

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 電子カルテシステムユーザー登録申請書
	6 電子カルテシステムユーザー登録者一覧
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、三常食)
	4 食品群別荷重平均成分表(常食、三常食)
	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 行事食(写真・カード)を撮る
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 原材料の微生物及び理化学検査 (データー管理:必要時に提出)
	3 カット野菜、冷凍食品、在庫管理 (データー管理:必要時に提出) 品名 製造者の名称及び所在地 納入業者名 種類 包装単位・包装
	4 給食材料購入状況報告
	5 保存食確認表
	6 棚卸表
	7 使用食品日計表

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 食品の薬剤殺菌時・保管時の記録簿
	5 勤務割当実施表・勤務表 (作業計画実施表)
施設管理	1 水道:水質検査記録 始業前測定時間 調理作業終了測定時間 PH(5.0～6.5) 色 ・ 濁り ・ 臭い ・ 異物
	2 電解水:点検記録簿 始業前測定時間 調理作業終了測定時間 塩素濃度(10～80ppm) PH(5.0～6.5) 色 ・ 濁り ・ 異物
	3 冷蔵庫・冷凍庫温度記録
	4 室内の温度・湿度記録簿
	5 部品・機器の点検
	6 調理施設の点検
	7 配膳車温度測定表
	8 食器消毒保管庫温度記録表
	9 害虫日誌

区分	書類名
衛生管理	1 検便検査報告書
	2 納入業者の検便結果（データー管理：必要時に提出）
	3 拭き取り検査・食品検査結果報告書
	4 個人衛生管理点検表
	5 清掃計画実施記録表
	6 洗浄使用薬剤（年度初めに提出）
労務管理	1 健康診断報告書（入社時に提出・検便を含む）
	2 勤務割当実施表・勤務表
	3 給食受託業務従事者の異動表（新規採用・異動・退職）
	4 雇用関係証明一覧
	5 人員体制
	6 緊急連絡網
研修等	1 従事者研修計画・スケジュール（年度始めに提出）
	2 現任者研修実施報告書
緊急体制	1 非常食用：検収記録簿（兼発注書）及び納品書
	2 緊急連絡網
	3 インシデント報告書
マニュアル	1 緊急対応マニュアル（システムダウン 感染症マニュアル含む）
	2 食中毒発生マニュアル
	3 緊急時食事確保の手順書（代行保証）
	4 マニュアルテキスト（材料管理マニュアル等） 必要時に提出 卵・乳製品・食肉・鮮魚・野菜・果物・冷凍品・冷蔵品・常温保存品等
	5 作業工程調理マニュアル（下膳・洗浄含む）