

別紙 7

委託業務の作業スケジュール

<p>午前の部</p>	<p>食材の受取り及び検収</p> <p>食材の下処理</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">(下処理室・調理室消毒作業)</p> <p style="text-align: center;">(食材カット)</p> <p style="text-align: center;">(煮炊き)</p> <p style="text-align: center;">(アレルギー対応食)</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>調理完了</p> <p>検食等</p> <p>配缶・コンテナへの積載</p> <p>コンテナ搬出</p> <p>器具及び施設の清掃・点検</p>	<p>8 : 0 0 ~</p> <p>8 : 3 0 ~</p> <p>1 1 : 0 0</p> <p>1 1 : 0 0 ~</p> <p>1 1 : 1 0</p> <p>随時</p>
<p>午後の部</p>	<p>給食センターへのコンテナ受入れ</p> <p>食器・食缶等の洗浄</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>器具及び施設の清掃並びに点検修了</p>	<p>1 3 : 0 0 ~</p> <p>随時</p> <p>~ 1 7 : 0 0</p>