

【別表1】施設設備、その他調理機器等

託麻西小学校

【給食室の施設概要】

延床面積	176㎡
構造	鉄筋コンクリート造
建築年月	昭和60年3月(平成14年10月ドライ改修工事)
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	購入日	番号	品名	個数	購入日
1	食器洗浄機	1	H14.10				
2	フードスライサー	1	H28.7				
3	ピーラー	1	H14.4				
4	高速度ミキサー	1	H21.3				
5	冷蔵庫(和え物用)	1	H14.10				
6	冷蔵庫	1	H9.7				
7	冷凍冷蔵庫 (検食用冷凍庫兼用)	1	H14.5				
8	牛乳保冷库	1	R6.9				
9	食器消毒保管庫	1	H6.8				
10	食器消毒保管庫	1	H14.10				
11	食器消毒保管庫	1	H18.8				
12	包丁まな板殺菌庫	1	H22.3				
13	回転釜	6	H14.10				
14	小型冷凍庫	1	R1.6				
15	缶切り機	1	-				

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

託麻西小学校

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

託麻西小学校		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

【別表1】施設設備、その他調理機器等

託麻原小学校

【給食室の施設概要】

延床面積	186㎡
構造	鉄筋コンクリート造
建築年月	昭和51年9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	購入日	番号	品名	個数	購入日
1	食器洗浄機	1	H24.1				
2	野菜裁断機	1	H22.7				
3	ピーラー	1	H12.6				
4	冷凍冷蔵庫	1	H21.3				
5	冷蔵庫	1	H28.3				
6	検食用冷凍庫	1	H25.3				
7	牛乳保冷库	1	H25.3				
8	食器消毒保管庫	2	-				
9	食器消毒保管庫	1	H29.3				
10	包丁まな板殺菌庫	1	H9.7				
11	回転釜	2	H6.4				
12	回転釜	1	H28.3				
13	回転釜	2	H29.3				
14	小型冷凍庫	1	R1.6				
15							

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

託麻原小学校

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

託麻原小学校		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×8時間×5日＝160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)	0.5	0.5	1人×4時間×5日＝20時間
合計		6	5	216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

尾ノ上小学校

【給食室の施設概要】

延床面積	185㎡
構造	鉄筋コンクリート造
建築年月	昭和57年3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	購入日	番号	品名	個数	購入日
1	食器洗浄機	1	H11.8				
2	野菜裁断機	1	H15.9				
3	ピーラー	1	H21.5				
4	高速度ミキサー	1	-				
5	冷凍冷蔵庫 (検食用冷凍庫兼用)	1	H20.9				
6	牛乳保冷库	1	H18.3				
7	食器消毒保管庫	1	H16.8				
8	食器消毒保管庫	1	H17.3				
9	包丁まな板殺菌庫	1	H20.7				
10	回転釜	5	H13.4				
11	回転釜	1	H22.4				
12	小型冷凍庫	1	R1.6				
13							
14							
15							

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

尾ノ上小学校

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

尾ノ上小学校		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×8時間×5日 = 160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		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