

衛生点検表

給食当番（教職員を含む）健康状態の把握（学校給食衛生管理の基準より）

学級担任等は、給食を介した感染症や食中毒の予防のために、給食当番の児童生徒等について、次の項目を調べて、記録してください。

令和 年 月 年 組 衛生点検表

点検項目	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()
①下痢をしている者はいないか。															
②発熱、腹痛、嘔吐している者はいないか。															
③手指にけがをしていないか。															
④衛生的な服装をしているか。															
⑤手洗いは完全か。															

点検項目	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()
①下痢をしている者はいないか。															
②発熱、腹痛、嘔吐している者はいないか。															
③手指にけがをしていないか。															
④衛生的な服装をしているか。															
⑤手洗いは完全か。															

※ 注意事項：発熱、下痢等の症状のある児童生徒がいたら、給食当番は交代してください。