

別紙 2

区分	業務内容	病院	業者
栄養管理	給食運営の総括	○	
	栄養給食委員会の開催、運営	○	
	院内関係部門との連絡調整	○	
	献立作成基準（治療食等含む）	○	
	献立表の確認	○	○
	食数の指示・管理	○	○
	食事箋の管理	○	
	嗜好調査の企画実施	○	○
	残食量調査の実施		○
	検食の実施・評価	○	○
	上記書類等の確認及び関係官庁への提出	○	
	上記書類等の保管	○	
	関係官公庁等に提出する給食関係書類等の作成	○	○
	上記書類以外の給食関係書類の作成・保管		○
	献立表の作成（献立作成は病院指定のシステムで実施すること）		○
調理作業管理	作業仕様書確認（治療食の調理の指示を含む）	○	○
	作業実施状況の確認	○	○
	管理点検記録の確認	○	○
	作業仕様書の作成（治療食の調理の指示を含む）		○
	作業計画書の作成		○
	調理・盛付		○
	配膳、下膳		○
	食器洗浄、消毒		○
	管理点検記録の作成		○
業務管理	業務分担・職員配置表の確認	○	○
	業務分担・職員配置表の指示		○
	勤務表の作成		○
	インシデントアクシデント等報告書の作成		○
材料管理	給食材料の使用状況の確認	○	
	給食材料の点検		○
	納入業者との契約		○
	給食材料の発注		○
	給食材料の保管・在庫管理		○
	給食材料の出納事務		○

区分	業務内容	病院	業者
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	その他の設備（食器、調理器具）の保守	○	
	使用食器の確認	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	その他の設備（食器、調理器具）の管理		○
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	衛生管理簿の確認	○	○
	緊急対応に要する場合の指示	○	
	給食材料の衛生管理		○
	施設・設備（食器、調理器具）の衛生管理		○
	衣服・作業等者の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保		○
	ドライシステムへの対応		○
	納入業者に対する衛生管理の指示		○
研修等	調理従事者等に対する研修・訓練		○
労働安全衛生	検便結果の確認	○	○
	健康診断実施状況等の確認	○	○
	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	検便の定期実施		○
	事故防止対策の策定		○