**管理者作成**

別添１

1/1ページ

※受託する学校毎ではなく、会社として一つの名簿にまとめてご提出ください。※

**メール**[**tgk@togakkyu.or.jp**](mailto:tgk@togakkyu.or.jp)**FAX　03-5815-7099**

公益財団法人東京都学校給食会　宛

**令和３年度　受託者事前研修　動画研修　受講者名簿**

会社名

担 当 者

連 絡 先

対象者： 業務管理者、業務責任者、業務責任者代理

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 学　校　名 | 学 校 種 別  （該当に〇） | 受 講 人 数 | 内　訳 |
|  | ・特別支援学校  ・定時制高校  ・中高一貫校 | 名 | ・業務管理者　　　　名  ・業務責任者　　　　名  ・業務責任者代理　　名 |
|  | ・特別支援学校  ・定時制高校  ・中高一貫校 | 名 | ・業務管理者　　　　名  ・業務責任者　　　　名  ・業務責任者代理　　名 |
|  | ・特別支援学校  ・定時制高校  ・中高一貫校 | 名 | ・業務管理者　　　　名  ・業務責任者　　　　名  ・業務責任者代理　　名 |
|  | ・特別支援学校  ・定時制高校  ・中高一貫校 | 名 | ・業務管理者　　　　名  ・業務責任者　　　　名  ・業務責任者代理　　名 |
|  | ・特別支援学校  ・定時制高校  ・中高一貫校 | 名 | ・業務管理者　　　　名  ・業務責任者　　　　名  ・業務責任者代理　　名 |
|  | ・特別支援学校  ・定時制高校  ・中高一貫校 | 名 | ・業務管理者　　　　名  ・業務責任者　　　　名  ・業務責任者代理　　名 |

※ **３月３１日（木）まで**に東京都学校給食会までFAX又はメールでご提出ください。

* 学校毎ではなく、１事業者につき１枚にまとめた名簿をご提出ください。

欄が不足する場合には、この用紙を複製してご利用ください。

本件照会先：総務課研修担当

　電話：03-3822-9391

**管理者作成**

別添２

1/5ページ

※受託する学校毎ではなく、会社として一つの報告書にまとめてご提出ください。※

**メール**[**tgk@togakkyu.or.jp**](mailto:tgk@togakkyu.or.jp)**FAX　03-5815-7099**

公益財団法人東京都学校給食会　宛

**令和３年度　受託者事前研修　動画研修　実施報告書**

会社名

担 当 者

連 絡 先

以下の設問について、該当するものに○、または感想等ご記入ください。

１　実施方法

（　）集合実施 （　）学校毎　　 （　）個人

（　）複　合（内容：　　　　　　）　 （　）その他（内容：　　　　　　）

２　実施日時　①令 和４年　月 　日（　）　：　～　：

複数回実施の場合は、それぞれの日時を

記載してください。

　　　　　　　②令 和４年　月 　日（　）　：　～　：

　　　　　　　③令 和４年　月 　日（　）　：　～　：

　　　　　　　④令 和４年　月 　日（　）　：　～　：

⑤令 和４年　月 　日（　）　：　～　：

３　受講者　　全　　 名　※詳細は、別添１受講者名簿の通り

内訳：　業務管理者　　名　業務責任者　　名　業務責任者代理　　　名

　　　　　　　その他　　　　名（　　　　　　　　）

４　アンケートのまとめ

（１）回収　　　枚　/　受講者　　　名（回収率　　　％）

（２）動画研修はいかがでしたか（受講者：　　　名）

　　・大変有意義だった：　　　名　　　・やや不満　：　　　名

・有意義だった　　：　　　名　　　・不満　　　：　　　名

　　・その他、無回答　：　　　名

≪感想・意見等≫

　　・

　　・

　　・

　　・

　　・

別添２

2/5ページ

（３）内容について

　①学校給食による食中毒の発生状況　（受講者：　　名）

よくわかった　　　　　　名

わかった　　　　 　　　名

わからなかった　　　　　名

その他・無回答 　　　　名（内容：　　　　　　　　　　　　）

≪感想・意見等≫

　　・

　　・

　　・

　　・

②もう一度見直そう学校給食衛生管理基準　（受講者：　　名）

1)作業区域

よくわかった　　　　　　名

わかった　　　　 　　　名

わからなかった　　　　　名

その他・無回答 　　　　名（内容：　　　　　　　　　　　　）

2)原材料の納入時の衛生管理

よくわかった　　　　　　名

わかった　　　　 　　　名

わからなかった　　　　　名

その他・無回答 　　　　名（内容：　　　　　　　　　　　　）

3)下処理室と衛生管理

よくわかった　　　　　　名

わかった　　　　 　　　名

わからなかった　　　　　名

その他・無回答 　　　　名（内容：　　　　　　　　　　　　）

4)ウェット調理室のドライ運用

よくわかった　　　　　　名

わかった　　　　 　　　名

わからなかった　　　　　名

その他・無回答 　　　　名（内容：　　　　　　　　　　　　）

5)作業台の高さ

よくわかった　　　　　　名

わかった　　　　 　　　名

わからなかった　　　　　名

その他・無回答 　　　　名（内容：　　　　　　　　　　　　）

別添２

3/5ページ

6)エプロン、包丁、まな板の使い分け

よくわかった　　　　　　名

わかった　　　　 　　　名

わからなかった　　　　　名

その他・無回答 　　　　名（内容：　　　　　　　　　　　　）

7)加熱(冷却)と病原菌の死滅(増殖)

よくわかった　　　　　　名

わかった　　　　 　　　名

わからなかった　　　　　名

その他・無回答 　　　　名（内容：　　　　　　　　　　　　）

8)標準的な手洗い

よくわかった　　　　　　名

わかった　　　　 　　　名

わからなかった　　　　　名

その他・無回答 　　　　名（内容：　　　　　　　　　　　　）

9)調理器具、機器の洗浄・消毒

よくわかった　　　　　　名

わかった　　　　 　　　名

わからなかった　　　　　名

その他・無回答 　　　　名（内容：　　　　　　　　　　　　）

10)便所での手指、洋服などへの病原微生物汚染防止

よくわかった　　　　　　名

わかった　　　　 　　　名

わからなかった　　　　　名

その他・無回答 　　　　名（内容：　　　　　　　　　　　　）

≪感想・意見等≫

　　・

　　・

　　・

　　・

　　・

　　・

　　・

　　・

別添２

4/5ページ

③学校給食で問題となる食中毒（受講者：　　名）

　　〇ノロウイルス食中毒

よくわかった　　　　　　名

わかった　　　　 　　　名

わからなかった　　　　　名

その他・無回答 　　　　名（内容：　　　　　　　　　　　　）

〇ヒスタミン食中毒

よくわかった　　　　　　名

わかった　　　　 　　　名

わからなかった　　　　　名

その他・無回答 　　　　名（内容：　　　　　　　　　　　　）

≪感想・意見等≫

　　・

　　・

　　・

　　・

　　・

（４）本研修および所属校の状況を踏まえ、わかったこと、明日からできること、

心がけること等

受講者アンケートに記載のあったもののうち、学校毎 いくつかを転載してください。

　・

　・

　・

　・

　・

　・

　・

（５）今後研修の実施を希望するテーマ・講師等

受講者アンケートに記載のあったもののうち、いくつかを転載してください。

　　・

　・

　・

　・

　・

　・

　　・

別添２

5/5ページ

（６）その他、本研修会（実施方法、内容他）に関してご意見・ご要望等

受講者アンケートに記載のあったもののうち、いくつかを転載してください。

　・

　・

　・

　・

　・

５　全体について

アンケートの取りまとめ結果をうけて、管理者の方がご記載ください。

（１）今後希望する研修会等の内容・講師について

（２）全体を通してのご感想・ご意見・ご要望等

以上

※３月３１日（木）までに公益財団法人東京都学校給食会までメール又はFAXでご提出

ください。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　本件照会先：総務課研修担当

TEL 03(3822)9391

FAX 03(5815)7099

メール:tgk@togakkyu.or.jp

別添３

1/3ページ

**受講者作成**

**令和３年度　受託者事前研修「理解確認シート」**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | 学校名　　　　　　　　　　氏名 | |  |  | 学校名　　　　　　　　　　氏名 | | | | | | |
| 1 業務管理者　 2 業務責任者　 3 業務責任者代理  　　　　　　　　　　 　　4 その他（　　　　　）  以下の設問について、該当するものに○、または感想等ご記入ください。 | | | | | | | |  |  |
| **１．研修会の実施について**  　①日時  令和４年　 月　　日　　(～　 月　　日 )  　②実施方法  a) 集合　　b) 学校毎　　 c) 個別　　d) その他(　　　　　　　　)  **２. 今回の動画研修はいかがでしたか。**  a)　大変有意義だった　　 b)　有意義だった　　　c)　やや不満　　　d)　不満  e)　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  【感想・意見】          **３．内容についてお答えください。** よくわかった　　 わかった　 わからなかった その他  1 2 3 4  ① 学校給食による食中毒の発生状況  【感想・意見】          別添３  2/3ページ  ② もう一度見直そう学校給食衛生管理基準  よくわかった　 わかった　　わからなかった　その他  1 2 3 4  ・作業区域  ・原材料の納入時の衛生管理  ・下処理室と衛生管理  ・ウェット調理室のドライ運用  ・作業台の高さ  ・エプロン、包丁、まな板の使い分け  ・加熱(冷却)と病原菌の死滅(増殖)  ・標準的な手洗い  ・調理器具、機器の洗浄・消毒  ・便所での手指、洋服などへの病原微生物汚染防止  【感想・意見】            ③ 学校給食で問題となる食中毒対策 よくわかった 　 わかった　 わからなかった　その他  1 2 3 4  ・ノロウイルス食中毒  ・ヒスタミン食中毒  【感想・意見】          **４．本研修の実施を踏まえ、わかったこと、明日からできること、**  **心がけること等を記入してください。**              別添３  3/3ページ  **５. 今後研修の実施を希望するテーマ・講師等をご記入ください。**  例）ドライ運用について。食物アレルギーについて。          **６. その他、本研修会（実施方法、内容他）に関して**  **ご意見・ご要望等がありましたら、ご記入ください。** | |  |  |  |  |  |  |  |  |

**記載後、各事業者（責任者）宛にご提出ください。**