

# 給食施設設置届

熊本市保健所長 様

受付印	
届出番号	

次のとおり給食を開始しますのでお届けします。

平成 年 月 日

〒

届出者 住所

TEL

フリガナ

氏名

印

生年月日 年 月 日生

(法人にあっては、法人の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)

給食施設の所在地	校区 熊本市		
	TEL ( )		
給食施設の名称			
種 別	<input type="checkbox"/> 学校 <input type="checkbox"/> 病院 <input type="checkbox"/> 事業所 <input type="checkbox"/> その他 ( <input type="checkbox"/> 保育園 <input type="checkbox"/> 福祉施設 <input type="checkbox"/> その他 ) 診療所 幼稚園		
対 象 人 員 等	1日	食	朝 食
		回	夕 食
			昼 食
			その他 食
食品衛生責任者氏名			
給 食 従 事 者	合計	管理栄養士	人
		調理師	人
		栄養士	人
		作業員	人
給 水 状 況	<input type="checkbox"/> 上水道 <input type="checkbox"/> 井水 (消毒設備の有無 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 )		

備考 1 氏名 (法人の場合は代表者名) を自署する場合、押印は不要です。

2 添付書類

(1) 給食施設付近の見取図

(2) 給食施設の平面図

(3) 給食施設の大要

(4) 給食材料仕入先の明細

(5) 水道水以外の水を用いる場合は水質検査の成績書 (提示のみ)

## 給食施設の概要

### 施設名

1 面積区画	調理場                    m <sup>2</sup> 食品倉庫                    m <sup>2</sup> 更衣室                    m <sup>2</sup> 食品取扱い場とそれ以外の場（休憩室や更衣室等）との区画（有・無）
2 建物	木造、鉄骨、鉄筋コンクリート                    階建て（給食室＝                    階）
3 防虫・防そ	出入り口の網戸（有・無）、窓の網戸（有・無）、その他（                    ） 排水溝（適・否）、倉庫（適・否）
4 防じん	適・否
5 シンク	一槽式                    ケ、二層式                    ケ、三槽式                    ケ
6 換気・空調	換気                    ; 自然・人工（換気扇                    ケ）、換気能力（適・否） 温度管理; 自然・人工、（適・否）
7 機械、器具類 の消毒方法	機 械（                    ） 食 器（                    ） 器 具（                    ） まな板（                    ） 包 丁（                    ） ふきん（                    ）
8 器具の保管	戸付き保管庫（有・無）
9 食品の保存 方法	冷凍・冷蔵設備（容量; 適・否、隔測温度計; 有・無） 牛乳・パン専用の保管設備（有・無） 配膳後の食品保管（常温・適温）（適温＝温冷蔵庫等）
10 給 水	上水道（直結・貯水槽）、井戸（消毒設備; 有・無） 井水の水質検査の頻度（                    回/年）
11 汚水・汚物処理	排水先; 公共下水道・浄化槽・その他（                    ） 蓋付の廃棄物容器（有・無）
12 便所	給食室専用・施設内で共用、専用手洗い（有・無）
13 従業員の手指 の消毒	調理場専用の消毒設備（有・無）、消毒薬品名（                    ） 便所専用の消毒設備（有・無）、消毒薬品名（                    ）
14 摂取者の手指 の消毒	消毒設備（有・無）、消毒薬品名（                    ）
15 従業員の衛生	検便の実施状況（                    回/月） 専用の作業衣（有・無）、専用の帽子（有・無）、専用の履物（有・無）
16 保存食	保存期間（72 時間・2 週間・その他                    ） 温度管理（冷蔵                    °C・冷凍                    °C）

特記事項

給食材料仕入れ先の明細

施設名 \_\_\_\_\_

区 分	仕入れ先の名称	所 在
穀 類		
豆 類		
野 菜		
野菜加工品		
漬 物		
麵 類		
豆 腐		
醬 油		
味 噌		
調味嗜好品		
魚 介 類		
魚介類加工品 (かまぼこ類)		
食 肉 類		
食肉類加工品		
卵 類		
牛 乳		
乳 製 品		
缶 詰 食 品		
冷 凍 食 品		
油 脂 製 品		