作業工程表・作業動線図を作成する際の設定条件

「様式第６号　作業工程表」及び「様式第７号　作業動線図」は，次に示す条件により作成すること。

【基本条件】

・作成に当たっては文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課が発行（平成24年3月）している「学校給食調理従事者研修マニュアル」によること。

・調理手順や材料の量及び納品場所，納品時間等は，「別紙１　作り方」及び「別紙２　給食材料表」を参照すること。

・作業工程表の様式は適宜調整することとし，必要事項が記載されていれば任意様式でも可とする。

【施設条件】

・給食数は530食とする。

・給食施設はドライシステムとし，面積は345㎡とする。

・給食室は「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」に分かれているものとし，「非汚染作業区域」の入り口にはエアシャワーが設けられているものとする。

・調理室内では，移動式作業台を2台使用できることとする。

・和え調理は，和え物用回転釜で行うこととする。

【調理員条件】

・調理員は8名とし，調理員名はA，B，C，D，E，F，G，Hとする。

・調理員A及びBは午前8時00分から勤務することとし，調理員C，D，E，F，G及びHは午前8時30分から勤務することとする。

【材料等条件】

・食材の量，保管・納品場所及び納品時間は，「別紙２　給食材料表」によるものとする。

・作業動線図を作成するに当たり，調味料等，保管・納品場所の欄に記載のないものについては，特に記載を要しない。

・食物アレルギー対応について，卵アレルギーの児童がいることとする。対象児童への給食室での対応は，卵を除去したかきたま汁を調理室で椀に盛り付け，在籍クラスの台車に載せてほかの給食と一緒に教室まで運ぶものとする。