに損害を与えた場合は、速やかに監督官・検査官に報告するとともに、受託者の責任において速やかに現状に復旧する他、施設、器材などに損害を与えたことが原因として生じた全ての損害に対し、責任を負うものとする。器材の故障等は「厨房器材等故障報告(一例)」(別紙第10)を基準とする。

4.3 作業の完了届

作業の完了届は、官側があらかじめ定める期間の終了時に官側の定める様式により行うものとする。

4.4 仕様書に関する事項

受託者は、この仕様書に疑義が生じた場合は、契約担当官などと協議するものとする。

令和 7 年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値 (4・5・6 月分) (1)

月	区分	食 数				現場責任者 (人・時)	作業員		作業員 1 人 当たり食数 A÷B
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合 計 (食) A		作業人員 (人) B	総作業時間 (人・時)	
4 月	平日	272	76	162	3404	63	78	624	129.8
	朝	280	280	183	3836	115.5			
	昼	256	56	137	2886	84			
	夕 計	—	—	—	10126	262.5	—	—	—
5 月	休日	219	63	95	856	9	17	136	132.0
	朝	270	53	87	780	49.5			
	昼	105	54	68	608	18			
	夕 計	—	—	—	2244	76.5	—	—	—
6 月	平日	268	268	268	3014	63	107	856	81.4
	朝	251	251	251	3330	115.5			
	昼	199	199	199	2367	84			
	夕 計	—	—	—	8711	262.5	—	—	—
6 月	休日	109	53	82	900	10	22	176	109.0
	朝	95	49	73	799	55			
	昼	94	49	64	700	20			
	夕 計	—	—	—	2399	85	—	—	—
6 月	平日	202	115	168	3525	63	121	968	94.7
	朝	314	165	226	4738	115.5			
	昼	201	57	152	3195	84			
	夕 計	—	—	—	11458	262.5	—	—	—
6 月	休日	160	160	197	865	9	23	184	106.2
	朝	238	238	226	906	49.5			
	昼	136	136	152	672	18			
	夕 計	—	—	—	2443	76.5	—	—	—

令和7年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（7・8・9月分）（2）

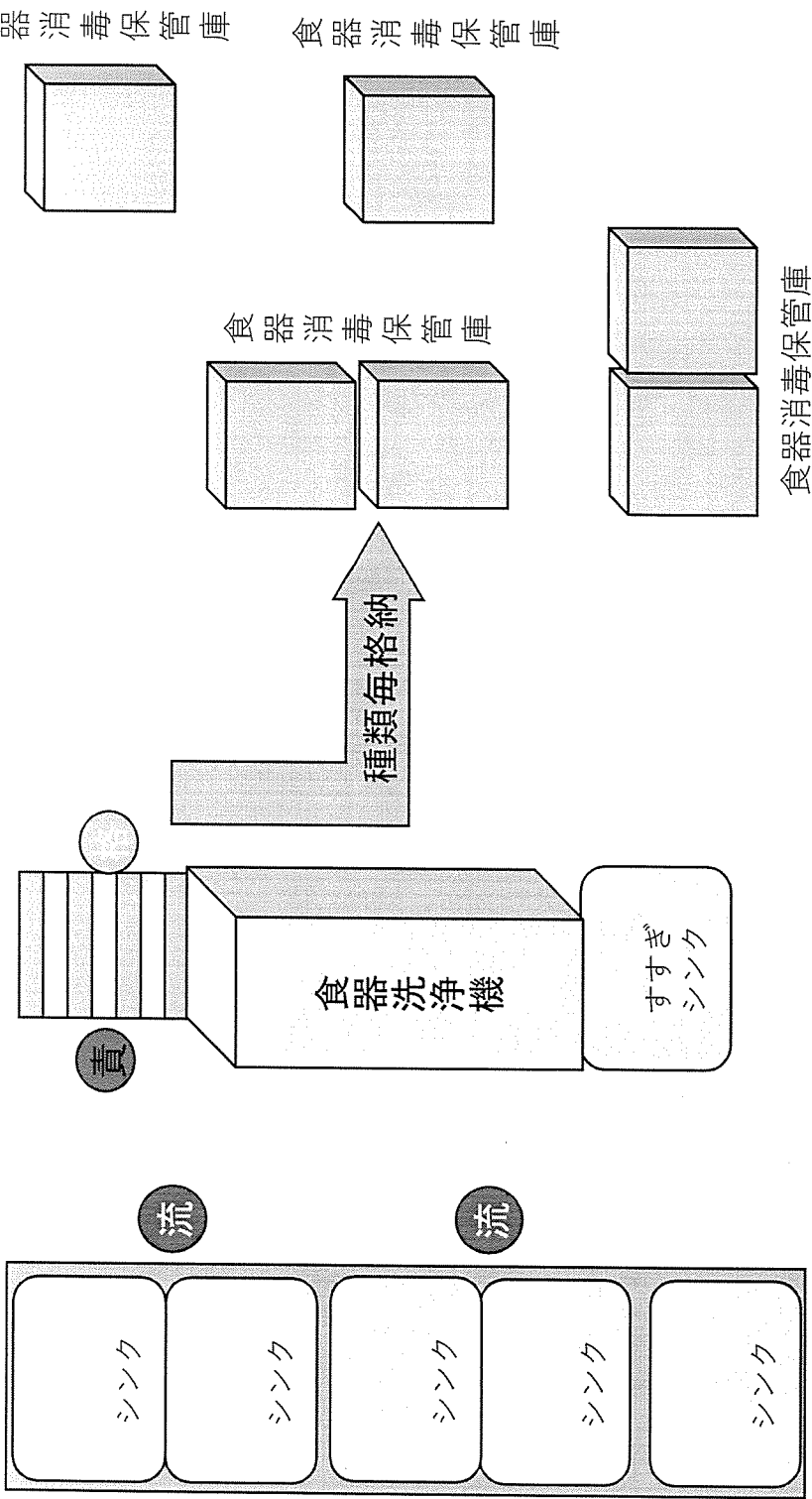
月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員		作業員1人 当たり食数 $A \div B$
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	総作業時間 (人・時)	
7月	平日	朝	205	123	161	3541	66		
		昼	280	159	204	4491	121		
		夕	216	56	143	3135	88		
		計	—	—	—	11167	275	872	102.4
	休日	朝	83	62	72	652	9		
		昼	60	49	55	493	49.5		
		夕	61	49	55	492	18	152	86.2
		計	—	—	—	1637	76.5	—	—
8月	平日	朝	173	50	118	2368	60		
		昼	353	48	154	3089	110		
		夕	167	48	99	1983	80	728	81.8
		計	—	—	—	7440	250	—	—
	休日	朝	104	104	104	778	11		
		昼	91	91	91	599	60.5		
		夕	97	97	97	599	22	176	89.8
		計	—	—	—	1976	93.5	—	—
9月	平日	朝	279	84	157	3137	60		
		昼	254	108	189	3772	110		
		夕	253	56	128	2563	80	912	83.1
		計	—	—	—	9472	250	—	—
	休日	朝	173	53	84	844	10		
		昼	103	49	68	688	55		
		夕	121	48	68	677	20	160	110.5
		計	—	—	—	2209	85	—	—

令和6年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（10・11・12月分）（3）

月	区分	食数			現場責任者 (人・時)	作業員		作業員1人 当たり食数 $A \div B$
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)		作業人員 (人) B	総作業時間 (人・時)	
10月	平日	433	433	182	3999	126	1008	96.0
	朝	308	308	221	4860			
	昼	208	208	147	3234			
	夕計	—	—	—	12093	—	—	—
11月	休日	134	134	134	867	17	136	143.6
	朝	224	224	224	943			
	昼	124	124	124	632			
	夕計	—	—	—	2442	—	—	—
12月	平日	361	84	204	4424	100	800	137.5
	朝	442	60	226	5151			
	昼	397	61	166	4172			
	夕計	—	—	—	13747	—	—	—
12月	休日	451	84	143	1426	25	200	148.8
	朝	591	60	132	1317			
	昼	261	61	98	977			
	夕計	—	—	—	3720	—	—	—
12月	平日	214	54	140	3087	82	656	116.9
	朝	315	52	173	3799			
	昼	224	51	123	2699			
	夕計	—	—	—	9585	—	—	—
12月	休日	296	56	118	1058	22	176	133.5
	朝	253	51	128	1149			
	昼	158	49	81	729			
	夕計	—	—	—	2936	—	—	—

令和6年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（1・2・3月分）（4）

月	区分	食 数				現場責任者 (人・時)	作業員		作業員 1 人 当たり食数 A ÷ B
							作業人員 (人) B	総作業時間 (人・時)	
1 月	平日	朝 昼 夕 計	最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合 計 (食) A	57 104.5 76 237.5	488	152.6
			216	67	158	2995			
			303	59	187	3556			
	休日	朝 昼 夕 計	324	56	145	2758	12 66 24 102	208	90.5
			—	—	—	9309			
			104	62	76	915			
2 月	平日	朝 昼 夕 計	65	53	60	720	54 99 72 225	640	124.1
			65	53	60	717			
			—	—	—	2352			
	休日	朝 昼 夕 計	254	135	189	3396	10 55 20 85	136	136.1
			312	128	209	3757			
			234	68	154	2774			
3 月	平日	朝 昼 夕 計	—	—	—	9927	105	840	119.3
			143	61	91	909			
			96	54	73	729			
	休日	朝 昼 夕 計	95	55	68	675	21	168	106.0
			—	—	—	2313			
			331	102	207	4138			
	平日	朝 昼 夕 計	417	102	255	5101	11 60.5 22 93.5	—	—
			223	55	164	3287			
			—	—	—	12526			
	休日	朝 昼 夕 計	138	66	77	851	226	—	—
			119	52	63	695			
			88	51	62	680			
			—	—	—	2226			



主な任務等		人員	総合計
責	現場責任者（全般指示、食器格納兼任）	1	4
流	シンクに溜まった食器等を洗浄	2	
格	洗浄が完了した食器をカゴに入れ、食器消毒保管庫へ格納	1	

※ 各駐屯地の施設等の特性に合わせ、写真・要図を使用して必要な人員を見積もり、作成

年間を通じて必要となる消耗品のリスト (基準)

区分	No	品 名	年間所要量	単位	規格	備 考
被覆類	1	衣類	人数分	着	長袖、半袖	
	2	長靴	人数分	足	耐油用	
	3	作業靴	人数分	足	食堂内掃除作業用	食堂ホール用
	4	前掛け	人数分	着	耐熱用	
	5	腕章	現場責任者分	枚		
	6	帽子	人数分	着		
食器洗浄・清掃作業に必要な消耗品	7	食器洗浄機用洗剤	85ℓ／月	缶	ひまわり洗剤 125ℓ入り	
	8	食器用漂白剤	20ℓ／月	缶	酸素系漂白剤	
	9	衣類洗剤	8kg／月	缶	無リントップ衣類洗剤 10kgライオン	
	10	手洗い用石けん液 (幹部・隊員食堂及び厨房用)	10kg／月	缶	20Kg入り	
	11	手指消毒液 (幹部・隊員食堂及び厨房用)	6缶／年	缶	18ℓ	
	12	たわし	1個／月	個	ジャンボたわし台紙付	
	13	洗浄スポンジ	10個／月	個	マジックスポンジ	
	14	洗浄スポンジ	20個／月	個	タワシA型台紙付(12個付)クロキン	
	15	ナイロンタワシ	8枚／月	枚	ナイロンタワシ 3M(230×150)	
	16	雑巾	13枚／月	枚	業務用タオル 50枚セット	
	17	オシボリ	20本／月	本	お徳用オシボリタオル10枚セット	
	18	布巾	30枚／月	枚	お徳用タオル布巾10枚セット	
	19	モップ柄	10本／年	本		
	20	モップ替え糸	6枚／月	枚		
	21	ポリ袋20L	30枚／月	枚		
	22	ポリ袋45L	30枚／月	枚		
	23	ポリ袋90L	60枚／月	枚		
	24	水切り	1本／期	本		
	25	使い捨てマスク	2枚／人日	枚	100枚入り	
	26	爪ブラシ	人数分	個		個人専用品として準備
管理用品	27	トイレトペーパー	1..56m／人日	個	12ロール入り	作業従事者数に基づく
	28	ペーパータオル	2枚／人日	箱		作業従事者数に基づく

現場責任者作業従事者経歴書

フリガナ		生年月日	※本籍地
氏名			

フリガナ	〒	
現住所		TEL
緊急連絡先		TEL

年 月	学歴・職歴（最終のもの及び入社年月日）
年 月	集団給食調理業務の経歴
年 月	免許・資格等

※収集した個人情報は、勤務員管理以外には使用しない。

作業従事者一覧表

連番	(フリガナ) 氏 名	年齢	性別	郵便番号	住所	電話番号	入社年月日	調理師免許の 有無	備考

作業従事者勤務割振表（一例）

令和 年 月 日

シフト凡例
A：0400～0600
B：0600～1900
C：0900～1900

		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
		月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水
調理 師	郡山 太郎	A																														
	福島 次郎	B																														
	大槻 三郎	B																														
	.																															
	.																															
	.																															
	.																															
	.																															
	.																															
	.																															
調理 補助	桜 節子	B																														
	須賀川 花	B																														
	緑 葉子	C																														
	.																															
	.																															
	.																															
	.																															
	.																															
	.																															
	.																															
朝食人員数		10																														
昼食人員数		15																														
夕食人員数		10																														
従事人員数			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

【備考】 ※ シフトに○がついている者が現場責任者
※ 属紙「ワークスケジュール表（一例）」

ワークスケジュール表（一例）

○月○日		時間	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	凡例		
勤務			朝食作業						昼食作業						夕食作業						
調理師	郡山 太郎																				
	福島 次郎																			責任者	
	大槻 三郎																				
	・	休																			
	・	休																			
	・	休																			
	・	休																		調理	
	・	休																			
	・	休																		補助	
	・	休																			
調理補助	桜 節子	休																			
	須賀川 花	休																			
	緑 葉子	休																			
	・																				
	・																				
	・	休																			
	・	休																			
	・	休																			
	・	休																			
	・	休																			
増援	・	休																			
	・	休																			
	・	休																			
	・	休																			
	・	休																			
	・	休																			
	・	休																			
	・	休																			
	・	休																			
	・	休																			
従事人員数			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0		

役務完了届

分任契約担当官
陸上自衛隊郡山駐屯地
第387会計隊郡山派遣隊長 殿

契約者住所氏名

下記のとおり、役務が完了したのでお届けします。

記

- 1 役 務 名 : 食器洗浄作業及び清掃作業役務
- 2 役務場所 : 郡山駐屯地業務隊補給科糧食班
- 3 実施期間 : 令和 年 月 日 から
令和 年 月 日 まで

平日	休日

- 4 完了年月日 : 令和 年 月 日

作業完了届
(令和 年 月 日)

区 分		朝食作業	昼食作業	夕食作業
日	曜			
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				

上記のとおり作業完了届を提出します。

令和 年 月 日

製造請負業者
住 所
会社名
代表者名

印

各食作業完了したときは○を記入

別紙第9

令和 年 月 日

(株) ○○サービス

業 務 改 善 報 告 書 (一例)

指導・要望元	指導・要望事項	改善事項

令和 年 月 日

(株) ○○サービス

厨房器材等故障報告 (一例)

指導・要望元	指導・要望事項	改善事項