

# 委 託 業 務 処 理 要 領

## 1 目的

この要領は、北海道消防学校（以下、「学校」という。）を利用する学生及び部外講師等（以下「学生等」という。）の食事の提供のための業務処理方法を定めるものであり、受託者は、食堂が学生等の食事提供のために設置された趣旨を理解し、学生等に対するサービス等の向上に専念しなければならない。

## 2 食事の提供

受託者は、委託者から指定された室及び供与を受けた備品を使用し、委託者から指示があった場合を除き、原則、定食方式により、学生等へ食事及び飲料等（以下「食事」という。）を提供しなければならない。

## 3 業務従事者

(1) 受託者は業務を忠実に履行するために必要な人員を配置しなければならない。

(2) 受託者は、受託業務の円滑な遂行を図るため、次のとおり従事者を配置するものとする。

なお、各従事者は、心身とも健康で、当該業務に的確かつ迅速に対応できるものを配置すること。

### ア 業務処理責任者

委託者の管理者、担当者等と受託業務の円滑な運営のために随時協議するとともに、従事者の人事、労務管理、研修・訓練及び健康管理、業務の遂行管理及び施設設備の衛生管理等の業務を担う受託業務の責任者を1名配置すること。

### イ 管理栄養士・栄養士

1名以上配置すること。

### ウ 調理責任者

調理師の資格を有するものを1名配置すること。

### エ 調理員・調理補助員

4名以上配置すること。

(3) 受託者は業務の遅滞が生じることのないよう、常に人員の配置に留意するとともに、業務の遂行上必要かつ十分な人員を配置しなければならない。

(4) 受託者は、配置する従事者を頻繁に変えてはならない。

なお、やむなく従事者を変更（増員のみの場合を含む。）するときは、変更する従事者の名簿とともに次のアからウの文書を添付の上、委託者に報告し承諾を得るとともに、業務の低下を招かないよう配慮すること。

ア 委託業務から除外させた理由及びその理由が生じた日時

イ 委託業務から除外させたことによる影響及びその対応方法

ウ 委託業務から除外させた理由が、医学的な事項に係る場合は、医師の診断書の写し

(5) 受託者は、業務従事者名簿（氏名・生年月日・住所を記載したもの）、履歴書、健康診断書及び有資格者にあつては資格を証する書類の写しを添付して、委託者に提出すること。また、異動があつた場合も同様とする。

## 4 従事者教育・研修

(1) 受託者は従事者に対し、定期的及び必要な時期に衛生面及び技術面の教育又は訓練を最低でも年2回は実施しなければならない。

(2) 受託者は研修を行おうとするときは、事前に研修実施計画書を委託者に提出し、その承諾を受けた後に研修を行うものとする。受託者は、研修を行ったときは、研修を行った日時・場所・研修参加者の氏名及び研修内容を記入した研修実施報告書を、研修資料とともに研修実施後1週間以内に委託者に提出すること。

(3) 委託者は、委託業務を円滑に実施するため、必要があると認めるときは、委託者の指示する日に会議を開催し、受託者の出席を求めることができる。出席者については、委託者の指示するところによる。

## 5 業務従事者の健康診断

(1) 受託者は、従事者の健康管理について注意を払うとともに、労働安全衛生法に基づく健康診断を年1

回以上実施し、その結果を委託者に報告しなければならない。

- (2) 受託者は、従事者の検便を毎月 1 回以上、寄生虫卵の検査を 6 か月に 1 回以上実施し、その結果を速やかに委託者に報告しなければならない。

なお、検便の検査項目は、赤痢菌・サルモネラ菌・大腸菌 O-157 とする。

## 6 業務の従事制限

受託者は、従事者が次のいずれかの場合に該当するときは、直ちに委託者に届け出るとともに当該従事者を業務に従事させてはならない。

- (1) 下痢・発熱・腹痛又は嘔吐をしている場合。
- (2) 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第 6 条に規定する一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症の患者、疑似症患者又は無症状病原体保有者である場合
- (3) 化膿性創傷・伝染性皮膚疾患
- (4) 感染性胃腸炎（ノロウィルスやロタウィルス等）に感染した場合

## 7 従事者の服装及び衛生管理

受託者は、従事者に次に掲げる事項を遵守させること。

- (1) 勤務中は委託者が承認した受託者が定めた衣類及び名札を着用すること。  
また、髪の毛を完全に覆う帽子を着用することとし、靴は白のコックシューズ又はゴム長靴を使用すること。作業衣のまま通勤、外出はしないこと。  
なお、衣類等の身につけるものは、常に清潔に保つこと。
- (2) 施設内において、学生・教職員・部外講師等と接する場合は、道立施設の賄業務従事者であることを自覚し、適切な対応に心がけること。
- (3) 勤務中に飲酒をしてはならない。また、酒気を帯びて勤務してはならない。
- (4) 委託者の施設内及び敷地内は禁煙とし、所定の場所以外での飲食その他業務の遂行を怠るような行為をしてはならない。
- (5) 休憩等は定められた場所で行うこと。
- (6) 作業中は、厨房内に関係者以外の者を入れないとともに、作業に関係ない物、又は不要な物を持ち込まないこと。
- (7) 作業にあたっては、常に頭髮、手指及び爪等の清潔保持に努め、作業前後には必ず手指の洗浄及び消毒を実施すること。
- (8) 作業中における便所の使用は、必ず専用便所を使用し、その際には履物についても厨房内外の区別を明確にすること。
- (9) 作業上必要がある場合には、必ずマスク・プラスチック手袋を着用すること。
- (10) 身体及び身の回りは、常に清潔を心掛け、他人に不快感を与えたり、不衛生であつたりしないこと。
- (11) 委託者の業務遂行に支障をきたすような行為をしてはならないこと。
- (12) 従事者は、標準作業手順書に則った業務を行うこと。
- (13) 勤務交替は時間を厳守し、業務内容を完全に引き継ぐこと。
- (14) 従事者は、定められた時間前までに出勤し、作業のできる体制を整えること。
- (15) 出勤時刻までに交替者が出勤しない場合は、委託者に報告し、交替要員が出勤し、勤務に就くまで執務を続けること。

## 8 食事提供期間

食事の提供期間は、日曜日、土曜日及び国民の祝日に関する法律（昭和 23 年法律第 178 号）に規定する休日を除く期間について行うものである。

なお、期間中、別紙に掲げる日を食事の提供期間から除くものとするが、教育訓練の変更により、事前に学校側から変更の指示があった場合は、その期間に合わせ食事を提供すること。

## 9 食事時間

食事の提供時間は次のとおりとする。なお、食事開始時間等については、行事等により変更となる場合があるが、事前に学校側から変更の指示があった場合は、その指示に従うものとする。

|     |           |    |           |
|-----|-----------|----|-----------|
| 朝 食 | 7 時 30 分  | から | 8 時 30 分  |
| 昼 食 | 12 時 30 分 | から | 13 時 30 分 |

## 10 食事の内容

- (1) 受託者は、学校の教育訓練の内容を十分に理解し、食事の栄養、カロリー及び献立のバランスに注意して提供しなければならない。(年齢 18～29 歳 身体活動レベルⅢ 男性:3,050kcal 女性:2,300kcal を目安とする。別添「日本人の食事摂取基準(2020 年版)概要」を参考にするものとする。)

ただし、食堂等使用不能期間においては弁当方式のため、飽きの来ない献立とすることを優先し、上記通知による基準は、概ねの目安とする。

- (2) 献立については、提供する 1 週間分の内容を前の週の金曜日までに業務担当員へ提出し、承認を受けなければならない。

なお、学生等が健康上の理由で、特別食(かゆ等)を必要とする場合は、その提供を行うこと。

- (3) 検食については、学生への提供前に朝食及び夕食を受託者が実施し、昼食を業務担当員若しくはその他の学校職員が実施しなければならない。ただし、食堂等使用不能期間においては、全ての食事について、学生への提供前に受託者が実施するよう努めなければならない。

## 11 献 立

- (1) 献立内容については次の例のような選択制とし、副食は 3 品以上とする。ただし、食堂等使用不能期間においては弁当方式のため、選択制かつ副食は 3 品以上に努め、飽きにくいよう配慮した献立内容とすること。

なお、行事会の提供時などにおいて、業務担当員の承諾を得た場合においてのみ、副食を 2 品以下とすることができる。

### 【例 1：定食方式の場合】

|                                 | 朝 食   | 昼 食   | 夕 食   |
|---------------------------------|---|---|---|
| 主<br>食                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん定食<br/>(ごはん、汁物、惣菜を基本とする。)</li> <li>例 ご飯：白飯、炊込みご飯等</li> <li>汁物：味噌汁、お吸い物等</li> <li>惣菜：焼魚、煮魚、焼肉等</li> <li>・パン定食<br/>(パン、汁物、惣菜を基本とする。)</li> <li>例 パン：食パン、菓子パン等</li> <li>汁物：スープ、ポタージュ等</li> <li>惣菜：ハムエッグ、ベーコン等</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>《月・水・金》</li> <li>・ごはん定食(同左)</li> <li>・カレーライス等</li> <li>・麺セット 1<br/>(汁付き麺、ご飯を基本とする。)</li> <li>例 麺類：ラーメン等</li> <li>ご飯：チャーハン等</li> <li>・麺セット 2<br/>(汁なし麺、汁物を基本とする。)</li> <li>例 麺類：ナポリタン等</li> <li>汁物：クラムチャウダー等</li> <li>《火・木》</li> <li>・統一メニュー</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん定食(同左)</li> <li>・丼物<br/>(ご飯に惣菜をのせたもの、汁物を基本とする。)</li> <li>例 ご飯：カツ丼等</li> <li>汁物：味噌汁</li> <li>・麺セット 1 or 2<br/>(同左)</li> </ul> |
| 副<br>食                          | 3 品以上   | 3 品以上   | 3 品以上   |
| 飲<br>料                          | 水・お茶・牛乳等  | 水・お茶等   | 水・お茶等   |
| * 休日前及び毎週金曜日の夕食については、原則提供の必要なし。 |   |   |   |

### 【例 2：弁当方式の場合】

|  | 朝 食   | 昼 食  | 夕 食                       |
|--|---|--|---------------------------|
| 主食                                     | <p>ごはん弁当<br/>(ご飯、汁物、惣菜を基本とする。)</p> <p>例 ご飯：白飯、炊込みご飯等<br/>汁物：味噌汁、お吸い物等<br/>惣菜：焼魚、煮物、唐揚げ等</p> <p>・パン定食<br/>(パン、汁物、惣菜を基本とする。)</p> <p>例 パン：食パン、菓子パン等<br/>汁物：スープ、ポタージュ等<br/>惣菜：ハムエッグ、ベーコン等</p> | <p>《月・火・木・金》<br/>弁当２種からの選択</p> <p>・ごはん弁当（肉）<br/>(ご飯、汁物、惣菜（肉系）を基本とする。)</p> <p>・ごはん弁当（魚）<br/>(ご飯、汁物、惣菜（魚系）を基本とする。)</p> <p>・カレーライス等弁当<br/>(カレーライス等、汁物、惣菜（野菜）を基本とする。)</p> <p>・麺弁当１<br/>(汁付き麺、ご飯、総菜を基本とする。)</p> <p>例 麺類：つけ麺等<br/>汁物：クラムチャウダー等</p> <p>・麺弁当２<br/>(汁なし麺、汁物、総菜を基本とする。)</p> <p>例 麺類：焼きそば、ナポリタン等<br/>汁物：味噌汁、クラムチャウダー等</p> <p>《水》</p> <p>・統一メニュー</p> | <p>弁当２種からの選択<br/>(同左)</p> |
| 副食                                     | 3品以上  | 3品以上   | 3品以上                      |
| 飲料                                     | 水・お茶・牛乳等  | 水・お茶等  | 水・お茶等                     |
| <p>＊ 休日前及び毎週金曜日の夕食については、原則提供の必要なし。</p> |   |  |                           |

(2) 使用する食材については、常に新鮮な食材を調達すること。なお、米については、北海道産米を使用し、その他の食材についても可能な限り北海道産の使用に努めること。

## 12 食堂等の管理

- (1) 受託者は、使用の指定された食堂その他の施設について、善良なる管理者の注意を持って使用するとともに、衛生の保持に努めなければならない。
- (2) 受託者は、委託者から指定された室及び供与を受けた備品について事故があったときは、速やかに報告し、業務担当者の指示を受けなければならない。

## 13 学生等の食数の報告

受託者は、入校課程修了の３日前までに学生等の食数を取りまとめ業務担当員に報告すること。  
 なお、初任教育課程など、その課程が複数月にまたがる場合については、毎月毎の食数を業務担当員に報告すること。

## 14 食事料金等の収支状況の報告

契約書第８条第５項で定める報告様式は別紙（その１～３）によるものとし、原材料等の個別品目の購入単価及び数量の納品状況等が確認できる伝票等の写しを併せて添付すること。

## 15 受託者によるアンケートの実施

受託者は、受託期間中に2回以上（5月、11月及びその他必要がある場合）初任教育課程の学生に対し、受託者の負担において、食事の内容のアンケートを行い、その結果を書面にて業務担当員に報告するとともに、アンケート結果について学生等に対するサービス向上のため、その反映に努めるものとする。

なお、アンケートの内容は、味、量、メニュー等、食事の内容に関するものとし、任意の用紙により行うものとする。

#### 16 学校側によるアンケートの実施

15に定めるもののほか、学校側より学生等に対し食事の内容に関しアンケートを実施し、その結果について受託者に反映を求めることができる。

なお、学校側より反映を求められた場合は、その内容について検討を行い、反映できる内容を書面にて業務担当員に報告するものとする。

#### 17 その他

- (1) 厨房内は、常に整理しておくものとし、清掃等を適切に行うこと。
- (2) 受託者は、各種関係法令を遵守し、食中毒の発生等に十分注意し業務を実施すること。
- (3) 受託者は、従事者等に事故が発生した場合は、直ちに業務担当員に報告するものとし、受託者の負担において各種法令に従い適切な対応を行うこと。
- (4) 受託者は厨房及び食堂その他の施設に火災等重大な事故が発生したときには、直ちに業務担当員へ報告するものとするが、事故の内容が緊急を要するものであると受託者が判断した場合は、受託者から各関係機関へ連絡等を行うものとする。
- (5) 受託者は、学校側が行う厨房内の検査、工事及び各関係機関が行う立ち入り検査等に協力しなければならない。
- (6) 受託者は、食事の提供に支障のない範囲において、光熱水費の削減に努力するものとする。
- (7) 業務に要する光熱水費は、委託者の負担とする。
- (8) 業務により生じた廃棄物の運搬・処理費は受託者の負担とする。
- (9) 検食に要する食事代は受託者の負担とする。
- (10) 受託者は、従事者の安全の確保に十分配慮し、事故防止に努めなければならない。
- (11) その他の業務に関し疑義が生じた場合は、業務担当員と協議すること。