

別表 6 委託業務の作業スケジュール

午前の部	食材の受取及び検収	8 : 0 0 ~
	食材の下処理	8 : 3 0 ~
	↓ (下処理室・調理室消毒作業) (食材カット) (煮炊き、和え物等) (アレルギー対応食)	~ 1 1 : 1 0
	調理作業完了 (一番釜から最終釜まで)	1 1 : 1 0 ~ 1 1 : 4 0
	検食等	1 1 : 1 0 ~ 1 1 : 2 0
	配缶、コンテナ等の積載	1 1 : 2 0 ~ 1 2 : 1 5
	食缶コンテナ配送	随時
	器具及び施設の清掃・点検	
午後の部	食器、食缶コンテナ等の回収	1 3 : 0 0 ~ 1 4 : 0 0
	給食センターへのコンテナ受入	1 3 : 3 0 ~
	食器、食缶等の洗浄	↓
	器具及び施設の清掃並びに点検終了	~ 1 7 : 0 0