

学校給食施設の区分

区 分			内 容	
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	検 収 室 - 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所	
			食品の保管室 - 食品の保管場所	
			下 処 理 室 - 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所	
			返却された食器・食缶等の搬入場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）	
	給 食 場	区 域	非汚染作業区域	調 理 室
				- 食品の切裁等を行う場所
				- 煮る、揚げる、焼く等の加熱処理を行う場所
				- 加熱調理した食品の冷却等を行う場所
				- 食品を食缶に配食する場所
				配 膳 室
食品・食缶の搬出場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）				
施 設	場	そ の 他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等	
			事務室等（学校給食調理員が通常出入りしない区域）	