

参考資料26 日常点検表

係長	栄養教諭等	調理場長	調理班長

高速度ミキサー点検表

令和 年 月 日 ()

ミキサー 大 小

※点検項目:刃・ボルトのゆるみ、刃の異常及びスイッチ・ボタン類の異常がないか点検する。

※異常を確認した場合は、直ちに直属の上司に報告し指示を仰ぎ、対処を記載する。

作業前点検		食材名		作業後点検	
刃取付・点検者		作業前点検者		点検者	
時間	:		良否	時間	:
点検項目		作業者	点検者	時間	良否確認
1	機械本体の異常がないか確認する。			:	
2	機械を運転しモーター等の異常音の有無。			:	良否
3	カッターの異常(刃こぼれ、変形等)の有無。			:	良否
4	カッターは正しく取付けられているか確認する。			:	良否
5	カッターを手で回転させ、ぶれ及び接触がないか確認する。			:	良否
備考 (異常があった場合の措置)					
6	食材名				
	刃点検			:	良否
	溶く前点検			:	良否
	作業者	点検者	時間	良否確認	
	終了時			:	
	終了時			:	良否

ミキサー 大 小

作業前点検		食材名		作業後点検	
刃取付・点検者		作業前点検者		点検者	
時間	:		良否	時間	:
点検項目		作業者	点検者	時間	良否確認
1	機械本体の異常がないか確認する。			:	
2	機械を運転しモーター等の異常音の有無。			:	良否
3	カッターの異常(刃こぼれ、変形等)の有無。			:	良否
4	カッターは正しく取付けられているか確認する。			:	良否
5	カッターを手で回転させ、ぶれ及び接触がないか確認する。			:	良否
備考 (異常があった場合の措置)					
6	食材名				
	刃点検			:	良否
	溶く前点検			:	良否
	作業者	点検者	時間	良否確認	
	終了時			:	
	終了時			:	良否

サイノ目切機点検表

令和 年 月 日 ()

使用号機 No. _____

作業中・小学校・中学校の切り替え時刃を外して点検する。

・点検で異常を確認した場合は、直属の上司に報告し指示を仰ぎ、対処を記載する。

作業後・責任者は作業終了後、直ちに点検、刃の取り外しを行う。

係長	栄養教諭等	調理場長	調理班長

作業前点検		
点検者		
時間		
点検項目		
1	機械本体の異常がないか確認する。	良否
2	安全カバーの点検及び取付状態の確認をする。(北部・西部・南部)	良否
3	機械を運転しモーター等の異常音の有無。	有無
4	刃物の異常(刃こぼれ、亀裂等)の有無。	有無
5	取付部品にネジの緩み等がないか確認する。	良否
6	刃物、プレート押さえは正しく取付けられているか確認する。	良否
7	刃物を手回して回転させ、ぶれ及び接触がないか確認する。	良否
8	備考 (異常があった場合の措置)	

	食材名				食材名				食材名			
	刃の種類・サイズ				刃の種類・サイズ				刃の種類・サイズ			
刃取付点検	作業前点検者											
切裁前点検												
	作業者	点検者	時間	良否確認	作業者	点検者	時間	良否確認	作業者	点検者	時間	良否確認
終了後												
掃除 プレート ゴム 道具												
終了後												
掃除 プレート ゴム 道具												

備考:東部のみ、刃を取り外して確認を行うのが容易でないため、切り替わりの点検は省略する。
:掃除道具プレートゴム使用の時は破損がないかを確認を行う事。

作業後点検		
点検者		
時間		
点検項目		
1	本体各箇所ネジの取付状況を確認する。	良否
2	機械を運転しモーター等の異常音の有無。	良否
3	安全カバーの外観を点検(ネジ取付状況等)する。(北部・西部・南部)	有無
4	掃除用具プレートゴムの破損の有無。	良否
5	備考 (異常があった場合の措置)	

フードスライサー点検表

令和 年 月 日 ()

使用号機 No.

- 作業中・1釜ごとの刃の欠け、ボルトのゆるみ欠損、ベルトの欠損及びスイッチ・ボタン類の異常を点検する。
- ・小学校・中学校の切り替え時刃を外して点検する。
 - ・点検で異常を確認した場合は、直属の上司に報告し指示を仰ぎ、対処を記載する。
- 作業後・責任者は作業終了後、直ちに点検、刃の取り外しを行う。

係長	栄養教諭	統括	場長	班長

作業前点検		
作業・点検者		
時間		
点検項目		
1	機械本体、安全装置の異常がないか確認する。	良否
2	機械を運転し、モーター・コンベア等の異常音の有無。	有無
3	刃物の異常(刃こぼれ、亀裂等)の有無。	有無
4	取付部品のネジ緩み等がないか確認する(刃物、プレートを含む)	良否
5	刃物は正しく取付けられているか確認する。	良否
6	刃物の取付工具は、指定の場所に置いてあるか確認する。	良否
7	刃物を手回して回転させ、ぶれ及び接触がないか確認する。	良否
8	作業台の目皿の取付確認(ネジの緩み)	良否
9	備考 (異常があった場合の措置)	
	中 終了後 1釜	: 良否
	中 終了後 2釜	: 良否
	中 終了後 3釜	: 良否
	中 終了後 4釜	: 良否
	中 終了後 5釜	: 良否
	取り外し点検	: 良否

食材名		食材名		食材名		食材名	
刃の種類・サイズ		刃の種類・サイズ		刃の種類・サイズ		刃の種類・サイズ	
刃取付点検	作業前点検者			:	良否	:	良否
切裁前点検	:	良否	:	良否	:	良否	良否
作業者	点検者	時間	良否確認	作業者	点検者	時間	良否確認
小 終了後 1釜		:	良否			:	良否
小 終了後 2釜		:	良否			:	良否
小 終了後 3釜		:	良否			:	良否
小 終了後 4釜		:	良否			:	良否
小 終了後 5釜		:	良否			:	良否
小 終了後 6釜		:	良否			:	良否
小 終了後 7釜		:	良否			:	良否
切り替え点検	:	良否	:	良否	:	良否	良否
切裁前点検	:	良否	:	良否	:	良否	良否
中 終了後 1釜		:	良否			:	良否
中 終了後 2釜		:	良否			:	良否
中 終了後 3釜		:	良否			:	良否
中 終了後 4釜		:	良否			:	良否
中 終了後 5釜		:	良否			:	良否
取り外し点検	:	良否	:	良否	:	良否	良否

作業後点検		
点検者		
時間		
点検項目		
1	機械本体、部品のネジ、ボルト等に緩み、欠損の有無	有無
2	フード円板とコンベアフレームがバチン錠(2箇所)で固定されているか確認する。(西部・南部)	良否
3	パイロットランプカバーの緩みがないか確認する。(西部・南部)	良否
4	コンベアベルトの損傷及び摩耗がないか確認する。	有無
5	機械を運転し、モーター・コンベア等の異常音の有無。	有無
6	作業台の目皿の取付を確認(ネジの緩み)する。	良否
7	備考 (異常があった場合の措置)	

令和 年 月 日 ()

係長	栄養教諭	統括	場長	班長

スライサー等 刃点検一覧表

- ・刃洗浄者・収納者は、刃の異常(刃こぼれ、亀裂等)の確認をし表に○・×を記入する。
- ・異常を確認した場合は、直ちに直属の上司に報告し指示を仰ぎ、対処を記載する。

洗浄者		収納者	
-----	--	-----	--

刃の種類		洗浄時	収納時	備考 異常があった場合の措置
2枚刃	No.1			
	No.2			
	No.3			
	No.4			
ユニバーサル	No.1			
	No.2			
円盤	0・5	No.1		
	〃	No.2		
	〃	No.3		
	0・3	No.1		
	〃	No.2		
	〃	No.3		
千切り刃	0・3	No.1		
	〃	No.2		
	0・6	No.1		
	〃	No.2		
サイノ目刃	1・5角			
	〃			
	2・0角			
	〃			
ささがき刃	1・0角			
	〃			
ミキサー刃	大			
	小			

調理器具管理表（果物上処理室）

令和 年度

月 日 ()

係長	栄養士	統括	副統括	調理場長	班長

器具名	番号	使用者①			使用者②			使用者③			刃確認	
		名前	使用前	使用后	名前	使用前	使用后	名前	使用前	使用后	洗浄時	収納時
包	1											
	2											
	3											
	4											
	5											
	6											
	7											
	8											
	9											
	10											
	11											
	12											
丁												

学校終了毎に確認

学校名	刃の確認	学校名	刃の確認	学校名	刃の確認
小豆坂		美合		河合	
上地		本宿		東海	
三島		山中		額田	
男川		豊富		竜南	
緑丘		根石		みあ特	
竜谷		みあ特		美川	
藤川		竜美丘		竜海	
秦梨～宮崎				甲山	
				センター	

* 洗浄者氏名

* 収納者氏名

調理器具管理表 (下処理②)

令和3年度

月 日 ()

係長	栄養士	統括	調理場長	班長

器具名	番号	使用者①			使用者②			使用者③			刃確認者	
		名前	使用前	使用后	名前	使用前	使用后	名前	使用前	使用后	洗浄時	収納時
皮むき器	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											
	32											
	33											
	34											
	35											

* 皮むき器洗浄者氏名

* 皮むき器収納者氏名

調理器具管理表（上処理 包丁・はさみ）

月 日 ()

事務局	栄養士	場長	班長

包丁使用前にチェックをし、No.に○×を付ける

(No)

包丁使用後にチェックをし、番号に○×を付ける

(1)

1釜終了毎に全員で刃のチェックをし、○×を付ける

1 ~ 2 は中学校

食材名											備考
名前	No.	(~)	名前	No.	(~)		
名前	No.	(~)	名前	No.	(~)		
名前	No.	(~)	名前	No.	(~)		
小1	小2		小3		小4	小5		小6			
小7	中1		中2		中3	中4		中5			
名前	No.	(~)	名前	No.	(~)		
名前	No.	(~)	名前	No.	(~)		
名前	No.	(~)	名前	No.	(~)		
小1	小2		小3		小4	小5		小6			
小7	中1		中2		中3	中4		中5			

	No.	名前	食材名	前	後	洗浄	収納	包丁 洗浄・収納確認					
								No.	洗浄	収納	No.	洗浄	収納
加熱前								1			3		
								2			4		
はさみ													
加熱後													
はさみ													

洗浄者氏名（前）

収納者氏名（後）

調理器具管理表（下処理 包丁）

月 日 ()

包丁使用前にチェックをし、No.に○×を付ける (No No)

包丁使用後にチェックをし、番号に○×を付ける (1 2)

1釜終了毎に全員で刃のチェックをし、○×を付ける

1 ~ 5 は中学校

課長	栄 養 士	統括	副統括	場長	班長

食材名															包丁 洗浄・収納確認						備 考						
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)		No.	洗浄	収納	No.	洗浄	収納
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	1			21			
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	2			22			
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	3			23			
	小1	小2	小3	小4	小5	小6	小7	中1	中2	中3	中4	中5	4			24											
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	5			25			
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	6			26			
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	7			27			
	小1	小2	小3	小4	小5	小6	小7	中1	中2	中3	中4	中5	8			28											
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	9			29			
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	10			30			
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	11			31			
	小1	小2	小3	小4	小5	小6	小7	中1	中2	中3	中4	中5	12			32											
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	13			33			
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	14			34			
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	15			35			
	小1	小2	小3	小4	小5	小6	小7	中1	中2	中3	中4	中5	16			36											
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	17			37			
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	18			38			
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	19			39			
	小1	小2	小3	小4	小5	小6	小7	中1	中2	中3	中4	中5	20			40											
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	はさみ 確認						
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	No.	名前	食材名	前	後	洗浄	収納
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)							
	小1	小2	小3	小4	小5	小6	小7	中1	中2	中3	中4	中5															
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)							
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)							
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)							
	小1	小2	小3	小4	小5	小6	小7	中1	中2	中3	中4	中5															
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)							
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)							
	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)	名前	No.	(~)							
	小1	小2	小3	小4	小5	小6	小7	中1	中2	中3	中4	中5															

洗浄者氏名 (前)

収納者氏名 (後)