

関係諸帳票・書類一覧表

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 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 選択食結果一覧表				
	6 発注時予定食数及び実施食数比較表				
	7 調乳配合表・分注表・コンテナセット表				
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 新料理(写真)記録				
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 4 備品管理票 食器・トレイ 備品・機器		
	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	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		
	6 保管食品供用簿		研修等	1 従事者研修年間計画書 2 従事者研修実施報告書 3	
	7 給食材料購入状況報告			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
	8 保存食確認表				マニュアル
	1 検便検査報告書	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			
	2 拭き取り検査・食品検査結果報告書	3 作業工程調理マニュアル(下膳・洗浄含む)			
	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					
6 清掃計画及び実施書					
7 洗浄使用薬剤					