「勤務予定表(給食業務)」(提出用)

1	必要人員数						
(1)	調理作業人員						
i	朝食:平日	人/土日祝日	人、昼食:平日	人/土日祝日	人、夕食:平日	人/土日祝日	人
(2)	配食作業人員						
į	朝食:平日	人/土日祝日	人、昼食:平日	人/土日祝日	人、夕食:平日	人/土日祝日	人

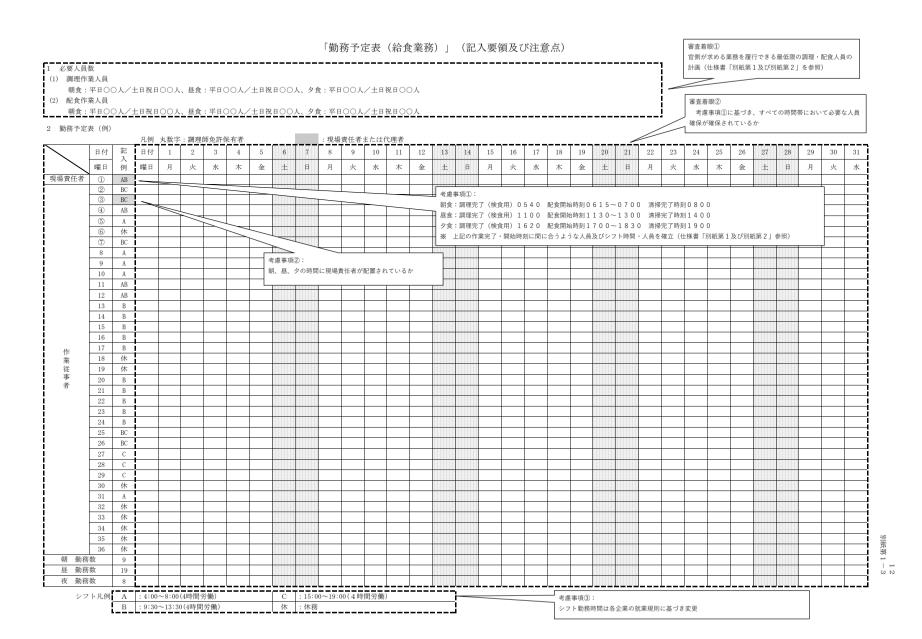
勘務予定		丸数字	: 調理	師免許(R有者				: 現場	責任者	または仁	理者																	,			
\	日付	1	2	3	4	1		7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
責任者	曜日	月	火	水	木	金	土	Ħ	月	火	水	木	金	土	B	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	Ħ	月	火	水
5貝世伯	1																															
	<u> </u>																															
	<u> </u>																															
	\vdash																															
	\vdash																		1							1	1					
	1																															
	<u> </u>																															
作	<u> </u>																									-						
業																																
従 事	<u> </u>																															
者																																
	•																															
	<u> </u>																															
	<u> </u>																															
	<u> </u>																															
	<u> </u>																															
	<u> </u>																									ļ						
	<u> </u>																									ļ						
勤務数										-									-							<u> </u>	-					
助務数 勤務数	1				 																					1				-		
勤務数	i		 	 	 	 						-				-			-	-			1		-	1	-			-		

「勤務予定表(食器洗浄及び清掃作業)」(提出用)

1 必要人員数 洗浄・清掃作業人員 朝食:平日 人/土日祝日 人、昼食:平日 人/土日祝日 人、夕食:平日 人/土日祝日 人

2 勤務予定表 (例)

曜日	月	火	水	4 木	5 金	6 土	7 日	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	3
曜日	月	火	水	木	金	土								• •	10	10	11	10													_
								月	火	水	木	金	土	Ħ	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	Ħ	月	火	
																															Ī
																															1
																															+
																															+
																															+
																															t
																															t
																															t
																															t
																															Ť
																															T
																															Ī
																															Ī
																															1
																															1
																															+
																															+
																															+
																															+
																															t
																															t
																															t
																															t
																															Ť
																															T
																															Ι
																															1
																															ļ
																															+
_																															+
-																															+
																															$^{+}$
			1					 																							+





審查着眼①

官側が求める業務を履行できる最低限の洗浄及び清掃作業 人員の計画(仕様書「別紙第1及び別紙第2|を参照)

1 必要人員数 洗浄・清掃作業人員

朝食:平日〇〇人/土日祝日〇〇人、昼食:平日〇〇人/土日祝日〇〇人、夕食:平日〇〇人/土日祝日〇〇人

審查着眼②

考慮事項①に基づき、すべての時間帯において必要な人員 確保が確保されているか

2 勤務予定	表 (例)																								_	\leq		PENCT						
		47		丸数字			呆有者	т		i de de de de		責任者			,	Tellerine		т			,		-		n		1		1					
	日付	記入	日付	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	例	曜日	月	火	水	木	金	土	B	月	火	水	木	金	土	B	月	火	水	木	金	土	B	月	火	水	木	金	土	B	月	火	水
現場責任者	1	D																																
	2	D	į																															ı
	3	D	i																															
	4	D																																
	5	休	<u> </u>																															
	7	EF	· —																															
		EF 休					\vdash	_																										
	9	1/N EF	<u> </u>									_																						_
	10	E	<u> </u>									_					-	事項①:					1 = -t r-t											
	11	F																:配食開																
	12	E			_												333	:配食開																
	13	E		1	//	<u></u>	\vdash										999	:配食開								紅笛 1 17	び別紙簿	ニク 余	RZZ \					
	14	休	1						考慮事	項②:			•	•			H ** '	北及中に		121JA	シンノト	hd.lml .	八貝で叫	77 (JT4)	水亩 「かり	BU95 I />	いかがれば	62J S	MH.)					
	15	休	:								時間に明	場責任者	が配置	されてい	いるか								100000000000000000000000000000000000000											凗
			i i																															
//																																		
作業			į																															
業 従																																		
事			i																															
者			!																															
			i																															
			:																															
			Ì																															
			i																															
			į																															
			ļ																															
			!																															.
			i																															-
			į ,																															
			i																															ı
	- 207		<u>į </u>																															
朝勤務		4	<u> </u>					<u> </u>																					<u> </u>					
昼 勤務		6																																
夜 勤務	数	4	L			l	L	1		<u> </u>	L		L	<u> </u>	L		L	L			J	L		<u> </u>	<u></u>	<u> </u>	<u> </u>	<u>L</u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u> _	<u>L</u>		
シフ	ト凡例	D	: 6:00	~8:00(2時間第	労働)		F	: 17:0	0~19:	00(4時	間労働)	休	:休務		. — — -				•	_	=	考慮事項	(3):									
	ļ	Е	: 10:0	0~14:0	0(4時間	間労働)		G	: 15:0	0~19:	00(4時	間労働)										7	シフト勤)務時間(は各企業	の就業規	則に基	づき変更					

「採用・運用計画等」の例

○○駐屯地の給食業務部外委託における作業従事者等の採用・運用計画(例)

	確保予定人員	所属等	採用・運用予定	備考
現場責任者	1	弊社所属	・ 引き続き○○駐屯地勤務	調理師免許保有
	2	弊社所属	・ 引き続き○○駐屯地勤務	
	3	弊社所属	・ 引き続き○○駐屯地勤務	
	4	弊社所属	・ 現在弊社の別部署○○にて勤務・ ○○から異動予定(調整済)	調理師免許保有
作	(5)	弊社所属	・ 現在弊社の別部署○○にて勤務 ・ ○○から異動予定(検討中)※1、※2	調理師免許保有
作 業 従 事 者	6	弊社所属	・ 業務開始前 (○月○日まで) に新規採用予定 ※2	
者				

2 予定人員数を確保できなかった場合の処置対策

○○から異動できなかった場合、新規採用にて対応(※1)

新規採用にて○月○日までに確保できなかった場合、当面本社の人員をもって対応するとともに、

地域を拡大して募集を継続(※2)

凡例 〇数字:調理師免許保有者

消耗品見積及び使用見積(提出用)

【給食業務】年間を通じて必要とたる消耗品のリスト (例)

o 使用区分	品 名	使用見積(月)	使用見積(年)	備考	使用目的又は指定品
作業従事者個人用	マスク				ļ.
2 作業従事者個人用	個人用被服				
作業従事者個人用	使い捨て手袋				
1 作業従事者個人用	爪ブラシ				Į.
調理用消耗品	クッキングペーパー				
調理用消耗品	クッキングシート				使用目的及び指定品
7 調理用消耗品	サランラップ類				保冷・保温等時にも使用
調理用消耗品	アルミホイル				Į
調理用消耗品	食品用洗剤				次亜塩素酸ナトリウム等
0 調理用消耗品	食品添加物 (殺菌料)				次亜塩素酸水
1 調理用消耗品	ゴム手袋				調理用等
2 調理用消耗品	ビニール手袋				配食用等
3 調理用消耗品	ごみ袋				配食で発生したごみ等(春日市指定ごみま
4 調理用消耗品	残留塩素測定器				調理前及び調理後の調理水検査用
5 調理器具清掃用	【スポンジたわし				I
6 調理器具清掃用	がんこたわし				
7 調理器具清掃用	タオル、布巾				調理台等清掃
8 調理器具清掃用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤				調理機械、包丁、まな板等
9 調理器具清掃用	消毒用アルコール				洗浄後消毒
0 調理器具清掃用	クレンザー				
1 調理器具清掃用	デッキブラシ				
2 厨房清掃用	バケツ				ļ
3 厨房清掃用	ポリ袋				ļ.
4 厨房清掃用	水切り			•	
5 厨房清掃用	モップ				
6 官民共用	アルコール消毒液				厨房入口、トイレ等
7 官民共用	手洗い石鹸液				厨房入口、トイレ等
8 官民共用	ペーパータオル				厨房入口、トイレ等
9 官民共用	トイレットペーパー とめ、作業従事者数を基準とし、官と!				i

【食器洗浄】年間を通じて必要となる消耗品のリスト(例)

No	使用区分	品 名	使用見積(月)	使用見積(年)	備考	使用目的又は指定品
1	作業従事者個人用	マスク	i			i
2	作業従事者個人用	個人用被服	ļ			帽子・ユニホーム・エプロン・履物等
3	作業従事者個人用	使い捨て手袋				
4	作業従事者個人用	爪ブラシ	į			i
5	食器洗浄用	スポンジたわし				
6	食器洗浄用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤	i			使用目的及び指定品
7	食器洗浄用	 クレンザー				
8	食器洗浄用	油用食器洗剤	ļ			
9	食器洗浄用	除菌漂白剤	i			白物食器については酵素系漂白剤
10	食器洗浄器具清掃用	食器洗浄用洗剤	ļ			
11	食器洗浄器具・卓上清掃用	消毒用アルコール				洗浄後消毒、食卓・卓上品・椅子消毒
12	卓上清掃用	タオル、布巾	i			
13	卓上清掃用	洗濯用洗剤				■タオル、布巾用
14	食堂・食器洗浄室清掃用	ほうき	ļ			
15	食堂・食器洗浄室清掃用	デッキブラシ	i			
16	食堂・食器洗浄室清掃用	バケツ	ļ			<u>Į</u>
17	食堂・食器洗浄室清掃用	水切り				
18	食堂・食器洗浄室清掃用	モップ	i			
19	食堂・食器洗浄室清掃用	ごみ袋	<u> </u>			配食等で発生したごみ等(春日市指定ごみ袋
20	食堂・食器洗浄室清掃用	水性ワックス				食堂床(施設維持として月1回のワックスがり
21	食堂・食器洗浄室清掃用	メラミンスポンジ	i			
22	官民共用	アルコール消毒液			·	厨房入口、トイレ等
23	官民共用	手洗い石鹸液				厨房入口、トイレ等
24	官民共用	ペーパータオル	j			厨房入口、トイレ等
25	官民共用	トイレットペーパー				トイレ等

「消耗品見積及び使用見積」の記入例及び注音事項

			「消耗品見積及	び使用見積」の	記入	列及び注意事項	
	審査着眼①	給食・食器洗浄の各業務について	、仕様書に示す最低限	の消耗品が列挙され	ている	か	
	審査着眼②	使用見積量は、官側の見積と同程					
T #A	食業務】年間を通じて必要と	ナンス当転日のリフト(周)	審査着眼① 官側が示す最低限	艮の消耗品を列挙		審査着眼② 官側と同程度の使用見積	
No.	長来榜】午间を通して必安と	品 名	使用見積(月)	使用見積 (年)			使用目的又は指定品
	作業従事者個人用	マスク	(例) 1,200枚	(例) 14, 400枚	(例)		次///百时/入(8)日之間
2	作業従事者個人用	個人用被服		(例) 24人分	(例)	帽子・ユニホーム・エプロン・履物等 12名×2セット (上半期・下半期)	
3	作業従事者個人用	使い捨て手袋					-
4	作業従事者個人用	爪プラシ	ĺ				<u> </u>
	調理用消耗品	クッキングペーパー					:
6	調理用消耗品	クッキングシート	i				
7	調理用消耗品	サランラップ類	i				保冷・保温等時にも使用
8	調理用消耗品	アルミホイル	•				
9	調理用消耗品	食品用洗剤					次亜塩素酸ナトリウム等
10	調理用消耗品	食品添加物 (殺菌料)	1				次亜塩素酸水
	調理用消耗品	ゴム手袋	1				調理用等
	調理用消耗品	ビニール手袋	İ				配食用等
	調理用消耗品	ごみ袋	1				配食で発生したごみ等(春日市指定ごみ袋)
	調理用消耗品	残留塩素測定器					調理前及び調理後の調理水検査用
	調理器具清掃用	スポンジたわし	i				
16	調理器具清掃用	がんこたわし	i				i
	調理器具清掃用	タオル、布巾	<u> </u>				調理台等清掃
_	調理器具清掃用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤	ì				調理機械、包丁、まな板等
19		消毒用アルコール	į				洗浄後消毒
_	調理器具清掃用	クレンザー	ŀ				Date of the second
	調理器具清掃用	デッキブラシ	1				
22		バケツ	1				į į
_	厨房清掃用	ポリ袋	!				
	厨房清掃用	水切り	i				
	厨房清掃用	モップ	i				- !
_	官民共用	アルコール消毒液			原戸	入口、トイレ等	厨房入口、トイレ等
	官民共用	手洗い石鹸液	 			入口、トイレ等	厨房入口、トイレ等
_	官民共用	ペーパータオル	!			入口、トイレ等	厨房入口、トイレ等
29		トイレットペーパー	<u> </u>		B4 175	VH. 1-1 × 4	四の八日、1・1・4
※ 26	から29は官民共用となるため、作	作業従事者数を基準とし、官と要調	整		 _		-
	器洗浄】年間を通じて必要と						them of the control to the control t
No		品名	使用見積(月)	使用見積 (年)	1	備考	使用目的又は指定品
		マスク	1		1		押フ コーナート ロープロン 原生性
	作業従事者個人用	個人用被服	i 		1		帽子・ユニホーム・エプロン・履物等
	作業従事者個人用	使い捨て手袋	 		1		<u> </u>
	作業従事者個人用	爪ブラシ	 		_		
	食器洗浄用	スポンジたわし	<u> </u>				_ -
	食器洗浄用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤	 				
	食器洗浄用	クレンザー	1				-
	食器洗浄用	油用食器洗剤	i				A A A BRIDE CONTRACTOR OF A SEC
	食器洗浄用	除菌漂白剤					白物食器については酵素系漂白剤
10	食器洗浄器具清掃用	食器洗浄用洗剤	<u> </u>				<u> </u>

16 別紙第3-2

洗浄後消毒、食卓・卓上品・椅子消毒

配食等で発生したごみ等(春日市指定ごみ袋)

食堂床 (施設維持として月1回のワックスがけ)

タオル、布巾用

厨房入口、トイレ等

厨房入口、トイレ等 厨房入口、トイレ等

タオル、布巾

洗濯用洗剤

デッキブラシ

水性ワックス

アルコール消毒液

手洗い石鹸液

ペーパータオル

ほうき

バケツ

水切り

ごみ袋

11 食器洗浄器具・卓上清掃用 消毒用アルコール

12 卓上清掃用 13 卓上清掃用

23 官民共用

24 官民共用

14 食堂・食器洗浄室清掃用

15 食堂・食器洗浄室清掃用

16 食堂・食器洗浄室清掃用

17 食堂・食器洗浄室清掃用

18 食堂・食器洗浄室清掃用 19 食堂・食器洗浄室清掃用

20 食堂・食器洗浄室清掃用 21 食堂・食器洗浄室清掃用 22 官民共用

調理工程表(朝食)(提出用)

		1	日) 曹士食堂:563名 幹部		-		前	日午後以	人降							Ţ					4:00				5:00			10.0	6:00				l	心温度測定
食器	調理担当 (実名不要)	料理名	食材名	1人あたり 使用量	調理総量	調理指示		10	20	30 40	50	1:	10 20	30	40	50	10	20 3	80 40	50		10	20 30	40	50	10 20	30	検食 40	50	配食開始	30	40 50	Α	В
茶碗		御飯																																
			内地米	100g	3 5 k g																													
			強化精米	10 g	3 k g																													
汁椀		味噌汁	-																															
		1	馬鈴薯	3 0 g	10 kg																													
			小葱	2 g	1 k g																													
			豆腐	3 0 g	10 kg																													
和皿		鶏ときの																																
			鶏切肉	9 0 g	3 1 k g			+			+	$\parallel \parallel$						\vdash				\vdash		\vdash										\exists
			玉葱	5 0 g	17 kg		1											Н																
	1		干きくらげ	2 g	1 kg		-	+		+			+		+			\vdash	+														\vdash	\dashv
	1		えのき茸	2 0 g	7 k g																													_
			人参	2 0 g	7 k g			+	\vdash		+	H	+	+				\vdash	+													\vdash	\vdash	\dashv
			(冷) きぬさや	5 g	2 k g													Н																\dashv
和皿	-	サニーレ		1 5 g	5 k g																													\rightarrow
自由配食		温泉卵			1 4 k g													Н																_
自由配食		カップ納!			200個																												-	\rightarrow
自由配食	1	冷凍とろ			1 4 k g																												-	\rightarrow
пшши		切のり			0. 1 g																													_
自由配食		飲み物			400																													_
日田肌尽		E/(07 1/0			4000																												-	\rightarrow
																																		_
																																		_
																																		_
	1																																	_
																																		_
	1																																	
	1																																	
	<u> </u>																							_										
	L	<u> </u>					<u> </u>	_				↓ _ ↓	_	. .					_				_		<u> </u>	<u> </u>	_	. L _	<u> </u>					
※ 上記の計	立材料につ	つては調理	里中に使用する調味料は除いてい	ハろ			凡例		Δ		裁照	f or £	すむき		_	A				令		/	•		/	\supset		(X)	3	焼		揚	煮	ı
<u></u>	11777TC.	- (1000)						下処理・		開始	200,000				終.		保》	令・保温		シー 終了			開始	終	了	一括作	Ě	炊飯	ž.	焼き		揚げ	煮	
									—						-			/-				*						角	¥)					
								調理	開始						終	了		準備開始	台	終了		中心	温度測定					解	凍					

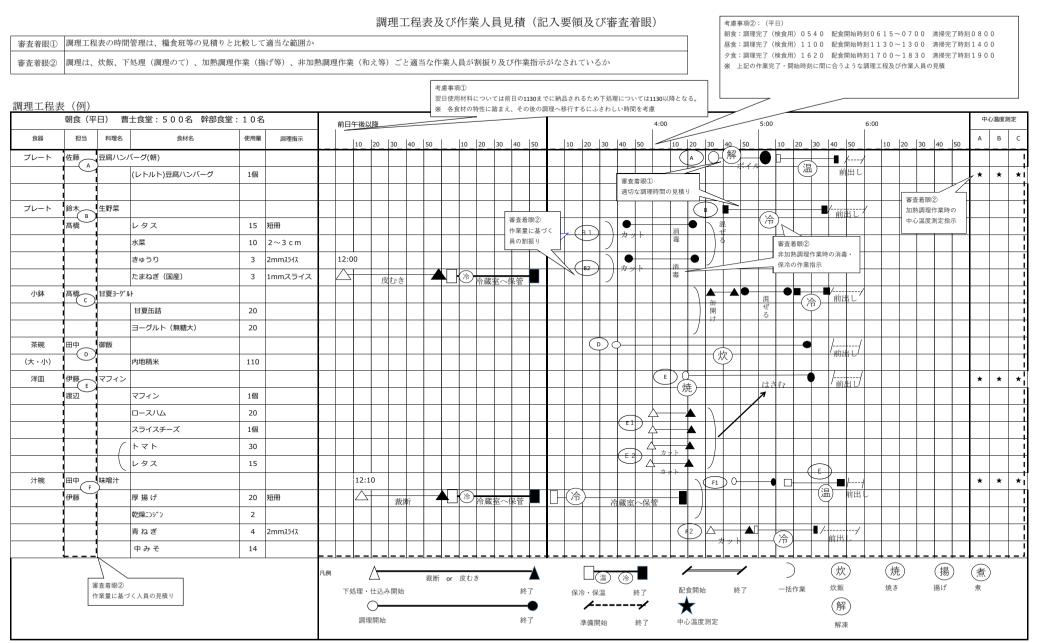
調理工程表(昼食)(提出用)

		朝食(平	日) 曹士食堂:547名 幹部)名		前日	午後以	降							Т			9:	:00				10:	:00				11:00				а	中心温度	測定
食器	調理担当 (実名不要)	料理名	食材名	1人あたり 使用量	調理総量	調理指示		10	20 3	0 40	50	110	0 20	30	40	50	10 20 3	30	40 50	110	20	30	40	50	10	20 3	0 40	50	検食 1	10 20	配金 30	は開始 40 5	0 A	В	c I
茶碗	1	御飯	ı																														1		
		l	内地米	1 2 0 g	6 7 k g																													1	
			カルシウム強化米	2 g	2 k g																														ı,
	ĺ		栄養強化米 (2.5 k g)	1 g	0.2 k g																														
			強化精米	1 0 g	6 k g																														
カレー皿	İ	牛すじカ	ν–																																
			牛すじ	1 4 0 g	7 8 k g																														ij
			牛ももスライス	1 0 g	6 k g																														ij
			馬鈴薯	7 0 g	3 9 k g																														- !
		1	玉葱	1 0 0 g	55.9kg																														- 1
			人参	3 0 g	3 0 k g																														
			カレールー(辛口)	2 5 g	1 4 k g																														
			カレールー (甘口)	1 2 g	7 k g																														
			デミグラスソース	2 g	1 k g																														
			チャツネ	2 g	3 k g																														Li
和皿		スパゲッ	ティサラダ																																Lj
		1	スパゲッティ	1 5 g	8 k g																														
			人参	1 0 g	10 kg		!																												
	İ		キャベツ	2 0 g	1 1 k g																														l
			玉葱	2 0 g	11.2 k g																														
			きゅうり	3 0 g	17 kg																														
			ロースバム	2 0 g	1 1 k g																														Lij
和皿		生野菜																																	
	1		レタス	3 0 g	17 kg	1cmカット																													Li
			かいわれ	1 0 g	6 k g	ざく切り																													Lį
		<u> </u>	人参	1 0 g	10 kg	千切り																													
デザート		ぶるぶる	ヨーグルト -																														\bot	┺	1
		<u> </u>	ヨーグルト	60g	3 3個																												\perp	\perp	ᄖ
			マンナンキューブ	40g	40袋																								\Box		\perp		\perp	1	Li
			マンゴー (冷凍)	30g	2. 1 kg																												\perp	\perp	
自由配食	<u> </u>	副腎漬け		/,	8 k g																												\perp	\perp	
	L	らっきょ	漬け		6 k g									Ш.	$\lfloor \rfloor$	L					Ш.				\perp	$\sqcup \sqcup$	_L	L	$\perp \! \! \! \! \! \perp$	_			Ш.	Ш.	<u> </u>
※ 上記の献	(立材料にて	つては調理	里中に使用する調味料は除いて	เกล			凡例 下	処理・信	上込み厚	開始	裁断	or 皮	むき		終: ——		保冷・保温		冷 終了		配食開始	台	終			括作業		解		焼き		揚げ	煮煮)	
							1	調理	開始						終	1	準備開始	台	終了		中心温度	変測定 しゅうしゅう					角	『 凍							

別紙第4-2

「調理工程表(夕食)(提出用)」

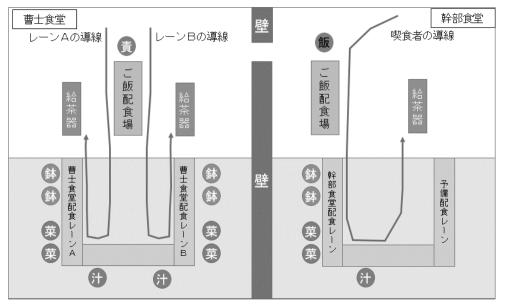
## 1			食(平日) 曹士食堂:276名				前	日午後以	人降								T				15:	5:00				16:00		 		:00				中	心温度測定
	食器	調理担当 (実名不要)	料理名	食材名	1人あたり 使用量	調理総量	調理指示		10	20	30 4	10 5	50	10	20	30 4	10 50	1	0 20	30	40 5	50	10	20	30 40	50	10		40			20	30 4	0 50	Α	ВС
問題	茶碗	i	御飯	•																																
### 2000 10 10 10 10 10 10 10		-		内地米	100g	2 8 k g																														
一次では、				強化精米	1 0 g	3 k g																														
ACTICH (988) 40g 11kg 1 1 1 1 1 1 1 1 1	和皿		八宝菜																																	
括行 (2周) 40 9 11 k 0 1 k		!		豚ももスライス	6 0 g	17 kg																														
Date			i I	ムキエビ大(冷凍)	4 0 g	1 1 k g																														
株理 1 1 1 1 1 1 1 1 1				花イカ(冷凍)	4 0 g	1 1 k g																														
AB				白菜	7 0 g	19 kg																														
Tacolif 19 0.3kg 19 0.3kg 19 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		i		茹たけのこ	4 0 g	1 1 k g																														
ビーマン 20g 6kg 12版 1 kg		1		人参	2 0 g	8 k g																														
カザの原水照 25g 12版		1	į	干きくらげ	1 g	0.3 k g																											\Box			
### かならげ 40g 11kg			i	ピーマン	2 0 g	6 k g																														
小林 中華くらげ 40g 11kg			•	うずら卵水煮缶	2 5 g	12缶																														
中華(ら)		!	!	卸にんにく	1 g	0.3 k g																														
きゅうり 20g 6kg 10g 8kg 10g 1	小鉢		中華くら	lf																															1	
大参 10g 8 kg 10g 8 kg 10g 8 kg 10g		1		中華くらげ	4 0 g	11kg																													1	
対象		1		きゅうり	2 0 g	6 k g																													1	
DAJEA 21g 63kg 根値 1 g		1	į	人参	1 0 g	8 k g																													1	
五型 30g 8kg 1kg 1gm 20g 6kg 270コ 270	汁椀		ワンタン)																															1	
1				わんたん	2 1 g	6.3 k g	椀盛																													
型原 20g 6kg 自由配食 選べるジュース 270コ 日由配食 選べるジュース 270コ 日由配食 選べるジュース 270コ 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日		[<u> </u>	玉葱	3 0 g	8 k g																														
自由配食 選べるジュース 270コ 27		ĺ		ニラ	3 g	1 k g																													1	
※ 上記の献立材料につては調理中に使用する調味料は除いている 「凡例」				豆腐	2 0 g	6 k g																														
下処理・仕込み開始 終了 保冷・保温 終了 配食開始 終了 一括作業 炊飯 焼き 揚げ 煮 ノー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	自由配食	1	選べるジ	ュース		270コ																														
下処理・仕込み開始 終了 保冷・保温 終了 配食開始 終了 一括作業 炊飯 焼き 揚げ 煮 ノーー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		1																																		
下処理・仕込み開始 終了 保冷・保温 終了 配食開始 終了 一括作業 炊飯 焼き 揚げ 煮 ノーー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		1	1																		H														+	
下処理・仕込み開始 終了 保冷・保温 終了 配食開始 終了 一括作業 炊飯 焼き 揚げ 煮 ノー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・			•																		H														+	
下処理・仕込み開始 終了 保冷・保温 終了 配食開始 終了 一括作業 炊飯 焼き 揚げ 煮 ノー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・			<u> </u>													Н																				
下処理・仕込み開始 終了 保冷・保温 終了 配食開始 終了 一括作業 炊飯 焼き 揚げ 煮 ノーー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・			!																														\dashv		+	
下処理・仕込み開始 終了 保冷・保温 終了 配食開始 終了 一括作業 炊飯 焼き 揚げ 煮 ノー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		1										1			-	H							+										\dashv		+	
下処理・仕込み開始 終了 保冷・保温 終了 配食開始 終了 一括作業 炊飯 焼き 揚げ 煮 ノー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		1	•																				+										\dashv		+	
下処理・仕込み開始 終了 保冷・保温 終了 配食開始 終了 一括作業 炊飯 焼き 揚げ 煮 ノー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		L		1			 		-	.i.—.—					<u> </u>	+ - +		+-+	- + -					 -	_	_ _ ·	- -	-		_ + -	- + -	<u>+ − +</u>	- - +	<u>- → -</u>	<u>+</u>	<u> 4 - 4</u> \
(株元・朱温 ※) ***********************************	※ 上記の献	立材料にて	つては調	埋中に使用する調味料は除い	いている		ľ				001:	裁	断又	は 皮も	ごき						_							J			***	元 <i>)</i> き	+=	1勿) !げ	(点)	•
								-		_	開始						終了							A		終了		括作業			焼	c	1物	14/	7 H .	
調理開始										_							 終了								即中											



「配食(食器洗浄)人員の配置」の例

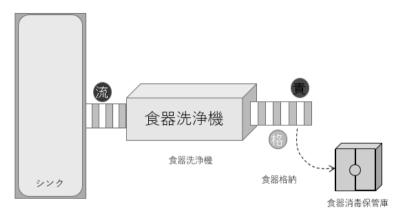
(注) 仕様書に準拠し、施設等の特性を踏まえ、主な任務等及び人員数を図示等により理解容易なように説明する。

【配食作業】 (例)



区分	主な任務等	各レーン配置人数	食堂合計人数	総合計
全般	責 現場責任者(幹部食堂飯・食器等補充兼任)			
王州又	飯・食器等の補充			
	菜(菜皿・洋皿(主菜)担当			
配食等 担当	鉢 小鉢等 (副菜) 担当			
1=-	汁 汁担当			

【食器洗浄】 (例)



主な任務等	人員	総合計
現場責任者(全般指示、食器格納兼任)		
シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ		