

患者給食業務分担表(がんセンター)

【No.1】

大項目	中項目	業務内容	発注者	受注者
給食管理	献立管理	栄養・食事摂取基準(院内約束食事箋)作成	○	
		献立表作成	○	
		献立表確認	○	
		病棟掲示用献立表・行事食カード等の作成	○	
		病棟掲示用献立表・行事食カード等の・配付		○
		検食の実施・評価	○	
	食数管理	食事箋指示管理	○	
		食事箋情報処理	○	
		食札出力		○
		食札の配膳車へのセット		○
		食数関連帳票出力・掲示・整理・保管		○
		食数関連帳票確認	○	
		オーダー締め切り後食事変更	○	
		発注側栄養士不在時のオーダー締め切り後食事変更		○
	調理作業管理	調理作業上必要な帳票類(実施献立表・予定人数表)の出力・掲示・整理・保管		○
		調理作業に関するマニュアル作成		○
		調理作業に関するマニュアル作成指示・確認	○	
	調査・集計業務	検食票の作成・依頼		○
		検食票の集計事務	○	
		嗜好調査の企画・評価	○	
		嗜好調査票の配付・回収		○
		嗜好調査票の集計	○	
		残食調査の実施・記録		○
		残食調査結果確認	○	
		その他調査の企画・集計・評価・保管	○	
		その他発注者の指示に基づく調査の実施		○

大項目	中項目	業務内容	発注者	受注者
材料管理	選定	食材料および納入業者の選定	○	
	発注	食材料の発注事務		○
		給食用消耗品の発注事務	○	
		食材料の発注内容確認	○	
	検収	食材料および給食用消耗品の検収		○
		受注側不在時の食材料および給食用消耗品の検収	○	
	保管管理	食材料の保管・管理		○
		給食用消耗品の保管・管理	○	
	出納事務	在庫品目・数量の報告(棚卸し)		○
		在庫品目・数量の確認	○	
		納品伝票等の整理		○
		納品伝票等の集計	○	
		納品伝票等の確認	○	
調理・盛付・配膳	調理・盛付	調理		○
		作業実施状況報告		○
		作業実施状況確認	○	
	配膳	配膳(検食保管を含む)		○
		配膳前確認(献立表との照合)		○
下膳・食器洗 浄・残飯処理	下膳	下膳		○
		配膳車の清掃・消毒		○
		下膳車の清掃・消毒		○
	食器洗浄	食器洗浄・消毒・保管		○
	残飯処理	調理に伴う残菜等の処理		○
		残飯・残菜の搬出		○
		可燃物・不燃物の搬出		○
		廃油の搬出		○

大項目	中項目	業務内容	発注者	受注者
衛生管理	従事者	発注側従事者の健康診断・細菌検査等の実施	○	
		受注側従事者の健康診断・細菌検査等の実施・報告・保管		○
		従事者の健康診断・細菌検査等の確認	○	
		発注側従事者の衛生管理状況等に関する指揮監督	○	
		受注側従事者の衛生管理状況等に関する指揮監督		○
	施設設備	発注側担当の施設設備等の衛生管理	○	
		受注側担当の施設設備等の衛生管理		○
	食材料	納入業者に対する衛生管理の指示	○	
	保存食	保存食の保管		○
		保存食の廃棄		○
施設管理	安全管理	安全点検確認 (定期点検・異常時の確認点検及び対応)	○	
		安全点検確認 (業務開始時の開錠、・終了時の閉錠、ガス・水道等の点検)		○
総合管理	統括	病院給食運営の統括	○	
	連携・調整	院内関係部門との連携、調整	○	
		部内研修・ミーティングの実施	○	
		部内研修・ミーティングへの参加		○
		業務に関する企画・提案		○
	関連委員会	栄養部門関連委員会の開催・運営	○	
		栄養部門関連委員会の参加		○
	報告	仕様書に定める報告書類の提出		○
		仕様書に定める報告書類の確認	○	