

別表 1

患者給食業務分担表(甲：委託者 乙：受託者) ●：主担当、○：副担当

| 業 務 内 容 |                                                                              | 甲 | 乙 |
|---------|------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 1       | 給食栄養管理                                                                       |   |   |
|         | ①栄養管理委員会の開催及び運営                                                              | ● |   |
|         | ②施設内関係部門との連絡調整                                                               | ● |   |
|         | ③献立表作成基準(治療食を含む)の作成                                                          | ● |   |
|         | ④献立表の作成                                                                      |   |   |
|         | 1 一般食 22 種(成人、軟菜、流動(潰瘍・低残渣、マーゲ<br>ン流動を含む)、3分、5分、7分、離乳、小児、ソフト、<br>ミキサー、訓練 など) |   | ● |
|         | 2 特別食 38 種類(濃厚流動、消化器術後食、エネルギー制<br>限食、脂肪制限食、タンパク塩分制限食、貧血食、検査食<br>など)          |   | ● |
|         | ⑤献立表の確認                                                                      | ● |   |
|         | ⑥成人食病棟掲示用献立表の作成                                                              |   | ● |
|         | ⑦糖尿病患者配布用献立表の作成                                                              |   | ● |
|         | ⑧食数の指示及び管理                                                                   | ● | ○ |
|         | ⑨食数の確認                                                                       | ○ | ● |
|         | ⑩食事箋の管理                                                                      | ● |   |
|         | ⑪嗜好調査、喫食調査の企画・実施                                                             | ● | ○ |
|         | ⑫検食の実施・評価                                                                    | ● |   |
|         | ⑬残菜の管理及び調理の実施                                                                |   | ● |
|         | ⑭関係官庁等に提出する書類等の作成                                                            |   | ● |
|         | ⑮関係官庁等に提出する書類等の作成、確認、提出及び管理保管                                                | ● |   |
|         | ⑯上記以外の給食関係伝票の整理、報告書の作成及び保管                                                   |   | ● |
|         | ⑰変更者リスト及び配膳表の出力作業<br>(平日朝食、土曜日、日曜日及び祝日の各食については乙)                             | ● | ○ |
|         | ⑱食変更者等の病棟への問い合わせ、修正、検索                                                       | ● | ○ |
| 2       | 調理作業管理                                                                       |   |   |
|         | ①作業仕様書の作成(治療食の調理に対する指示を含む)                                                   | ○ | ● |
|         | ②作業仕様書の確認(治療食の調理に対する指示を含む)                                                   | ● |   |
|         | ③作業実施計画書の作成及び実施                                                              |   | ● |
|         | ④作業実施状況の確認                                                                   | ● |   |
|         | ⑤標準作業書の作成及び実施                                                                |   | ● |
|         | ⑥標準作業書の確認                                                                    | ● |   |
|         | ⑦調理及び盛り付け                                                                    |   | ● |
|         | ⑧配膳及び下膳(給茶を含む)                                                               |   | ● |
|         | ⑨食器洗浄、消毒及び管理保管                                                               |   | ● |
|         | ⑩管理点検記録表の作成・記録                                                               |   | ● |
|         | ⑪管理点検記録表の確認                                                                  | ● |   |
|         | ⑫就業規則                                                                        |   | ● |
| 3       | 材料管理                                                                         |   |   |
|         | ①給食材料の調達(契約購入から検収)                                                           |   | ● |
|         | ②給食材料の点検                                                                     |   | ● |

| 業 務 内 容 |                             | 甲 | 乙 |
|---------|-----------------------------|---|---|
|         | ③給食材料の保管                    | ○ | ● |
|         | ④給食材料の在庫確認                  |   | ● |
|         | ⑤給食材料の在庫受け払い簿への記入           |   | ● |
|         | ⑥給食材料の出納事務                  |   | ● |
|         | ⑦使用食品の確認                    | ● |   |
|         |                             |   |   |
| 4       | 施設及び設備等の管理                  |   |   |
|         | ①給食施設及び主要な設備の設置並びに改修        | ● |   |
|         | ②給食施設及び主要な設備の始業及び終業点検・記録    |   | ● |
|         | ③調理器具、食器等の確保                | ● |   |
|         | ④調理器具、食器等の保守・衛生管理           | ○ | ● |
|         | ⑤耐用年数に満たない調理器具の破損変形及び紛失等の保証 |   | ● |
|         | ⑥使用食器の確認                    | ○ | ● |
|         | ⑦休憩室内の管理                    |   | ● |
|         | ⑧事務室内の管理                    | ● | ● |
| 5 業務管理  |                             |   |   |
|         | ①従業員名簿の作成                   |   | ● |
|         | ②勤務表の作成                     |   | ● |
|         | ③勤務表の確認                     | ● |   |
|         | ④業務分担及び職員配置表の作成・提示          |   | ● |
|         | ⑤業務分担及び職員配置表の確認             | ● |   |
| 6       | 衛生管理                        |   |   |
|         | ①衛生マニュアルの作成                 |   | ● |
|         | ②給食材料の衛生管理                  |   | ● |
|         | ③調理器具、食器等の衛生管理              | ○ | ● |
|         | ④調理器具、食器等の衛生管理状況の確認         | ● | ○ |
|         | ⑤厨房内、食品倉庫、エレベーター及びその周辺の清掃   |   | ● |
|         | ⑥作業衣及び作業者等の清潔保持状況の確認        | ○ | ● |
|         | ⑦保存食の確保                     |   | ● |
|         | ⑧直接納入業者に対する衛生管理の指示          |   | ● |
|         | ⑨衛生管理簿の作成及び記録               |   | ● |
|         | ⑩衛生管理簿の点検及び管理               | ● |   |
|         | ⑪緊急を要する場合の指示                | ● |   |
| 7       | 研修等                         |   |   |
|         | ①調理従事者に対する研修及び訓練の計画、実施及び報告  |   | ● |
|         | ②研修及び訓練予定及び実施報告の確認          | ● |   |
| 8       | 労働安全衛生                      |   |   |
|         | ①健康管理計画の作成                  |   | ● |
|         | ②定期健康診断の実施及び報告書の作成          |   | ● |
|         | ③定期健康診断結果の保管                |   | ● |
|         | ④定期健康診断実施状況の確認              | ● |   |
|         | ⑤検便の定期実施及び報告書の作成            |   | ● |
|         | ⑥検便結果の確認                    | ● |   |
|         | ⑦事故防止対策の策定                  |   | ● |