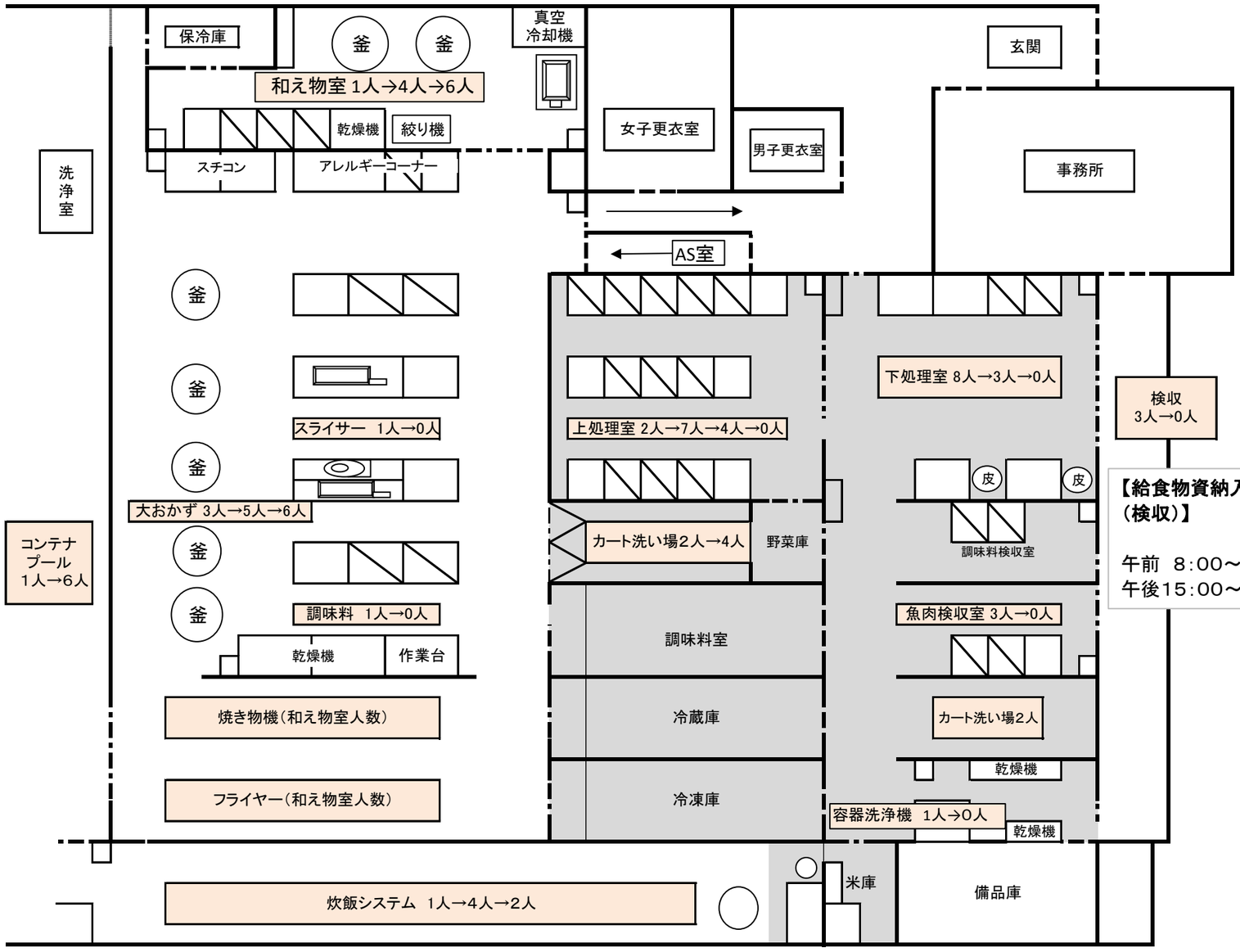
午前の作業人員配置図



※参考（現在の一例）

メニュー及び時間帯によって、人員配置変更有り

【現在の班構成】

一班 （主に調理場の作業） 8名
午後の作業 → 添加物、残菜処理室

二班 （炊飯室・コンテナの作業） 7名
午後の作業 → 洗浄室、検収室

三班 （和え物室・揚げ焼き室の作業） 8名
午後の作業 → 洗浄室、検収室

その他（現場責任者、炊飯のみ） 3名
※現場責任者はフリー

作業従事者合計 26名

（除去食がある場合）
※上記従事者のうちアレルギー担当 1名

【給食物資納入時間（検収）】

午前 8:00～8:20
午後15:00～15:30

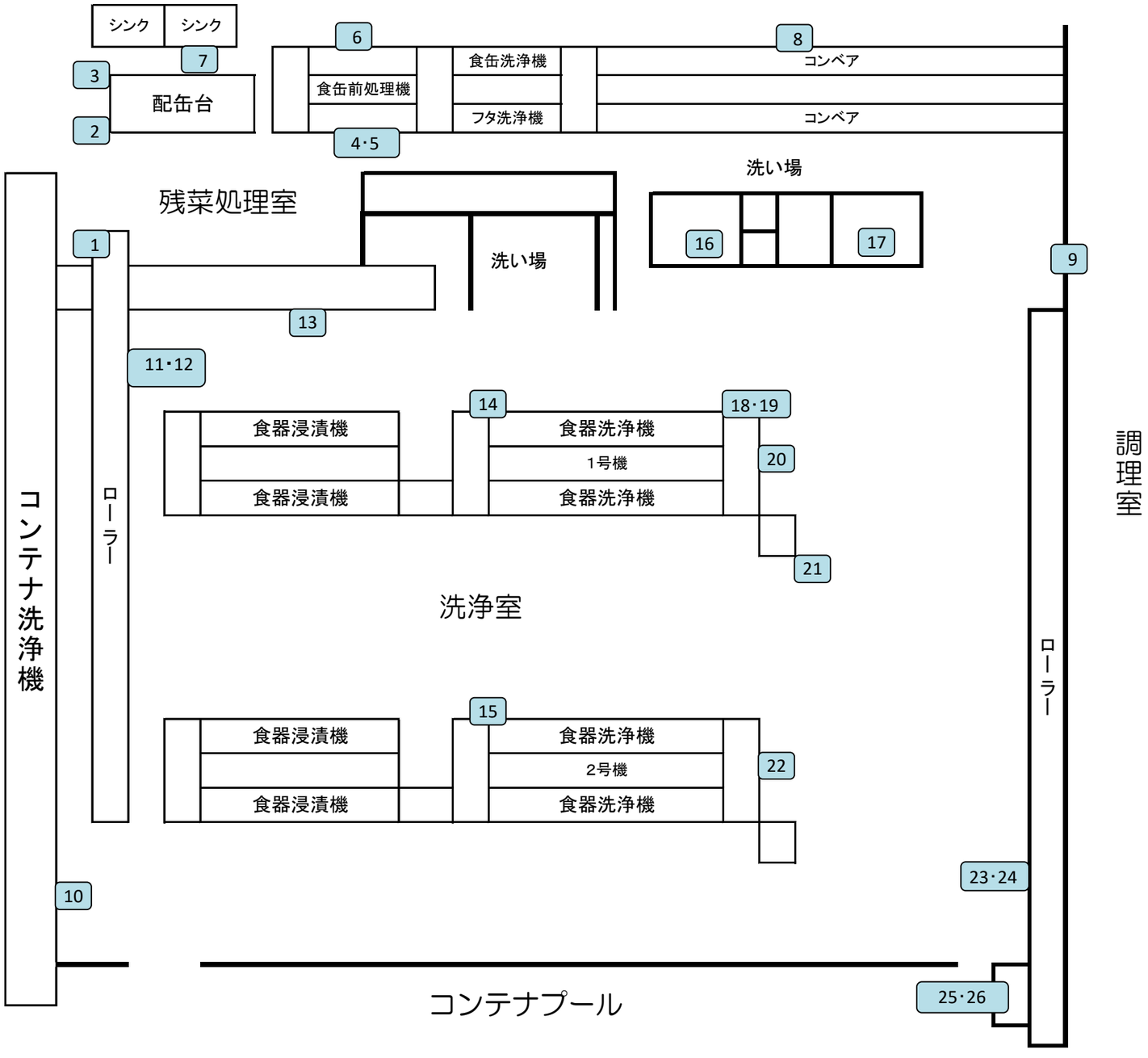
【作業従事者内訳】

現場責任者 1名
副現場責任者 1名
正社員 7名
勤務時間 8時00分から17時00分
（メニューにより変更がある）

パート従業員 17名
勤務時間
ご飯の日 9時00分から16時00分
パンの日 9時00分から15時30分
（メニューにより変更がある）

※ この配置図（従事者数等）は、参考としてご覧ください。従事者数等、指定するものではありません。

午後の作業人員配置図



※参考（現在の一例）

人員	作業内容
1	コンテナからの食器の荷降ろし コンテナ洗浄機の操作、米飯食缶フタの手洗い
2	コンテナからの食器の荷降ろし 米飯食缶フタの手洗い
3	コンテナからの食缶の荷降ろし
4	食缶洗浄機の操作、食缶の予洗い 米飯食缶を流し、米飯室での作業
5	食缶洗浄機の操作、食缶の予洗い
6	食缶を洗浄機にセット
7	食缶フタ、和え物食缶フタ用パッキンを洗う
8	食缶フタの検査と保管庫への保管 和え物食缶用保冷剤の管理
9	食缶の検査と保管庫への保管
10	コンテナ洗浄後の検査と運搬 消毒保管機へのセット
11	食器の整理、浸漬機の操作
12	食器の整理、浸漬機の操作
13	食器の整理、箸・スプーンの手洗い 箸洗浄機の操作
14	食器洗浄機の操作
15	食器洗浄機の操作
16	しゃもじ、お玉、トングの手洗い 検査後の食器、箸・スプーンの手洗い
17	しゃもじ、お玉、トングの手洗い 検査後の食器、箸・スプーンの手洗い
18	箸・スプーンのクラス毎仕分け
19	箸・スプーンのクラス毎仕分け
20	洗浄後の食器の受取、検査
21	洗浄後の食器の受取、検査
22	洗浄後の食器の受取、検査
23	食器のクラス毎仕分け
24	食器のクラス毎仕分け
25	食器かごへお玉、しゃもじ等を収納し、コンテナへ収納 コンテナ移動と保管庫のセット
26	食器かごへお玉、しゃもじ等を収納し、コンテナへ収納 コンテナ移動と保管庫のセット