

小学校給食調理員の業務一覧 NO.1

直営調理員

期名	業務内容
春季休業中	調理室・配膳室・食品庫・ごみ庫等全体洗浄作業、施設点検修繕作業 児童用各食器特別洗浄研磨、調理器具洗浄点検修繕、器具・消耗品・調味料等片付け保管 防虫防鼠業者消毒作業後の室内洗浄作業 全調理室連絡会議 衛生研修、調理実習研修
夏季休業中	調理室・配膳室・食品庫・ごみ庫等全体洗浄作業 児童用各食器特別洗浄研磨、調理器具洗浄点検修繕、器具・消耗品・調味料等片付け保管 窓・床・天井・壁・扉等施設保守点検修繕作業 フード・換気扇等設備機器点検補修作業 排水溝設備関連清掃補修作業 食器洗浄機・冷蔵庫・冷凍庫・消毒保管庫保守点検清掃作業 回転釜・炊飯器保守点検(分解)清掃作業 ワゴン・コンテナ点検修繕作業 包丁・木かい等調理器具点検保守修繕作業 食缶類点検修繕作業 防虫防鼠業者消毒作業後の室内洗浄作業 全調理室連絡会議 衛生研修、調理実習研修、労働安全研修 定期健康診断、頸肩腕検診
冬季休業中	調理室・配膳室・食品庫・ごみ庫等全体洗浄作業 児童用各食器特別洗浄研磨、調理器具洗浄点検修繕、器具・消耗品・調味料等片付け保管 防虫防鼠業者消毒作業後の室内洗浄作業 全調理室連絡会議 衛生研修、調理実習研修

*休業期間中の作業は正職員で実施。

小学校給食調理員の業務一覧 NO.2

委託調理員

期名	業務内容
春季休業中	調理室・配膳室・食品庫・ごみ庫等全体洗浄作業、施設点検修繕作業 児童用各食器特別洗浄研磨、調理器具洗浄点検修繕、器具・消耗品・調味料等片付け保管 防虫防鼠業者消毒作業後の室内洗浄作業 春季研修
夏季休業中	調理室・配膳室・食品庫・ごみ庫等全体洗浄作業 児童用各食器特別洗浄研磨、調理器具洗浄点検修繕、器具・消耗品・調味料等片付け保管 窓・床・天井・壁・扉等施設保守点検修繕作業 フード・換気扇等設備機器点検補修作業 排水溝設備関連清掃補修作業 食器洗浄機・冷蔵庫・冷凍庫・消毒保管庫保守点検清掃作業 回転釜・炊飯器保守点検(分解)清掃作業 ワゴン・コンテナ点検修繕作業 包丁・木かい等調理器具点検保守修繕作業 食缶類点検修繕作業 防虫防鼠業者消毒作業後の室内洗浄作業 夏季研修
冬季休業中	調理室・配膳室・食品庫・ごみ庫等全体洗浄作業 児童用各食器特別洗浄研磨、調理器具洗浄点検修繕、器具・消耗品・調味料等片付け保管 防虫防鼠業者消毒作業後の室内洗浄作業 冬季研修