

(様式第1号)

調理業務等実施報告書(日次)

令和 年 月 日

滝沢市長 様

受託者

令和 年 月 日の調理業務等を実施したので、関係書類を添えて報告します。

※ 関係書類 別添のとおり

- 1 衛生管理チェックリスト<日常点検表>(様式第2号)
- 2 学校給食従事者個人別健康観察記録簿<日次>(様式第12号-2)
- 3 作業日誌(様式第3-1号から3-6号)
- 4 コンテナ確認表(様式第4号)
- 5 給食用物資検収表兼受領確認表(様式第5号)
- 6 作業前の点検事項(様式第6号)
- 7 調理作業工程表(様式任意)
- 8 調理作業動線図(様式任意)
- 9 保存食記録簿(様式第7号)
- 10 水質検査表(様式第8号)
- 11 ボイラー運転日誌(様式第9-1号)別冊
- 12 ボイラー運転開始前・後チェック表(様式第9-2号)別冊
- 13 その他

(様式第2号)

衛生管理チェックリスト<日常点検表>

検査日：令和 年 月 日 () 天気 温度 ℃

所 長	栄養士等	業務責任者 _____ 印	調 理 室 の 温 度 ・ 湿 度		
			調 理 前	温度 ℃	湿度 %
			調理中 (:)	温度 ℃	湿度 %
		記 録 者 _____			

作 業 前	健康状態	☐ 学校給食従事者	→	施設・設備	→	使用水			
		☐ 下痢をしている者はいない。					☐ 調理室内の清掃・清潔状態はよい。	☐ 作業前に十分（5分間程度）流水した。	
		☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。					☐ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。	☐ 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。	
		☐ 本人もしくは同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいない。					☐ 調理機器・器具類は清潔である。	☐ 作業前の異常 有 無 作業後の異常 有 無	
健康状態	服装等	☐ 法定伝染病の保菌者はいない。	→	機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。	→	遊離残留塩素の確認 (0.1mg/L以上あった) 作業前 mg/L 作業後 mg/L			
		☐ 手指・顔面に傷のある者はいない					☐ 冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(-18℃以下)保存食専用冷凍庫(-20℃以下)の温度は適切である。冷蔵庫(℃) 冷凍庫(℃) 保存食冷凍庫(℃)	検 収	
		☐ 手指・顔面にできもののある者はいない					☐ 食器・食缶等の保管場所は清潔である。		☐ 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
		☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。					☐ 主食置場、容器は清潔である。		☐ 品質・鮮度・品温・異物の混入等を十分に点検し、検収表(簿)に記録した。
健康状態	手洗い	☐ 適切な服装をしている。	→	床、排水溝は清潔である。	→	保管していた食品は安全を確認してから使用した。			
		☐ 爪は短く切っている。					☐ 手洗い施設の石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。	☐ 納入業者は衛生的な服装である。	
		☐ 石鹸及び消毒薬で手洗いをを行った。					☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	☐ 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。	
		(氏名、処置の状態)					☐ ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ない。	☐ 主食・牛乳の検収をし、記録した。	

作 業 中	健康状態	☐ 下 処 理	→	使用水(冷却時に水を使用した場合)	→	備 考 欄	
		☐ エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。					☐ 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）
		☐ 野菜類、魚介類、食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。					☐ 遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/L以上あった)(mg/L)
		☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。					☐ 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、そのときの温度と時間を記録した。
健康状態	調理時	☐ 野菜類は流水で十分に洗浄した。	→	保 存 食	→	便 所	
		☐ 食品を入れた容器を直接床に置いていない。					☐ 品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。
		☐ 床に水を落とさないで調理した。					☐ 釜別・ロット別に採取した。
		☐ 魚介類・食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。					☐ 保存食容器（ビニール袋等）は清潔である。
健康状態	調理時	☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。	→	配 食	→	調理室の立ち入り	
		☐ 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。					☐ 保存食採取容器は清潔である。
		☐ 原材料は適切に温度管理した。					☐ 原材料を採取した。
		☐ 加熱調理においては、十分に加熱し(75℃、1分間以上)、その温度と時間を記録した。					☐ 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。
健康状態	調理時	☐ 加熱を十分に行ったことを確認し、温度と時間を記録した。	→	配 食	→	調理室の立ち入り	
		☐ 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。					☐ 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		☐ 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。					☐ 素手で配食していない。
		☐ 釜別及びロット別に配送先を記録し、搬出時刻・搬入時刻も記録した。					
健康状態	調理時	☐ 食缶を直接床に置いていない。	→	配 食	→	調理室の立ち入り	
		☐ 配食時間記録した。					☐ 食缶を直接床に置いていない。
		☐ 配食時間記録した。					☐ 配食時間記録した。
		☐ 配食時間記録した。					☐ 配食時間記録した。

作 業 後	健康状態	☐ 配 送 ・ 配 膳	→	調理機器・器具・食器の洗浄・消毒	→	共同調理場受配校	
		☐ 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。					☐ 食器・食缶の下洗いは適切に行った。
		☐ 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)					☐ 洗剤の濃度及び使用量は適切である。(洗剤名：ハイター・サンジール・レンジクリナーまたは同等品)
		☐ 配送記録をつけている。					☐ 調理機器・器具の洗浄・消毒は適切に行った。
健康状態	検 食	☐ 検食結果について時間等も含め記録した。	→	残 菜 と 廃 品 の 処 理	→	共同調理場受配校	
		☐ 加熱調理は適切に行っている。					☐ 返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない。
		☐ 異味、異臭、異物等の異常はない。					☐ あきかん、あきびん等は清潔に処理されている。
		☐ 野菜・果物等は十分洗浄されている。					☐ 残菜の処理は適切に行った。
健康状態	検 食	☐ 検食結果について時間等も含め記録した。	→	食 品 庫	→	共同調理場受配校	
		☐ 検食結果について時間等も含め記録した。					☐ その他の廃品の処理は適切に行った。
		☐ 検食結果について時間等も含め記録した。					☐ 残菜容器は清潔である。
		☐ 検食結果について時間等も含め記録した。					☐ 厨房置場は清潔である。

作業日誌〈全体〉

令和 年 月 日 曜日



記録者

2 給食喫食数

	従事者	出・休	良 否	否の内容
1		出・休	良 否	
2		出・休	良 否	
3		出・休	良 否	
4		出・休	良 否	
5		出・休	良 否	
6		出・休	良 否	
7		出・休	良 否	
8		出・休	良 否	
9		出・休	良 否	
10		出・休	良 否	
11		出・休	良 否	
12		出・休	良 否	
13		出・休	良 否	
14		出・休	良 否	
15		出・休	良 否	
16		出・休	良 否	
17		出・休	良 否	
18		出・休	良 否	
19		出・休	良 否	
20		出・休	良 否	
21		出・休	良 否	
22		出・休	良 否	
23		出・休	良 否	
24		出・休	良 否	
25		出・休	良 否	
26		出・休	良 否	
27		出・休	良 否	
28		出・休	良 否	
29		出・休	良 否	
30		出・休	良 否	
31		出・休	良 否	
32		出・休	良 否	
33		出・休	良 否	
34		出・休	良 否	
35		出・休	良 否	

学 校 名		喫食数		
篠 木 小				
滝 沢 小				
第 二 小				
鵜 飼 小				
一 本 木 小				
柳 沢 小				
滝 沢 東 小				
滝 沢 中央小				
小 学 校 小 計				
セ ン タ ー				
小 学 校 計				
滝 沢 南 中				
第 二 中				
一 本 木 中				
柳 沢 中				
滝 沢 中				
中 学 校 計				
合 計				
残菜量		午前	kg	
残菜量		午後	kg	
特 記 事 項				
調理従事者	午前	人	午後	人

開始	:
終了	:

4 備考

作 業 日 誌 <下処理用>

月 日	月 日 (曜日)	記録者	
作業時間	開始 時 分 ~ 終了 時 分		
清掃時間	開始 時 分 ~ 終了 時 分		
チェック項目	<調理事故防止チェックリスト>		
	☐ 服装の点検をした(髪の毛等の付着は無いか)		
	☐ 調理機械の始業前点検をした(ねじのゆるみ等を確認した)		
	☐ シンクに食材を入れ過ぎず丁寧に3回洗浄した		
	☐ 包装の切れ端やテープに注意し開封した(もやしやにら等)		
	☐ 異物混入の有無を確認した		
	・故障や不備の有無 有 ・ 無		
	どの機械か	どのように対処したか	
備 考			

作 業 日 誌 <汁物用(レボル釜)>

月 日	月 日 (曜日)	記録者	
献 立 名			
作業時間	開始 時 分 ~ 終了 時 分		
	1 回 目	2 回 目	
配食時間	開始 : ~ :	開始 : ~ :	
中心温度 (確認時間)	(:)	(:)	
半 分 量			
チェック項目	<調理事故防止チェックリスト>		
	☐ 服装の点検をした(髪の毛等の付着は無い)		
	☐ 調理機械・器具の始業前点検をした(ねじのゆるみ等を確認した)		
	☐ 包装の切れ端等に注意し開封した		
	☐ アレルギー児への配慮が必要な調味料の新規追加は確認してから使用した		
	☐ 異物混入の有無を確認した(食材を釜に投入時、調理中、配食時)		
	故障や不備の有無 有 ・ 無		
	どの機械か	どのように対処したか	
備 考			

(様式第3-4号)

作 業 日 誌 <副菜用(あえ物・煮物)>

月 日	月 日 (曜日)		記録者		
献立名					
作業時間	開始 時 分		～	終了 時 分	
材 料 別 中心温度	材 料 名	蒸 煮・ボイル時中心温度		冷却時中心温度	
	①	蒸・ポ・肉	℃	冷	℃
	②	蒸・ポ・肉	℃	冷	℃
	③	蒸・ポ	℃	冷	℃
	④	蒸・ポ	℃	冷	℃
	⑤	蒸・ポ	℃	冷	℃
	⑥	蒸・ポ	℃	冷	℃
	1 回 目			2 回 目	
配食時間	開始 : ~ 終了 :			開始 : ~ 終了 :	
出来上がり 中心温度 (確認時間)	(:)			(:)	
半 分 量					
チェック項目	<調理事故防止チェックリスト>				
	☐ 服装の点検をした(髪の毛等の付着は無いか)				
	☐ 調理機械・器具の始業前点検をした(ねじのゆるみ等を確認した)				
	☐ 包装の切れ端等に注意し開封した				
	☐ アレルギー児への配慮が必要な調味料の新規追加は確認してから使用した				
	☐ 異物混入の有無を確認した(食材を釜に投入時、あえる時、配食時)				
	故障や不備の有無			有 ・ 無	
	どの機械か		どのように対処したか		
備 考	水 mg/L				

(様式第3-5号)

作業日誌 〈主菜用(焼物・フライ・ボイル・蒸物)〉

月　　日	月　　　日（　曜日）	記録者		
品　名				
状　態	凍結 ・ 半解凍 ・ 解凍			
購入個数	個			
使用個数	個			
残 個 数	個			
回　　数				
設定温度	入口 °C			
	出口 °C			
速度または ボイル時間				
入　　数				
中心温度 (確認時間)	① (:)	② (:)	③ (:)	④ (:)
	⑤ (:)	⑥ (:)	⑦ (:)	⑧ (:)
作業時間	開始 時 分 ～ 終了 時 分			
配食時間	開始 時 分 ～ 終了 時 分			
チェック項目	<調理事故防止チェックリスト>			
	☐ 服装の点検をした(髪の毛等の付着は無いか)			
	☐ 調理機械・器具の始業前点検をした(ねじのゆるみ等を確認した)			
	☐ 数量を確認した(予定残量と合わないときは二度数えをするなどして確認した) (予定残量より多くの残った時は事務室へ連絡)			
	☐ 包装の切れ端に注意し開封した			
	☐ 配食後すぐ蓋をした			
	☐ 異物混入の有無を確認した(開封時、配食時)			
	故障や不備の有無		有 ・ 無	
	どの機械か		どのように対処したか	
備　考				

(様式第3-6号)

作業日誌 <デザート用(果物・デザート)>

月 日	月 日 (曜日)	記録者	
品 名			
状 態	箱詰め	プラスチック詰め	缶詰
購入個数	個		
使用個数	個		
残 個 数	個		
作業時間	開始 時 分 ~ 終了 時 分		
配食時間	開始 時 分 ~ 終了 時 分		
手伝い			
チェック項目	<調理事故防止チェックリスト>		
	☐ 服装の点検をした(髪の毛等の付着は無い)		
	☐ 数量を確認した(予定残量と合わないときは二度数えするなどして確認した)		
	☐ 容器や包装の破損、切れ端に注意し開封した		
	☐ 異物混入の有無を確認した		
	故障や不備の有無 有 ・ 無		
	どの機械か	どのように対処したか	
備 考			

(様式第4号)

コンテナ確認表

令和 年 月 日 ()

担当者氏名

配			送			
滝沢中央小学校						
No.1	1-1	1-2	1-3	2-1	2-2	2-3
No.2	ヤマユリ①	ヤマユリ②	職員			
No.3	4-1	4-2	4-3	3-1	3-2	3-3
No.4	5-1	5-2	5-3	6-1	6-2	6-3

滝沢南中学校						
No.1	2-3	3-3	あさひま	職員		
No.2	2-1	2-2	2-4	2-5	2-6	
No.3	3-1	3-2	3-4	3-5	3-6	
No.4	1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	1-6

鵜飼小学校						
No.1	1-1	1-2	1-3	2-1	2-2	2-3
No.2	3-1	3-2	3-3	わ・あ		
No.3	4-1	4-2	4-3			
No.4	5-1	5-2	5-3	職員		
No.5	6-1	6-2	6-3	6-4		

一本木小学校						
No.1	職員	2年	1年			
No.2	3年	4年	5年	6年		

一本木中学校						
No.1	1年	2年	3年	職員		

滝沢東小学校						
No.1	1-1	1-2	2-1	2-2	特支	職員
No.2	3-1	3-2	4-1	5-1	5-2	6-1

篠木小学校						
No.1	1-1	1-2	1-3			
No.2	2-1	2-2	3-1	3-2	職員	
No.3	4-1	4-2	5-1	5-2	6-1	6-2

柳沢小中学校						
No.1	小1・小2	小中職員				
No.2	小3・小4	小5・小6		中1・中2		

滝沢第二小学校						
No.1	6-1	6-2	6-3	職員	①チャレンジ	
No.2	1-1	1-2	1-3	3-1	3-2	
No.3	5-1	5-2	①ほっとルーム			
No.4	2-1	2-2	2-3	4-1	4-2	4-3

滝沢小学校						
No.1	職員	す・そ				
No.2	4-1	4-2	5-1	5-2	5-3	5-4
No.3	3-1	3-2	3-3	1-4	2-3	2-4
No.4	4-3	4-4	6-1	6-2	6-3	6-4
No.5	1-1	1-2	1-3	1-4	2-4	2-3

滝沢第二中学校						
No.1	1-1	1-2	1-3	1-4	職員	
No.2	2-1	2-2	2-3	岩姫		
No.3	3-1	3-2	3-3	3-4		

滝沢中学校						
No.1	1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	職員
No.2	2-1	2-2	2-3	2-4	2-5	2-6
No.3	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	やまゆり

令和 年 月 日 ()

担当者氏名

回			収			
滝沢中央小学校						
No.1	1-1	1-2	1-3	2-1	2-2	2-3
No.2	ヤマユリ①	ヤマユリ②	職員			
No.3	4-1	4-2	4-3	3-1	3-2	3-3
No.4	5-1	5-2	5-3	6-1	6-2	6-3

滝沢南中学校						
No.1	2-3	3-3	あさひま	職員		
No.2	2-1	2-2	2-4	2-5	2-6	
No.3	3-1	3-2	3-4	3-5	3-6	
No.4	1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	1-6

鵜飼小学校						
No.1	1-1	1-2	1-3	2-1	2-2	2-3
No.2	3-1	3-2	3-3	わ・あ		
No.3	4-1	4-2	4-3			
No.4	5-1	5-2	5-3	職員		
No.5	6-1	6-2	6-3	6-4		

一本木小学校						
No.1	職員	2年	1年			
No.2	3年	4年	5年	6年		

一本木中学校						
No.1	1年	2年	3年	職員		

滝沢東小学校						
No.1	1年生	2-1	2-2			
No.2	3年生	4-1	4-2	職員		

篠木小学校						
No.1	1-1	1-2	1-3			
No.2	2-1	2-2	3-1	3-2	職員	
No.3	4-1	4-2	5-1	5-2	6-1	6-2

柳沢小中学校						
No.1	小1・小2	小中職員				
No.2	小3・小4	小5・小6		中1・中2	中3	

滝沢第二小学校						
No.1	6-1	6-2	6-3	職員	①チャレンジ	
No.2	1-1	1-2	1-3	3-1	3-2	
No.3	5-1	5-2	①ほっとルーム			
No.4	2-1	2-2	2-3	4-1	4-2	4-3

滝沢小学校						
No.1	職員	す・そ				
No.2	4-1	4-2	5-1	5-2	5-3	5-4
No.3	3-1	3-2	3-3	1-4	2-3	2-4
No.4	4-3	4-4	6-1	6-2	6-3	6-4
No.5	1-1	1-2	1-3	1-4	2-4	2-3

滝沢第二中学校						
No.1	1-1	1-2	1-3	1-4	職員	
No.2	2-1	2-2	2-3	岩姫		
No.3	3-1	3-2	3-3	3-4		

滝沢中学校						
No.1	1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	職員
No.2	2-1	2-2	2-3	2-4	2-5	2-6
No.3	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	やまゆり

給食用物資検収表兼受領確認表

使用年月日

令和

年

月

日

検収者(栄養士等)

印

受領確認者

納入業者名

記 録 者

印

日時 項目		納品 月日	月 日 ()		納品 時間	時 分	
品 名							
生産地・生産者							
荷姿・規格							
数 量							
製造年月日 又は 賞味期限							
品 質		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良
鮮 度		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良
包 装		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良
品 温		℃	℃	℃	℃	℃	℃
異物混入		有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無
不良の措置		交換・返品	交換・返品	交換・返品	交換・返品	交換・返品	交換・返品
保 管 方 法	拭 き 方	・水拭き ・アルコール噴霧 ・マイクロライン	・水拭き ・アルコール噴霧 ・マイクロライン	・水拭き ・アルコール噴霧 ・マイクロライン	・水拭き ・アルコール噴霧 ・マイクロライン	・水拭き ・アルコール噴霧 ・マイクロライン	・水拭き ・アルコール噴霧 ・マイクロライン
	開 封 後 容 器	・プラスチック ・専用台車 ・専用タライ ・専用台の上	・プラスチック ・専用台車 ・専用タライ ・専用台の上	・プラスチック ・専用台車 ・専用タライ ・専用台の上	・プラスチック ・専用台車 ・専用タライ ・専用台の上	・プラスチック ・専用台車 ・専用タライ ・専用台の上	・プラスチック ・専用台車 ・専用タライ ・専用台の上
	保 管 場 所	・冷蔵庫 ・冷凍庫 ・調味料庫 ・下処理室	・冷蔵庫 ・冷凍庫 ・調味料庫 ・下処理室	・冷蔵庫 ・冷凍庫 ・調味料庫 ・下処理室	・冷蔵庫 ・冷凍庫 ・調味料庫 ・下処理室	・冷蔵庫 ・冷凍庫 ・調味料庫 ・下処理室	・冷蔵庫 ・冷凍庫 ・調味料庫 ・下処理室

納入業者は、太線枠内を記入して納品時物資と一緒に提出して下さい。

(様式第6号)

作業前の点検事項

令和 年 月 日

点検者

※点検は、項目ごとにその日使用するものについて、使用前に行なう。

問題のあるものについては、「施設・設備等の不良報告書(様式第22号)」により委託者に報告すること。

チェック項目		使用機械 ○印	問題の有無 有→「×」 無→「レ」	特記事項
機械等	ドライ用ピーラー			
	フードスライサー			
	野菜切機			
	サイの目切機			
	蒸気回転釜			
	蒸気式レボル釜			
	スチームコンベクション オープン			
	連続揚物機			
	蒸煮冷却機			
	りんご切機			
	高速度ミキサー			
	次亜水生成装置			

(様式第7号)

保存食記録簿

給食年月日	令和 年 月 日 (曜日)						
採取者 及び 採取時間		原材料保存		調理済み保存			
	下処理班		:				
	釜 班		:	①	:	②	:
	フライヤー班 (小学校)		:		:		
	フライヤー班 (中学校)		:		:		
	和え物班		:	①	:	②	:
	デザート班		:		:		
	主食・牛乳				:		
専用冷凍庫保存		保存者名		時間	気温	湿度	庫内温度
				:	℃	%	℃
廃棄日時	月 日 () 時 分 廃棄者名						
受配校 保存食	備考						

(様式第8号)

所長	事務	栄養士	業務責任者	業務副責任者	担当者

水質検査表

令和 年 月 日 ()

	調理作業前	担当者	調理作業後	担当者
使用水の濁り、におい、味の確認				
作業前の5分以上の流水				
残留塩素濃度	mg/L		mg/L	
測定時間	:		:	

◎ 消毒塩素濃度（次亜水）

品名	塩素濃度	開始時間	終了時間	担当者
	ppm	:	:	
	ppm	:	:	
	ppm	:	:	
	ppm	:	:	
	ppm	:	:	
	ppm	:	:	
	ppm	:	:	
	ppm	:	:	
	ppm	:	:	
	ppm	:	:	
	ppm	:	:	
	ppm	:	:	
	ppm	:	:	
	ppm	:	:	

◎ 特記事項

(様式第9-1号)

ボイラー運転日誌

所 長	所 員 ・ 栄養士等

年月日	令和 年 月 日 ()	軟化器硬度	有 ・ 無				
ボイラー取扱者		ボイラー取扱者					
⑩		⑩					
時間 ~		時間 ~					
No.1ボイラー運転時間 (: ~ :) = 時間							
	蒸気圧力計	油圧計	戻油圧計	給水圧	ヘッダー圧	タンクNo.1温度	タンクNo.2温度
9:00	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	℃	℃
11:00	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	℃	℃
13:00	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	℃	℃
16:00	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	℃	℃
PH	薬品タンク (SA-402) cm		缶底ブロー量 cm		低水テスト時間 cm		
備考							

No.2ボイラー運転時間 (: ~ :) = 時間							
	蒸気圧力計	油圧計	戻油圧計	給水圧	ヘッダー圧	タンクNo.1温度	タンクNo.2温度
9:00	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	℃	℃
11:00	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	℃	℃
13:00	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	℃	℃
16:00	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	kg/cm2	℃	℃
PH	薬品タンク (SA-402) cm		缶底ブロー量 cm		低水テスト時間 cm		
備考							

(様式第9-2号)

ボイラー運転開始前・後 チェック表

日時	令和 年 月 日 ()			
点検者	午前		午後	
項目		午前チェック欄	午後チェック欄	備考
炉筒ボイラー水面計の確認				
炉筒ボイラー圧力計の確認				
サービスタンク油漏れの確認				
炉筒ボイラーの油パイプ確認				
貫流ボイラーの油パイプ確認				
貫流ボイラー水面計の確認				
貫流ボイラー圧力計の確認				
蒸気ヘッター圧力計の確認				
地下タンク残油量	前日油量 リットル	当日油量 リットル	油漏れ 有 無	

給油記録簿 (A重油・灯油)

立会い者			開始時刻 時 分		
			終了時刻 時 分		
残量	リットル	給油量	リットル	使用量	リットル

給油時の油漏れ等緊急事態発生の有無

有の場合、その対処方法
