関係諸帳票・書類一覧表　　別紙3

区分		書類名
食数管理	1	給食数一覧表(日報)
	2	給食数一覧表(月報)
	3	付加食一覧表
	4	食種別実施食数表
	5	食事箋(変更一覧表)
	6	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	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
	2	使用食品日計表
	3	原材料の仕入元の所在地、生産者、ロット等の確認書
	4	原材料の微生物及び理化学検査
	5	非加熱食品製造加工業者の衛生管理体制報告書
	6	カット野菜一覧表 納入業者名 種類 納入包装等
	7	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
	8	保管食品供用簿
衛生管理	1	検便検査報告書
	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
	6	清掃計画及び実施書
	7	揚げ油酸価確認表
	8	洗浄使用薬剤

区分		書類名
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	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
	3	調理済み保存食管理記録
	4	食事内容確認記録(アレルギー、食形態等)
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	調理施設安全点検簿 1．毎日点検 2．1カ月ごとの点検 3．3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
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
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
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。)