

別紙3

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	
	2 給食数一覧表(月報)		栄養士検査記録	
	3 食種別実施食数表		患者給食数	
	4 食事箋(変更一覧表)		成果物チェック	
	5 選択食結果一覧表		温冷配膳車温度記録表	
	6 発注時予定食数及び実施食数比較表		残菜記録表	
	7 調乳配合表・分注表・コンテナセット表		従業員勤務状況	
食事管理	1 集団給食施設栄養管理状況報告		室温・湿度記録	
	2 患者年齢構成表及び荷重平均栄養所要量表		2 食品加熱加工・保管時の記録簿	
	3 病院給食食品量表(食品群別)		調理開始時刻	
	4 検食簿		加熱終了時間	
	5 予定献立表	冷却開始時間		
	6 予定献立修正記録	冷却終了時間		
	7 配布用献立表	保温設備移し替え時間		
	8 実施献立表	食品中心温度(3検体)		
	9 実施献立変更一覧表	保冷設備搬入時刻・温度		
	10 行事食年間予定表・実施表(写真・カード)	保冷設備搬出時刻		
	11 実施献立及び栄養量記録(全入院患者・各食種)	冷蔵庫・冷凍庫温度記録表		
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	3 調理済み保存食管理記録	
	2 使用食品日計表		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	
	3 原材料の微生物及び理化学検査		2 調理施設安全点検簿 1. 毎日点検 2. 1カ月ごとの点検	
	4 カット野菜一覧表 納入業者名 種類 納入包装等		3 清掃点検表	
	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	労務管理	4 備品管理票 食器・トレイ 備品・機器	
	6 保管食品供用簿		1 健康診断報告書	
			2 人員体制・勤務表	
			3 従業員名簿	
	衛生管理	1 検便検査報告書	研修等	4 異動表
		2 拭き取り検査・食品検査結果報告書		1 衛生教育計画書
		3 衛生管理簿		2 臨床栄養教育計画書
		4 従業者等の個人衛生管理点検表	緊急時	3 研修・講習会受講記録書
		5 納入業者の検便結果		1 緊急時連絡網
		6 清掃計画及び実施書		2 インシデント・アクシデント報告書
衛生管理		7 洗浄使用薬剤	マニュアル	3 備蓄の管理票
	1 検便検査報告書	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 拭き取り検査・食品検査結果報告書	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 衛生管理簿	マニュアル	3 作業工程調理マニュアル(下膳・洗浄含む)	
	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			
	6 清掃計画及び実施書			