

区分	書類名	区分	書類名			
食数管理	1 給食数一覧表(日報)	調理作業管理	1 給食業務日誌 栄養士検食記録 患者給食数 成果物チェック 温冷配膳車温度記録表 残菜記録表 従業員勤務状況 給食材料検収結果 室温・湿度記録			
	2 給食数一覧表(月報)					
	3 食種別実施食数表					
	4 食事箋(変更一覧表)					
	5 発注時予定食数及び実施食数比較表					
食事管理	1 集団給食施設栄養管理状況報告			2 食品加熱加工・保管時の記録簿 調理開始時刻 加熱終了時間 冷却開始時間 冷却終了時間 保温設備移し替え時間 食品中心温度(3検体) 保冷設備搬入時刻・温度 保冷設備搬出時刻 冷蔵庫・冷凍庫温度記録表		
	2 患者年齢構成表及び荷重平均栄養所要量表					
	3 病院給食食品量表(食品群別)					
	4 検食簿					
	5 予定献立表					
	6 予定献立修正記録					
	7 配布用献立表					
	8 実施献立表					
	9 実施献立変更一覧表					
	10 行事食年間予定表・実施表(写真・カード)					
	11 実施献立及び栄養量記録(全入院患者・各食種)					
材料管理	1 発注書兼納品書・検収記録簿 単価(任意) 購入金額(任意) 納入業者名 搬入方法(温度管理等) 搬入時刻 産地 期限表示 数量 品質・鮮度 包装 品温 異物	施設管理	1 水質検査記録表 始業前測定時間 調理作業終了測定時間 遊離残量塩素量(0.1mg/L以上) 色 濁り におい 異物			
	2 使用食品日計表					
	3 原材料の微生物及び理化学検査					
	4 カット野菜一覧表 納入業者名 種類 納入包装等					
	5 冷凍食品一覧表 品名 製造者の名称及び所在地 納入業者名 包装単位・包装					
	6 保管食品供用簿					
	2 調理施設安全点検簿 1. 毎日点検 2. 1カ月ごとの点検					
	3 清掃点検表					
	4 備品管理票 食器・トレイ 備品・機器					
	衛生管理			1 検便検査報告書	労務管理	1 健康診断報告書 2 人員体制・勤務表 3 従業員名簿 4 異動表
				2 拭き取り検査・食品検査結果報告書		
3 衛生管理簿						
4 従業者等の個人衛生管理点検表						
5 納入業者の検便結果		研修等	1 衛生教育計画書 2 臨床栄養教育計画書 3 研修・講習会受講記録書			
6 清掃計画及び実施書						
7 洗浄使用薬剤						
		緊急時	1 緊急時連絡網 2 インシデント・アクシデント報告書 3 備蓄の管理票			
				マニュアル	1 緊急時マニュアル 緊急時食事確保の手順書(代行保証) システムダウン時 感染症拡大時	
						2 材料管理マニュアル(材料別・納入経路含む) 卵・乳製品・食肉・鮮魚・野菜・果物・ 冷凍品・冷蔵品・常温保存品等
			3 作業工程調理マニュアル(下膳・洗浄含む)			