

| 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) | | 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 付加食一覧表 | | 3 調理済み保存食管理記録 |
| | 4 食種別実施食数表 | | 4 食事内容確認記録(アレルギー、食形態等) |
| | 5 食事箋(変更一覧表) | | 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 |
| | 6 発注時予定食数及び実施食数比較表 | | 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 |
| 食事管理 | 1 集団給食施設栄養管理状況報告 | 施設管理 | 3 清掃点検表 |
| | 2 患者年齢構成表及び荷重平均栄養所要量表 | | 4 備品管理票 食器・トレイ 備品・機器 |
| | 3 病院給食食品量表(食品群別) | | 1 健康診断報告書 |
| | 4 検食簿 | | 2 人員体制・勤務表 |
| | 5 予定献立表 | | 3 従業員名簿 |
| | 6 予定献立修正記録 | | 4 異動表 |
| | 7 配布用献立表 | | 1 衛生教育計画書 |
| | 8 実施献立表 | | 2 臨床栄養教育計画書 |
| | 9 実施献立変更一覧表 | | 3 研修・講習会受講記録書 |
| | 10 行事食年間予定表・実施表(写真・カード) | | 1 緊急時連絡網 |
| | 11 実施献立及び栄養量記録(全入院患者・各食種) | | 2 インシデント・アクシデント報告書 |
| 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 | 労務管理 | 3 備蓄の管理票 |
| | 2 使用食品日計表 | | 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 |
| | 3 原材料の仕入元の所在地、生産者、ロット等の確認書 | | 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 |
| | 4 原材料の微生物及び理化学検査 | | 3 作業工程調理マニュアル(下膳・洗浄含む。) |
| | 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 原材料保存食管理記録 | | |
| | 9 保管食品供用簿 | | |
| | | | |
| | | | |
| 衛生管理 | 1 検便検査報告書 | 緊急時 | |
| | 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 | マニュアル | |
| | 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 | | |
| | 9 トイレ清掃記録表 | | |