

特記仕様書（給食調理業務編）

第1条 仕様書12（3）に定める事前研修は、中部学校給食共同調理場で使用する同等の機材を使用して実際に調理作業を行う形態で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こと。
- (2) 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
- (3) フライヤーの操作に関すること。
- (4) 茹で物の水冷及び真空冷却機の操作に関すること。
- (5) 球根皮むき機の操作に関すること。
- (6) 野菜裁断機の操作に関すること。
- (7) ミキサーの操作に関すること。
- (8) 食器洗浄機の操作に関すること。
- (9) 中心温度計の取扱方法に関すること。
- (10) 遊離残留塩素の測定方法に関すること。
- (11) 保存食の採取方法に関すること。
- (12) 物資の検収及び保存方法に関すること。
- (13) 野菜等の下処理・洗浄に関すること。
- (14) 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こと。
 - 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
- (15) 消毒保管機の操作に関すること。

- (16) 電動缶切り機の操作に関する事。
- (17) コンテナの積み込みに関する事。
- (18) 調理日誌の記録方法に関する事。
- (19) 作業工程表の理解に関する事。
- (20) 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、必要があると認めるときは、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。この場合において、乙は、これを拒むことができない。