

消耗品区分表 <給食運営業務委託>

	受託者が用意するもの	学校または区が用意するもの	備考
A 被服・ 個人衛生用品等	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士白衣・教室指導用エプロン 1 ・作業衣上下 1 ・髪覆い ・使い捨てマスク ・前掛け（作業区分ごと） 1 ・履物（作業区分ごと） ・サンダル ・手洗い液体せっけん ・爪ブラシ ・ペーパータオル ・手指用アルコール 2 ・使い捨て手袋 		1 栄養士白衣・教室指導用エプロン、調理従事者作業衣、布エプロンのクリーニング費用は受託者負担
B 調理・ 洗浄・ 消毒・ 清掃等	<ul style="list-style-type: none"> ・オープンシート ・調理過程で使うアルミホイル ・調理過程で使うラップ 3 ・調理過程で使うポリ袋 4 ・耐熱手袋 ・ゴム手袋 ・軍手 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・次亜塩素酸ナトリウム 5 ・器具用アルコール 2 ・消毒、清掃用のバケツ ・消毒、清掃用のタライ ・ホース ・電子ライター <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・布巾、タオル、雑巾類 ・タワシ・スポンジ類 ・洗車ブラシ ・デッキブラシ ・モップ、モップ絞り ・箒、ちりとり ・かっぱき（調理台用、床用） ・ごみ用ポリ袋 6 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・クレンザー ・清掃用洗剤 7 ・防虫・駆虫剤 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・機械油 ・砥石 ・工具類 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理器具 ・食器具（補助食器含む） ・教室へ行くアルミホイル ・教室へ行くラップ <ul style="list-style-type: none"> ・残留塩素測定器、D P D 錠剤 ・中心温度計、表面温度計 ・保存検食用フリーザーバック ・保存検食用ポリ袋 ・食器具等の洗剤・漂白剤 ・洗濯石けん（配膳台ふきん用） ・牛乳パックリサイクル用ビニール袋 ・温度計、秤用電池 	2 消毒用アルコールは、食品添加物とする 3 塩化ビニール製は不可 4 保存検食用を除く 5 用途に合わせ、適切な有効塩素濃度に希釈して使用する 6 受託校指定の大きさを使用する。 7 環境に配慮した洗剤を使用する
C 雑貨等	<ul style="list-style-type: none"> ・救急薬品類 ・文房具類 ・業務指示に使用するホワイトボード ・キッチンタイマー ・ポット、茶器、お茶 ・トイレトペーパー ・ティッシュペーパー ・調理室手配表複写のための用紙 	<ul style="list-style-type: none"> ・区指定生ごみ用ポリバケツ及び手洗い設備に設置する蓋付きゴミ箱 ・食数を表示するホワイトボード ・区指定の様式類を掲示する際の棒型マグネット ・栄養士業務帳票類 	
D その他	その他、日々消耗する物品について、受託者の負担することが認められるもの。 受託前からあったものを使用している場合、従事者の福利厚生に関する消耗品・備品が使用不能になった場合は受託者が用意する。 8	その他、児童生徒に供するものに関して使用するものや施設に付随するもの。	8 ロッカー、（靴箱）鏡、時計、湯沸し器（点検含む）、ガスヒーターなど