

業務分担区分

区分	業 務 内 容	委託者	受託者	摘 要
栄 養 管 理	患者等の食事の提供における運営の総括	○		*
	給食管理委員会等の開催・運営	○		* 受託者は必要時参加
	院内関係部門との連絡, 調整	○	△	*
	献立作成基準 (治療食等を含む) の作成	○		*
	献立表の作成		○	
	献立表の決定	○		*
	食数の指示, 管理	○	△	
	食札作成		○	
	食札出力		○	
	食事箋の管理	○		*
	嗜好調査, 喫食調査等の企画, 実施	○	△	*
	残食調査の実施	○	△	
	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	○	△	
上記以外の給食関係伝票の整理, 報告書の作成保管	○	△		
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)	○		*
	作業実施状況の確認	○		*
	調理及び調乳		○	
	盛りつけ		○	
	配膳・下膳		○	
	食器洗浄・消毒・保管		○	
	哺乳瓶保管 (洗浄は除く)		○	
	指示患者の特別・禁止指示への対応	○	○	
	受託業務日誌・管理点検記録の作成		○	
受託業務日誌・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)		○	
	給食材料の選定の決定	○		
	給食材料の点検	○		*
	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	委託者	受託者	摘 要
施設管理	厨房施設, 主な設備の設置・改修	○		*
	厨房機械の保守点検	○		
	厨房施設, 主な設備の管理		○	
	給食システムの設置	○		
	給食システムの使用	○	○	
	給食システムの保守	○		
	その他の設備(調理器具・食器等)の確保, 保守, 管理		○	受託者持込の場合
	その他の設備(調理器具・食器等)の確保, 保守, 管理	○		委託者設置の場合
	使用食器の選定・確認・点検	○	△	*
管理業務	勤務表の作成・提示		○	
	勤務表の確認	○		
	業務分担, 職員配置表の提示		○	
	業務分担, 職員配置表の確認	○		*
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, 作業着等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	○		*
研修	調理従事者に対する研修・訓練		○	
	調理従事者に対する研修・訓練の確認	○		
危機管理	食中毒発生時の指示	○	△	
	食中毒発生時の体制整備		○	
	災害(天災地変・火災等)発生時の指示	○		
	災害(天災地変・火災等)発生時の対応		○	
	緊急連絡網の作成及び提示		○	
労働安全	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	○	△	

○：主たる業務

△：補助的業務

*：厚労省通達による病院が自ら実施すべき業務