

経費の分担区分

市	受 託 者
設備建物の増改築、補修、維持、管理費等	受託業務従事者の人件費
厨房設備の工事、保守点検、修理、購入費	受託業務従事者の法定福利費
光熱水費	受託業務従事者の福利厚生費
食器・食缶類の購入費	受託業務従事者の保健衛生費（健康診断・検便等）
防鼠・防虫の害虫駆除費	受託業務従事者の被服（※1）費・洗濯費
	研修に関する費用
	消耗品・調理用器具（※2）の購入
	受託事務室用通信機器及び通信費等
	雑貨・文具・学校給食日常点検表等 必要関係書類に関する経費

※1 被服

- ・調理衣は、毎日専用で清潔な白衣で上着とズボンとする。
- ・帽子は、耳を入れるように着用し、毛髪が出ないようにすること。
- ・調理靴は、汚れが目立つ色で、滑りにくく、手を使わずに着脱しやすいものとし、下処理室用、調理室用、洗浄室用を用意すること。
 - 下処理室用・・・青色
 - 調理室用　　・・・ピンク色
 - 洗浄室用　　・・・白色
- ・マスクは、鼻と口を覆うこと。
- ・エプロンは、防汚性、撥水性、耐久性が良いものとし、7色用意すること。

検収室、下処理室、加熱調理室の肉魚卵作業時・・・・・・・・赤色
 検収室、下処理室・・・・・・・・青色
 上処理室、加熱調理室（調理中）、ボイル室（調理中）・・・黄色
 加熱調理室（配缶時）、和え物室（配缶時）、
 焼物・揚物・蒸物室（配缶時）、ボイル室（引き上げ時）、
 コンテナプール・・・・・・・・ピンク色
 アレルギー調理室（調理中）・・・・・・・・緑色
 アレルギー調理室（配缶時）・・・・・・・・オレンジ色
 洗浄室・・・・・・・・白色