業務分担表

区		委	受
分	業 務 内 容	託	託
<i>J</i> J		側	側
	病院の患者等の食事の提供における運営の総括	0	
	栄養管理委員会の開催、運営	0	0
	院内関係部門との連絡、調整	0	
	献立表作成基準(治療食等を含む)の作成	0	
	献立表の作成		0
栄	献立表の確認	0	
栄養管理	食数の指示、管理	0	0
管 理	食事箋の管理	0	
	嗜好調査、喫食調査等の企画、実施	0	0
	検食の実施、評価	0	0
	関係官庁等に提出する食事の提供関係の書類等の確認、提出、信	呆 ◎	
	管管理		
	上記書類等の作成	0	0
	上記以外の食事の提供関係の伝票の整理、報告書の作成保管	0	0
	作業仕様書(治療食の調理に対する指示を含む)の作成		0
	作業仕様書(治療食の調理に対する指示を含む)の確認	0	
	作業計画書の作成		0
調理	作業実施状況の確認	0	
理作業管	調理		0
業	盛り付け		0
理	配膳、下膳		0
	食器洗浄消毒		0
	管理点検記録の作成		0
	管理点検記録の確認	(a)	
材料管理	食材の調達 (契約から検収まで)		0
	食材の点検	0	
	食材の保管、在庫管理、出納事務		\circ
	食材の使用状況の確認	0	

区		委	受
,	業務內容	託	託
分		側	側
施	厨房施設、主要な設備の設置、改修、修繕	0	
施設等管理	厨房施設、主要な設備の保守、管理		0
· 管	その他の設備(調理器具、食器等)の確保、保守管理		0
理	使用食器の確認	0	
労	勤務表の作成		0
労務管理	業務分担、従業員配置表の提示		0
理	業務分担、従業員配置表の確認	0	
	衛生面の遵守事項の作成	0	0
	食材の衛生管理		0
	施設、設備(調理器具、食器等)の衛生管理		0
衛	衣服、作業者等の清潔保持状況等の確認		\circ
衛生管理	保存食の確保		\bigcirc
理	直接納入業者に対する衛生管理の指示		\bigcirc
	衛生管理簿の作成		\circ
	衛生管理簿の点検、確認	0	
	緊急対応を要する場合の指示	0	
研 修 等	従業員に対する研修、訓練		0
	健康管理計画の作成		\circ
労働安全衛生	定期健康診断の実施		\circ
	健康診断結果の保管		0
	健康診断実施状況等の確認	0	
	検便の定期実施		0
	検便結果の確認	0	
	事故防止対策の策定		\circ

書 類 名	委 託 側	受 託 側
献立作成基準 (院內約束食事箋規約)	0	
一般食患者の食事摂取基準の算定基準	\circ	
年齢構成表	\circ	
荷重平均栄養所要量	\bigcirc	
食糧構成表	\circ	
献立表(予定・実施)		\circ
掲示献立表		\circ
食事箋(食事連絡伝票)	\circ	
食札(食札変更含む)		0
食数表		0
喫食者個人別台帳	\circ	
検食簿		0
給食業務日誌		\circ
発注書		\circ
検収記録簿		0
納品書		0
給食材料日計表 (消費日計表)		\circ
栄養月報 (栄養出納表)		0
在庫品受払簿		0
残食量調査		0
嗜好調查 用紙、結果集計	\circ	0
栄養指導箋、指導記録(個人・集団別)	0	
訪問栄養食事指導票	0	
食事訪問記録	0	
栄養状況報告書(行政提出書類)	0	
栄養管理計画 手順書	0	
栄養管理計画書	\circ	

	委	受
書類名	託	託
	側	側
医療監視・監査の結果	\circ	
施設内組織図	\circ	
貯水槽検査結果	\circ	
防虫防鼠記録	\circ	
備蓄献立	\circ	
調理従事者名簿		\circ
調理従事者 履歴書		\circ
管理栄養士・栄養士・調理師免許証及び受託責任者証明書		\circ
作業仕様書(標準作業書)		\circ
業務分担表		\circ
作業線表(基本タイムスケジュール表)		\circ
作業計画実施表(勤務表)		\bigcirc
健康診断結果(雇用時・定期)		\circ
検便結果 (従業員)		\circ
検便結果(納入業者)		\circ
食品検査書		\circ
水質検査表(遊離残留塩素測定記録)		\bigcirc
個人衛生点検表		\circ
冷蔵(凍)庫温度管理表		\bigcirc
厨房内 温湿度管理表		\circ
温冷配膳車 温度管理表		\circ
中心温度記録		\bigcirc
清掃計画・実施記録表		\bigcirc
衛生及び作業終業点検表		0
緊急修理案内書		0
緊急連絡網	\circ	0
年間研修スケジュール表		0
研修報告書		0
委託業務契約関係書類		\circ
営業許可証		0
食品衛生責任者		0

経費負担区分

	委	受
書 類 名	託	託
	側	側
厨房設備費及び修理・補充	0	
厨房設備メンテナンス	0	
什器備品及び補充	0	
食器及び補充	0	
更衣室及び事務室設置	0	
更衣室及び事務室関連備品	0	
光熱給水費	\circ	\circ
残菜処理費 (市町村指定のゴミ袋含む)	\circ	
害虫駆除・消毒費・防塵マット	0	
専門業者による定期清掃		
食事療養に係る帳票類等一式及び印刷費	\circ	
濃厚流動食		0
とろみ剤		0
栄養管理に使用する補助食品		
献立に使用する特殊食品		0
非常食	\circ	0
検食費	\circ	
食材料費		0
厨房従業員労務費		0
保健衛生費 (健康診断・検便)		0
ユニフォーム一式		0
栄養管理システム機器及び関連消耗品	0	
通信費		0
消耗品※		0
寮費		0
駐車場		0
その他営業付帯経費		
(営業許可申請書・損害賠償保険費・募集費等)		

※経費(消耗品)の負担区分

商品	規格・容量	委託側	受託側
	除菌クロス		0
	カウンタークロス		0
	残留塩素シリコンキャップ付		0
	残留塩素試薬		0
調理・食品管理関係	ラップ		0
消耗品	オーブンシート		0
1月不七00	リードペーパー		0
	ビニール袋	\circ	
	ディスポ容器	\circ	
	真空包装機フィルム	0	_
	べんりネット	$\overline{}$	