

参考資料26 日常点検表

係長	栄養教諭等	調理場長	調理班長

高速度ミキサー点検表

令和 年 月 日（ ）

ミキサー 大 小

※点検項目：刃・ボルトのゆるみ、刃の異常及びスイッチ・ボタン類の異常がないか点検する。

※異常を確認した場合は、直ちに直属の上司に報告し指示を仰ぎ、対処を記載する。

作 業 前 点 検		
刃取付・点検者		
時 間	：	
点 検 項 目		
1	機械本体の異常がないか確認する。	良 否
2	機械を運転しモーター等の異常音の有無。	有 無
3	カッターの異常（刃こぼれ、変形等）の有無。	有 無
4	カッターは正しく取付けられているか確認する。	良 否
5	カッターを手で回転させ、ぶれ及び接触がないか確認する。	良 否
6	備 考 （異常があった場合の措置）	

食材名			
刃点検	作業前点検者		
溶く前点検		：	良 否
作業者	点検者	時間	良否確認
終了時		：	
終了時		：	良 否
食材名			
刃点検		：	良 否
溶く前点検		：	良 否
作業者	点検者	時間	良否確認
終了時		：	
終了時		：	良 否

作 業 後 点 検	
点 検 者	
時 間	：
点 検 項 目	
1	機械本体の異常がないか確認する。良 否
2	機械を運転しモーター等の異常音の有無。有 無
3	カッター洗浄後のカッターの異常（刃こぼれ、変形等）の有無。有 無
4	備 考 （異常があった場合の措置）

ミキサー 大 小

作 業 前 点 検	
刃取付・点検者	
時 間	：
点 検 項 目	
1	機械本体の異常がないか確認する。良 否
2	機械を運転しモーター等の異常音の有無。有 無
3	カッターの異常（刃こぼれ、変形等）の有無。有 無
4	カッターは正しく取付けられているか確認する。良 否
5	カッターを手で回転させ、ぶれ及び接触がないか確認する。良 否
6	備 考 （異常があった場合の措置）

食材名			
刃点検	作業前点検者		
溶く前点検		：	良 否
作業者	点検者	時間	良否確認
終了時		：	
終了時		：	良 否
食材名			
刃点検		：	良 否
溶く前点検		：	良 否
作業者	点検者	時間	良否確認
終了時		：	
終了時		：	良 否

作 業 後 点 検	
点 検 者	
時 間	：
点 検 項 目	
1	機械本体の異常がないか確認する。良 否
2	機械を運転しモーター等の異常音の有無。有 無
3	カッター洗浄後のカッターの異常（刃こぼれ、変形等）の有無。有 無
4	備 考 （異常があった場合の措置）

令和 年 月 日 ()

・点検で異常を確認した場合は、直属の上司に報告し指示を仰ぎ、対処を記載する。

作 業 後 点 検	
点 検 者	
時 間	:
点 検 項 目	
1	本体各箇所 のネジ の取付状況を確認する。 良 否
2	機械を運転しモーター等 の異常音の有無。 良 否
3	安全カバーの外観を点検 (ネジ取付状況等)する。 (北部・西部・南部) 有 無
4	掃除用具プレートゴム の破損の有無。 良 否
5	備 考 (異常があった場合の措置)

	食材名				食材名				食材名			
	刃の種類・サイズ				刃の種類・サイズ				刃の種類・サイズ			
刃取付点検	作業前点検者											
切裁前点検												
	作業者	点検者	時間	良否確認	作業者	点検者	時間	良否確認	作業者	点検者	時間	良否確認
終了後 小			:	良否			:	良否			:	良否
ブライトゴム 掃除道具			:	良否			:	良否			:	良否
終了後 中			:	良否			:	良否			:	良否
ブライトゴム 掃除道具			:	良否			:	良否			:	良否

フードスライサー点検表

令和 年 月 日 ()

使用号機 No.

作 業 前 点 検		
作 業 ・ 点 検 者		
時 間		
点 検 項 目		
1	機械本体、安全装置の異常がないか確認する。	良 否
2	機械を運転し、モーター・コンベア等の異常音の有無。	有 無
3	刃物の異常(刃こぼれ、亀裂等)の有無。	有 無
4	取付部品のネジ緩み等がないか確認する(刃物、プレートを含む)	良 否
5	刃物は正しく取付けられているか確認する。	良 否
6	刃物の取付工具は、指定の場所に置いてあるか確認する。	良 否
7	刃物を手回して回転させ、ぶれ及び接触がないか確認する。	良 否
8	作業台の目皿の取付確認(ネジの緩み)	良 否
9	備 考 (異常があった場合の措置)	

- 作業中 ・ 1釜ごとの刃の欠け、ボルトのゆるみ欠損、ベルトの欠損及びスイッチ・ボタン類の異常を点検する。
- ・ 小学校・中学校の切り替え時刃を外して点検する。
- ・ 点検で異常を確認した場合は、直属の上司に報告し指示を仰ぎ、対処を記載する。
- 作業後 ・ 責任者は作業終了後、直ちに点検、刃の取り外しを行う。

	食材名				食材名				食材名				食材名								
	刃の種類・サイズ				刃の種類・サイズ				刃の種類・サイズ				刃の種類・サイズ								
刃取付点検	作業前点検者								:	良	否					:	良	否			
切裁前点検					:	良	否					:	良	否					:	良	否
	作業者	点検者	時間		作業者	点検者	時間	良否確認	作業者	点検者	時間	良否確認	作業者	点検者	時間	良否確認					
小 終了後 1 釜			:	良 否			:	良 否			:	良 否			:	良 否					
小 終了後 2 釜			:	良 否			:	良 否			:	良 否			:	良 否					
小 終了後 3 釜			:	良 否			:	良 否			:	良 否			:	良 否					
小 終了後 4 釜			:	良 否			:	良 否			:	良 否			:	良 否					
小 終了後 5 釜			:	良 否			:	良 否			:	良 否			:	良 否					
小 終了後 6 釜			:	良 否			:	良 否			:	良 否			:	良 否					
小 終了後 7 釜			:	良 否			:	良 否			:	良 否			:	良 否					
切り替え点検					:	良	否					:	良	否					:	良	否
切裁前点検					:	良	否					:	良	否					:	良	否
中 終了後 1 釜			:	良 否			:	良 否			:	良 否			:	良 否					
中 終了後 2 釜			:	良 否			:	良 否			:	良 否			:	良 否					
中 終了後 3 釜			:	良 否			:	良 否			:	良 否			:	良 否					
中 終了後 4 釜			:	良 否			:	良 否			:	良 否			:	良 否					
中 終了後 5 釜			:	良 否			:	良 否			:	良 否			:	良 否					
取り外し点検					:	良	否					:	良	否					:	良	否

係長	栄養教諭	統括	場長	班長

作 業 後 点 検		
点 検 者		
時 間		
点 検 項 目		
1	機械本体、部品のネジ、ボルト等に緩み、欠損の有無	有 無
2	フード円板とコンベアフレームがバチン錠(2箇所)で固定されているか確認する。(西部・南部)	良 否
3	パイロットランプカバーの緩みがないか確認する。(西部・南部)	良 否
4	コンベアベルトの損傷及び摩耗がないか確認する。	有 無
5	機械を運転し、モーター・コンベア等の異常音の有無。	有 無
6	作業台の目皿の取付を確認(ネジの緩み)する。	良 否
7	備 考 (異常があった場合の措置)	

令和 年 月 日 ()

係長	栄養教諭	統括	場長	班長

スライサー等 刃点検一覧表

- ・刃洗浄者・収納者は、刃の異常（刃こぼれ、亀裂等）の確認をし表に○・×を記入する。
- ・異常を確認した場合は、直ちに直属の上司に報告し指示を仰ぎ、対処を記載する。

洗浄者		収納者	
-----	--	-----	--

刃の種類			洗浄時	収納時	備考 異常があった場合の措置
2枚刃	No.1				
	No.2				
	No.3				
	No.4				
ユニバーサル	No.1				
	No.2				
円盤	0・5	No.1			
	〃	No.2			
	〃	No.3			
	0・3	No.1			
	〃	No.2			
千切り刃	0・3	No.1			
	〃	No.2			
	0・6	No.1			
	〃	No.2			
サイノ目刃	1・5角				
	〃				
	2・0角				
	〃				
	1・0角				
ささがき刃					
ミキサー刃	大				
	小				

調理器具管理表（果物上処理室）

令和 年度

				係長	栄養士			統括	副統括	調理場長	班長	
月 日 ()												

器具名	番号	使用者①			使用者②			使用者③			刃確認	
		名前	使用前	使用后	名前	使用前	使用后	名前	使用前	使用后	洗浄時	収納時
包 丁	1											
	2											
	3											
	4											
	5											
	6											
	7											
	8											
	9											
	10											
	11											
	12											

学校終了毎に確認

学校名	刃の確認	学校名	刃の確認	学校名	刃の確認
小豆坂		美合		河合	
上地		本宿		東海	
三島		山中		額田	
男川		豊富		竜南	
緑丘		根石		みあ特	
竜谷		みあ特		美川	
藤川		竜美丘		竜海	
秦梨～宮崎				甲山	
				センター	

* 洗浄者氏名

* 収納者氏名

調理器具管理表（下処理②）

令和 3 年度

				係長	栄養士			統括	調理場長		班長	
月 日 ()												

器具名	番号	使用者①			使用者②			使用者③			刃確認者	
		名前	使用前	使用后	名前	使用前	使用后	名前	使用前	使用后	洗浄時	収納時
皮むき器	1											
	2											
	3											
	4											
	5											
	6											
	7											
	8											
	9											
	10											
	11											
	12											
	13											
	14											
	15											
	16											
	17											
	18											
	19											
	20											
	21											
	22											
	23											
	24											
	25											
	26											
	27											
	28											
	29											
	30											
	31											
	32											
	33											
	34											
	35											

* 皮むき器洗浄者氏名

* 皮むき器収納者氏名

調理器具管理表（上処理 包丁・はさみ）

月 日 （ ）

事務局	栄 養 士	場長	班長

包丁使用前にチェックをし、No.に○×を付ける

(No)

包丁使用後にチェックをし、番号に○×を付ける

(1)

1釜終了毎に全員で刃のチェックをし、○×を付ける

1 ~ 2 は中学校

食材名											備 考
	名前	No.	(	~	)	名前	No.	(	~	)	
	名前	No.	(	~	)	名前	No.	(	~	)	
	名前	No.	(	~	)	名前	No.	(	~	)	
	小1		小2		小3		小4		小5		
	小7		中1		中2		中3		中4		
	名前	No.	(	~	)	名前	No.	(	~	)	
	名前	No.	(	~	)	名前	No.	(	~	)	
	名前	No.	(	~	)	名前	No.	(	~	)	
	小1		小2		小3		小4		小5		
	小7		中1		中2		中3		中4		

加熱前	No.	名前	食材名	前	後	洗浄	収納	包丁 洗浄・収納確認					
								No.	洗浄	収納	No.	洗浄	収納
								1			3		
								2			4		
加熱後													

洗浄者氏名（前）

収納者氏名（後）

調理器具管理表（下処理 包丁）

月 日 （ ）

包丁使用前にチェックをし、No.に○×を付ける （

No. ~~No.~~

 ）
包丁使用後にチェックをし、番号に○×を付ける （

1 ~~1~~

 ）
1釜終了毎に全員で刃のチェックをし、○×を付ける

1

 ～

5

 は中学校

課長	栄 養 士	統括	副統括	場長	班長

食材名																	包丁 洗浄・収納確認						備 考							
																	No.	洗浄	収納	No.	洗浄	収納								
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	1			21						
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	2			22						
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	3			23						
	小1		小2		小3		小4		小5		小6		小7		中1		中2		中3		中4		中5							
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	4			24						
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	5			25						
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	6			26						
	小1		小2		小3		小4		小5		小6		小7		中1		中2		中3		中4		中5							
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	8			28						
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	9			29						
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	10			30						
	小1		小2		小3		小4		小5		小6		小7		中1		中2		中3		中4		中5							
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	12			32						
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	13			33						
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	14			34						
	小1		小2		小3		小4		小5		小6		小7		中1		中2		中3		中4		中5							
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	16			36						
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	17			37						
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	18			38						
	小1		小2		小3		小4		小5		小6		小7		中1		中2		中3		中4		中5							
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	20			40						
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	はさみ 確認									
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	No.	名前		食材名		前	後	洗浄	収納	
	小1		小2		小3		小4		小5		小6		小7		中1		中2		中3		中4		中5							
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)										
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)										
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)										
	小1		小2		小3		小4		小5		小6		小7		中1		中2		中3		中4		中5							
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)										
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)										
	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	名前	No.	(	～	)	洗浄者氏名（前）									
	小1		小2		小3		小4		小5		小6		小7		中1		中2		中3		中4		中5	収納者氏名（後）						