

期 日	令和 年 月 日
記載者	

校 長	栄養士		責任者

調理業務完了報告書（業務日誌）

献 立 名	調理担当者名

		項 目	発生内容	対応
特 記 事 項	1	衛生管理に基づく作業 良・悪		
	2	異物混入 有・無		
	3	調理作業分担 良・悪		
	4	料理の味・出来映え 良・悪		
	5	調理機器・器具の作動状態 良・悪		
	6	食器・食缶の洗浄状態 良・悪		
	7	清掃（行った場所に○） 調理室・検収室・下処理室・米庫・食品庫 洗浄室・配膳室・トイレ・休憩室・廊下 その他（ *清掃箇所・・・床・排水溝 冷蔵庫等の取っ手・使用した調理機器 ゴミ片付け		
	8	終了時実施事項 電源 ガス栓 施錠 良・悪		
	9	先生、児童・生徒との コミュニケーション 良・悪		
	10	従業員の欠員	欠員者氏名	応援者氏名
他実施 事項			
学校からの 連絡事項			