

仕様書－2 業務内容及び分担表

1 配膳等部署

(1)市立福知山市民病院

位 置	部署名
病棟 3階	3階
病棟 4階	4階南
病棟 4階	4階北
病棟 5階	5階南
病棟 5階	5階北
病棟 6階	6階南
病棟 6階	6階北
病棟 7階	7階
救命救急棟 2階	透析室
救命救急棟 3階	救命救急

(2)市立福知山市民病院大江分院

位 置	部署名
本館 2階	療養病棟
西館 2階	療養病棟
西館 1階	医局

区分	業務内容	発注者	受注者	備考
栄養管理	病院給食運営の総括	○		
	栄養委員会の開催・運営	○		必要に応じ受注者を参加させる
	病院内関係部門との連絡・調整	○		
	献立表作成基準(治療食等を含む)の作成	○		
	献立表の作成		○	主の提案は、発注者
	献立表の提案	○	○	
	食数の管理	○	○	
	食札の管理		○	大江分院は、発注者も関わる
	食事箋の管理	○		
	嗜好調査、喫食調査等の企画・実施	○		必要に応じ受注者を参加させる
	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	○		
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の提出・保管管理	○	○	
	上記書類等の作成		○	
	上記以外の給食関係の伝票整理・報告書の作成・		○	
	保管管理(在庫食品受払簿、残食記録作成、発注書、検食簿)及び納品書の保管等)	○		
調理作業管理	作業仕様書の作成(治療食調理に対する指示含む)		○	
	作業仕様書の確認(治療食調理に対する指示含む)	○		
	作業計画書の作成		○	
	作業実施状況の確認	○		
	調理		○	
	盛り付け		○	
	指定場所までの配膳及び下膳		○	配膳について、トレイには原則箸とお茶をセットする ※スプーンは除く
	患者への配食及び患者から指定場所までの下膳	○		
	食器洗浄消毒保管		○	湯呑・蓋・箸・スプーン等含む
	管理点検記録の作成		○	
	管理点検記録の確認	○		

区分	業務内容	発注者	受注者	備考
材料管理	給食材料(補助食品含)の調達及び契約		○	
	給食材料の検収		○	
	給食材料の点検	○		
	検収記録簿の確認	○	○	
	食材の保管・在庫管理		○	
	食材の出納事務		○	
	食材の使用状況の確認	○		
	経管栄養剤の調達及び契約		○	
施設設備管理	給食施設等及びそれに係る主要な設備の設置	○		
	給食施設等及びそれに係る主要な設備の管理		○	
	その他の施設(調理器具・食器等)の日常的保守・管理		○	
	給食施設等及びそれに係る主要な設備の改修	○		
	調理器具・備品等の確保		○	
	食器の確保	○		
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・業務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・業務従事者等の清潔保持状況等の確認		○	
	保存食の確保		○	
	保存食の確認	○		
	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、結果報告		○	
	調理従事者等に対する研修・訓練、確認	○		
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	○		
	検便の定期的実施		○	
	検便結果の確認	○		
	事故防止対策の策定		○	
栄養指導	栄養指導	○		