

【別表1】施設設備、その他調理機器等

白山小学校

【給食室の施設概要】

延床面積	176.00㎡
構造	鉄骨造
建築年月	昭和58年6月
方式	ウェットシステム
使用食器	PEN食器

【調理場備品一覧表】

番号	品名	個数	購入年月	番号	品名	個数	購入年月
1	食器洗浄機	1	H20.3	16	回転釜	3	H15.4
2	野菜調理機	1	H12.10	17	回転釜	2	H18.4
3	ピーラー	1	H14.10	18	小型冷凍庫	1	R1.6
4	高速度ミキサー	1	H17.4				
5	電動缶切機	1	H14.9				
6	パススルー冷蔵庫	1	H28.3				
7	冷凍庫	1	H28.3				
8	検食用冷凍庫	1	R1.11				
9	牛乳保冷库	1	R2.5				
10	冷蔵庫(和え物用)	1	R2.5				
11	食器消毒保管庫	1	H19.8				
12	食器消毒保管庫	1	H17.8				
13	食器消毒保管庫	1	H28.3				
14	食器消毒保管庫	1	R5.8				
15	包丁殺菌庫	1	H13.6				

※平成30年4月以降に購入した備品については貸付料を徴収いたします。

積算方法:学校給食備品減価償却費×4%で積算

固定資産の償却率については定額法を適用

【別表2】調理従事員配置基準

白山小学校

受託者配置基準	常勤職員	パート職員
	4人以上	必要数

※ 常勤職員とは1日8時間、週5日勤務するものとする。

※ パート職員は1日8時間勤務に限定しない。

(参考) 直営の場合の職員配置状況

白山小学校		週3日 (米飯日)	週2日 (パン日)	週の勤務時間数
		人員	人員	
市の配置基準による調理職員		4	4	$4人 \times 8時間 \times 5日 = 160時間$
その他	週3日米飯日に補充	1	0	$1人 \times 8時間 \times 3日 = 24時間$
	アレルギー対応給食時に補充	0.5	0.5	$1人 \times 4時間 \times 3日 = 12時間$
	リフト管理のために補充 (兼調理業務)	0	0	
合計		5.5	4.5	196時間

※委託上の勤務時間は1日8時間であるため、勤務時間は8時間で計算

【別表1】施設設備、その他調理機器等

画図小学校

【給食室の施設概要】

延床面積	171.00㎡
構造	鉄筋コンクリート造
建築年月	昭和55年3月(平成27年12月ドライ改修)
方式	ドライシステム
使用食器	PEN食器

【調理場備品一覧表】

番号	品名	個数	購入年月	番号	品名	個数	購入年月
1	食器洗浄機	1	H27.12	16	台秤	3	H15.4
2	野菜裁断機	1	H27.12	17	回転釜	2	H18.4
3	フードスライサー	1	H30.3				
4	ピーラー	1	H27.12				
5	高速度ミキサー	1	H27.2				
6	パススルー冷凍冷蔵庫	1	H27.12				
7	パススルー冷蔵庫	1	H27.12				
8	検食用冷凍庫	1	H22.12				
9	牛乳保冷库	1	R2.9				
10	冷蔵庫	1	H28.3				
11	食器消毒保管庫	4	H27.12				
12	包丁まな板殺菌庫	1	H27.9				
13	回転釜	4	H27.12				
14	小型冷蔵庫	1	R1.6				
15	包丁殺菌庫	1	H27.12				

※平成30年4月以降に購入した備品については貸付料を徴収いたします。

積算方法:学校給食備品減価償却費×4%で積算

固定資産の償却率については定額法を適用

【別表2】調理従事員配置基準

画図小学校

受託者配置基準	常勤職員	パート職員
	5人以上	必要数

※ 常勤職員とは1日8時間、週5日勤務するものとする。

※ パート職員は1日8時間勤務に限定しない。

(参考) 直営の場合の職員配置状況

画図小学校		週3日 (米飯日)	週2日 (パン日)	週の勤務時間数
		人員	人員	
市の配置基準による調理職員		5	5	5人×8時間×5日＝200時間
その他	週3日米飯日に補充	1	0	1人×8時間×3日＝24時間
	アレルギー対応給食時に補充	0.5	0.5	1人×4時間×3日＝12時間
	リフト管理のために補充(兼調理業務)	0	0	
合計		6.5	5.5	236時間

※委託上の勤務時間は1日8時間であるため、勤務時間は8時間で計算