

特記仕様書（給食調理業務編）

第 1 条 仕様書 1 1 (4) に定める事前研修は、履行場所に整備している機材等を確認しながら、下記の事項について実施する。

- (1) 基本的な手洗い身支度に関する事
- (2) 汚染区域及び非汚染区域ごとに区別すべき次の事項に関する事
  - ① 区域を移動した際の手洗い
  - ② エプロンの付け替え
  - ③ 調理器具の使い分け
- (3) 野菜等の下処理・洗浄に関する事
- (4) 球根皮むき機の操作に関する事
- (5) 野菜裁断機の操作に関する事
- (6) ミキサーの操作に関する事
- (7) 茹で物の水冷に関する事
- (8) 回転釜を使用した調理に関する次の事項
  - ① 煮物についての調理方法及び味付け
  - ② 炒め物についての調理方法及び味付け
- (9) フライヤーの操作に関する事
- (10) 中心温度計の取扱方法に関する事
- (11) 遊離残留塩素の測定方法に関する事
- (12) 食器洗浄機の操作に関する事
- (13) 消毒保管機の操作に関する事
- (14) 物資の検収及び保存方法に関する事
- (15) 保存食の採取方法に関する事
- (16) 調理日誌の記録方法に関する事
- (17) 作業工程表の理解に関する事
- (18) 清掃作業（定期、不定期、長期休業期間中）に関する事
- (19) 仕様書に定める各マニュアルの理解に関する事

第 2 条 甲は、必要と認めるときは、乙に対し乙の実施する事前研修を視察することを求めることができる。乙は、これを拒むことができない。