

別紙

患者給食業務分担表

【No.1】

大項目	中項目	業務内容	委託者	受託者
給食管理	献立管理	食事基準(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・配布		○
		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・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	○	
		委託者不在時のオーダー締め切り後食事変更		○
		選択食申込書の作成・配付・回収		○
		選択食のオーダー入力		○
	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		○
		調理作業マニュアルの確認	○	
	調査・集計	検食票の作成・依頼・集計事務		○
		嗜好調査・喫食調査の企画・実施・評価	○	
		嗜好・喫食調査票の配付・回収・集計	○	
		残飯調査の実施・記録		○
		残飯調査結果確認	○	
		その他調査の企画・集計・評価・保管	○	
		その他委託者の指示に基づく調査の実施		○
材料管理	選定	食材料及び納入業者の選定	○	
	発注	食材料及び給食用消耗品の発注事務		○
		食材料の発注内容確認	○	
	検収・保管	食材料及び給食用消耗品の検収・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・集計		○
		納品伝票等の確認	○	

大項目	中項目	業務内容	委託者	受託者
調理・盛付 ・配膳	調理・盛付	仕込み		○
		調理		○
		盛り付け		○
		作業実施状況の報告		○
		作業実施状況確認	○	
	配膳	配膳(検食を含む)		○
		配膳前確認(食札・献立表との照合)		○
下膳・食器洗 浄・残飯処理	下膳	下膳		○
		配膳車・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		○
		残食・残菜の搬出		○
		可燃物・不燃物の搬出		○
		廃油の搬出		○
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・終了時の施錠・ガス・水道等の点検)		○
衛生管理	従事者	従事者(委託者)の健康診断・細菌検査等の実施	○	
		従事者(受託者)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	○	
		従事者(委託者)の衛生管理状況等に関する指揮監督	○	
		従事者(受託者)の衛生管理状況等に関する指揮監督		○
	施設設備	施設設備等の衛生管理		○
		施設の害虫駆除、消毒	○	
	食材料	納入業者に対する衛生管理の指示	○	
		食材料の衛生管理		○
	保存食	保存食の保管及び廃棄		○
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		○
		委託業務に関する企画・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への参加		○
	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	○	