

関係諸帳票・書類表

区分	書類名
食数管理	1 食数月報
	2 給食数一覧表
	3 患者数一覧表
	4 実施給食数一覧表
	5 予定食数一覧表
	6 電子カルテシステムユーザー登録申請書
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基準量
	3 病院給食食品量表(常食、3常食)
	4 食品群別荷重平均成分表(常食、3常食)
	5 検食簿
	6 予定献立表
	7 実施献立変更一覧表
	8 配布用献立表
	9 新料理(写真)記録
	10 行事食(写真・カード)記録
材料管理	1 発注書兼納品書(検収記録簿) 納入業者名 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 在庫食品一覧表 品名 製造者の名称及び所在地 納入業者名 包装単位・包装
	7 給食材料購入状況報告
	9 保存食確認表
	10 保管食品受払表

区分	書類名
調理作業管理	1 食品加熱加工時・保存時の記録簿 料理名 食品名 食種 調理開始時刻 加熱加工時中心温度(1品3検体測定) 調理終了時刻 担当者 冷却開始時刻 冷却終了時刻 食品保管場所 収納時刻 温度 配膳時刻
	2 給食業務日誌 献立 献立と調理内容の適合 喫食者と食事適合 食数(一般食、特別食) 残菜記録 勤務状況 作業点検記録 清掃状況
	3 配膳業務日誌
	4 果物カット表
	5 作業等の実施計画書
施設管理	1 施設安全点検表 水質検査記録 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 冷蔵庫・冷凍庫温度記録 午前中 室温・湿度記録表(下処理室、洗浄室、調乳室含む) 昼食配膳時 夕食配膳時 部品・機器の点検 調理施設の点検
	2 配膳車温度測定表
	3 食器消毒保管庫温度記録表
	4 害虫日誌
	5 チェックシート(異物混入予防)
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 洗浄使用薬剤

区分	書類名
労務管理	1 健康診断報告書
	2 勤務割当実施表・勤務表
	3 異動表
	4 従業員名簿(2種類)
	5 人員体制
研修等	1 従事者研修計画・スケジュール
	2 従事者研修実施記録・評価票
緊急体制	1 非常用食料表
	2 緊急体制連絡網
	3 インシデント報告書
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)