

## 業務委託内容

(1) 栄養管理	施設	業者
・施設給食運営管理の総括	○	
・給食会議の開催、運営 <span style="float: right;">※業者側参加</span>	○	○
・各事業所との連絡・調整	○	
・献立作成基準の作成	○	
・献立表の作成 <span style="float: right;">※施設側協議にて作成</span>	○	○
・献立表の確認	○	
・献立表の指示・管理	○	
・食数の管理	○	○
・食数箋の管理	○	
・嗜好調査の企画・実施 <span style="float: right;">※業者側参加</span>	○	○
・検食の実施・評価	○	
・関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認・提出・保管管理	○	
・上記書類の作成		○
・上記以外の給食関係の伝票の整理、報告書の作成・保管		○
(2) 調理作業管理		
・作業仕様書の作成(治療食の調理に対する指示を含む)		○
・作業仕様書の確認(治療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		○
・管理点検記録の作成		○
・管理点検記録の確認	○	
(3) 材料管理		
・給食材料の発注(契約から検収まで)		○
・給食材料の点検 <span style="float: right;">※施設側参加</span>	○	○
・給食材料の保管・在庫管理 <span style="float: right;">※施設側参加</span>	○	○
・給食材料の出納事務		○
・給食材料の使用状況の確認	○	
(4) 施設等管理		
・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)の保守・管理		○
・使用食器の確認 <span style="float: right;">※業者側参加</span>	○	○

(5)業務管理		
・勤務表の作成		○
・業務分担・職員配置表の作成		○
・業務分担・職員配置表の確認	○	
(6)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・作業者などの清潔保持状況等の確認		○
・保存食の確保・保管・管理		○
・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	○	
(7)研修等		
・調理従事者に対する研修・訓練		○
(8)労働安全衛生		
・健康管理計画の作成		○
・定期健康診断の実施・結果の保管		○
・定期健康診断実施状況の確認	○	
・細菌検査の定期実施・結果の保管		○
・細菌検査結果の確認	○	
・事故防止対策の策定		○