

別記5 業務履行確認書（ 年 月分） ○：完了 △：準備中 ×：不備

区分	業務内容	備考	会社 確認日 (/)	病院 確認日 (/)
栄養・給食管理	栄養委員会の開催、運営	年4回		
	献立年間計画書作成及び協議			
	献立年間計画書（行事食等）を作成しているか	年1回		
	予定献立が期限（前月1日）までに1か月分提出しているか			
	献立調整会議の開催（月1回）したか	実施日		
	実施献立表の確認			
	院内約束食事箋（栄養量）に適しているか			
	地産地消メニューを指定回数取入れているか（サマリの提出）			
	旬の食材を取り入れた献立になっているか（サマリの提出）			
	選択メニューは実施しているか（月火水木金昼食）			
	行事食は実施したか（サマリの提出）			
	新メニューは委託者と協議したものか（サマリの提出）			
	病棟掲示用献立表は作成、掲示されているか			
	食事の適切な個別対応がなされているか	個別対応数		
	嗜好調査・喫食調査等の企画、実施			
	嗜好調査は年2回実施しているか	年2回		
	喫食調査は毎日昼食時に実施しているか			
	嗜好調査・喫食調査の結果がまとめられているか			
	調査結果が活用され、適切に修正されているか（献立変更時サマリの提出）			
	検食の実施、評価			
	受託者、委託者が毎食検食を行っているか			
	検食簿所見が献立に活用されているか（献立変更時サマリの提出）			
	関係各庁等に提出する給食関係書類や月報、納品書など適正に作成・保管されているか			
調理管理材料管理	作業工程表（オペレーション）の確認			
	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて適正に作成されてあるか			
	変更があった場合は適時に修正されているか			
	作業実施状況の確認			
	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて実施されてあるか			
	調理開始時間は適切か			
	調理後の温度管理は適切か			
	管理点検記録を確認したか			
	食品納入業者の確認			
	納入業者一覧表が提出されているか	都度		
	納入業者を変更する場合は納入業者一覧表が修正され報告されているか			

	濃厚流動食、栄養補助食品等の調達			
	濃厚流動食及び栄養補助食品は委託者の指定した食品を使用しているか	都度		
	検収記録の確認（食品の点検）（大量調理施設衛生管理マニュアル参照）			
	品質、品温、生産地、納入時間等の記録が記載してあるか			
	規格表に基づいて食材を納入しているか			
	食品の保管・在庫管理・賞味期限管理			
	賞味期限の確認がなされているか（記録簿点検）			
	食品の使用状況確認（価格、使用量等）			
	病院負担分食品の使用量は委託者が提示するものとあっているか			
施設等管理	施設及び設備の管理を適切に実施しているか			
	修理が必要な場合、事故報告書が提出されているか			
	適正に修理されているか			
	食器の確保、使用食器の確認			
	食器は適正に管理・使用されているか（割れ食器管理表提出）			
	定期的に食器の数を把握しているか（奇数月実施）			
	調理器具の管理はされているか			
業務管理	人員配置計画書及び業務分担表の確認			
	人員配置に変更があった場合、人員配置計画書（名簿）は速やかに提出されているか			
	業務分担表（前室前配置表）が作成されているか			
	勤務表の確認			
	勤務表が提出されているか			
	勤務に変更があった場合、訂正した勤務表が保管されているか			
	事故報告書（改善対策含む）の確認			
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成、指示			
	大量調理施設衛生管理マニュアルを基に衛生管理を実施しているか			
	衛生管理簿（記録表・点検表等）の確認			
	食品納入業者に対する衛生管理の指示内容確認（給食材料納入時の衛生基準作成）			
	納入業者から月 1 回の一般細菌検便検査を提出してもらっているか			
	食中毒発生時対応マニュアルを作成しているか	都度		
	検便結果の確認（月 1 回、10～3 月はノロウイルス検査を実施）			
	水質検査の確認 毎日の水質検査を実施し、記録しているか			
	厨芥片付け			
	原材料・調理済み食品が 50g 程度 2 週間保存されているか			
労働衛生管理	従事者に対する教育研修の実施状況がわかる研修報告を提出しているか			
その他	食事に対する患者からのクレーム、誤配膳の対応	件数		
	患者用非常食が 3 日（9 食）分備蓄整備されているか			

特記事項

会社	
病院	