

別表1

給食業務分担表

区分	業務内容	委託者 (病院)	受託者 (事業者)	備考
栄養管理	病院給食運営の総括	○		
	栄養管理委員会の開催、運営	○		
	栄養管理委員会への出席	○	○	
	病院関係部門との連絡・調整	○		
	献立表作成基準(特別食等を含む)の作成	○		
	献立表の作成	○	※	※病院栄養士不在の場合
	食数の指示、管理、食札の作成	○	※	※病院栄養士不在の場合
	食数の集計、給食日誌の作成	○	※	※病院栄養士不在の場合
	食事箋の管理	○	※	※病院栄養士不在の場合
	検食の実施、評価	○	※	※病院栄養士不在の場合
	嗜好調査・喫食調査等の企画、実施	○	○	
	献立、調理内容等にかかわる検討	○	○	
	関係官庁に提出する給食関係書類等の作成、提出、保管管理	○		
	その他上記以外の給食関係の伝票の整理、報告書の作成、保管	○		
調理作業管理	作業計画書の作成		○	
	作業実施状況の確認	○		
	調理・盛り付け・配膳		○	
	配膳内容の確認	○	○	朝食、土・日・祝日は受託者のみで実施
	下膳(全体の残食チェック)		○	
	保存食の確保		○	
	保存食の確認	○	※	※病院栄養士不在の場合
	調理別処理温度の測定と記録		○	
	調理別処理温度の記録確認	○		
	食器洗浄、消毒、保管		○	
	管理点検記録の作成		○	
	管理点検記録の確認	○		
	患者食管理票の作成	○	※	※病院栄養士不在の場合
	使用水の点検、検査、記録		○	
	使用水の点検、検査、記録の確認	○		

区分	業務内容	委託者 (病院)	受託者 (事業者)	備考
材料管理	給食材料の調達(発注)		○	
	給食材料の調達(購入)		○	
	給食材料の検収確認、検収記録簿の作成		○	
	給食材料の保管		○	
	給食材料の出納事務		○	
	給食材料の使用状況の確認		○	
	給食材料の在庫管理		○	
	食材の保存食確保		○	
	食材の保存食の確認	○	※	※病院栄養士不在の場合
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置、改修	○		
	給食施設、主要な設備の管理(屋内ゲリストラップの清掃を含む)		○	
	調理器具、食器等の確保	○		
	調理器具、食器等の保守、管理		○	
	使用食器の確認	○		
業務管理	業務従事者名簿の作成、報告		○	
	勤務表の作成		○	
	業務分担、業務従事者配置表の提示		○	
	業務分担、業務従事者配置表の確認	○		
衛生管理	衛生遵守事項の作成	○		
	給食材料の衛生管理		○	
	施設、設備(調理器具・食器等)の衛生管理		○	
	衣服、作業者等の清潔保持状況等の確認		○	
	納入業者に対する衛生管理の指示		○	
	衛生管理簿の作成		○	
	衛生管理簿の点検、確認	○		
	緊急対応を要する場合の指示	○		
研修	調理従事者に対する研修計画表作成		○	
	調理従事者に対する研修、訓練、報告		○	
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○	
	健康診断の実施、報告		○	
	健康診断結果の保管		○	
	健康診断実施状況の確認	○		
	検便・検査の定期的実施、報告		○	
	検便・検査の実施結果の確認、管理	○		
	事故防止対策の策定		○	