

業務分担表 特別養護老人ホームコスモス苑さとづか

区分	業務内容	施設	業者
栄養管理	施設食運営の総括	○	
	栄養管理委員会の開催、運営	○	
	関係部門との連絡・調整	○	
	献立表作成基準の作成	○	
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	
	食数の指示・管理	○	
	食数ボードへの記入・変更		○
	食事伝票の管理	○	
	食札の作成・変更の実施	○	
	配膳前のトレーチェックの実施		○
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	
	食事指導・栄養指導記録	○	
	栄養スクリーニング・栄養アセスメント・栄養ケア計画	○	
	栄養ケア評価・栄養ケア提供経過記録・カンファレンス記録	○	
	検食の実施・評価	○	
	関係官庁等に提出する給食関係書類等の確認・提出・保管管理	○	○
	上記書類等の作成	○	○
	在庫食品受払簿		○
	残食記録作成		○
発注書及び納品書の保管		○	
調理作業管理	作業仕様書の作成(療養食の調理に対する指示を含む)		○
	作業仕様書の確認(療養食の調理に対する指示を含む)	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	調理		○
	盛り付け		○
	配膳		○
	下膳		○
	食器洗浄消毒		○
	管理点検記録の作成		○
	管理点検記録の確認	○	
材料管理	給食材料の調達(契約から検収まで)		○
	給食材料の点検・記録		○
	検収記録簿の確認	○	
	給食材料の保管・在庫管理		○
	給食材料の出納事務		○
	給食材料の使用状況の確認	○	

区分	業務内容	施設	業者
設備等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	その他の設備(調理器具・食器等)の確保	○	
	その他の設備(調理器具・食器等)の日常的保守	○	
	使用食器の確認	○	
業務管理	勤務表の作成		○
	業務分担・業務従事者配置表の提示		○
	業務分担・従事者配置表の確認	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成		○
	給食材料の衛生管理		○
	施設・設備(調理器具・食器等)の衛生管理		○
	衣服・作業等者の清潔保持状況等の確認	○	
	保存食の確保		○
	直接納入業者に対する衛生管理の指示		○
	衛生管理簿の作成		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
研修等	調理従事者等に対する研修・訓練		○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止対策の策定		○