

業務分担区分表(別表1)

長浜市立湖北病院等

△印は、協力を求める業務

| 区分 | 業務内容 | 委託者 | 受託者 |
|--------|---------------------------------|-----|-----|
| 給食運営 | 病院給食運営の総括 | ○ | △ |
| | 給食委員会の開催、運営 | ○ | |
| | 給食委員会の参加 | ○ | △ |
| | その他栄養部門が関係する委員会等への参加 | ○ | △ |
| | 院内関係部門との連絡調整 | ○ | △ |
| 業務評価 | 嗜好調査・喫食調査等の企画 | ○ | △ |
| | 嗜好調査・喫食調査等の実施 | ○ | △ |
| | 検食の実施及び評価 | ○ | △ |
| 帳票類 | 食事提供関係伝票・帳票の作成、整理及び保管 | | ○ |
| | 関係官庁等提出書類以外の報告書の作成、整理及び保管 | | ○ |
| | 関係官庁等に提出する食事提供関係書類の作成 | ○ | ○ |
| | 関係官庁等に提出する食事提供関係書類等の確認、提出及び保管管理 | ○ | |
| 献立管理 | 献立表作成基準(院内約束食事箋)の作成 | ○ | △ |
| | 献立の作成及び提示 | | ○ |
| | 献立の確認 | ○ | △ |
| 食数管理 | 食事の指示 | ○ | |
| | 食数集計の事務、その情報の給食業務への活用及び関係情報の管理 | | ○ |
| | 食事箋の管理 | ○ | △ |
| 材料管理 | 食材料納入業者の選定 | | ○ |
| | 食材料の選定 | | ○ |
| | 食材料の購入契約及び検収 | | ○ |
| | 食材料の点検 | ○ | △ |
| | 食材料の保管及び在庫管理 | | ○ |
| | 出庫量の設定 | | ○ |
| | 出庫量の確認 | | ○ |
| | 食材料の出納事務 | | ○ |
| | 食材料の使用状況の確認 | ○ | △ |
| 調理作業管理 | 作業仕様書の作成及び提示 | | ○ |
| | 作業仕様書の確認 | ○ | |
| | 作業実施状況記録の作成及び報告 | | ○ |
| | 作業実施状況の確認 | ○ | |
| | 管理点検記録の作成及び報告 | | ○ |
| | 管理点検結果の確認 | ○ | |
| | 調理 | | ○ |
| | 盛付け | | ○ |
| | 配膳 | | ○ |
| | 下膳(残食状況の点検を含む。) | | ○ |
| | 調理機器・器具・食器等の洗浄、消毒及び保管 | | ○ |
| | 厨芥類及び残飯等の処理 | | ○ |
| 業務管理 | 業務分担・従事者配置表の作成及び提示 | | ○ |
| | 業務分担・従事者配置表の確認 | ○ | |
| | 作業計画書・作業報告書の作成及び提示 | | ○ |
| | 作業計画書・作業報告書の確認 | ○ | |
| | 勤務表(計画、実績)の作成及び提示 | | ○ |
| | 勤務表(計画、実績)の確認 | ○ | |

業務分担区分表(別表1)

長浜市立湖北病院等

△印は、協力を求める業務

| 区分 | 業務内容 | 委託者 | 受託者 |
|----------------|-----------------------------------|-----|-----|
| 衛生管理 | 衛生面の遵守事項の作成 | ○ | ○ |
| | 食材料の衛生管理 | | ○ |
| | 調理作業の衛生管理 | | ○ |
| | 施設・設備、器具及び食器等の衛生管理 | | ○ |
| | 衣服、作業者等の清潔保持状況等の確認 | ○ | ○ |
| | 保存食の確保、保管及び管理 | | ○ |
| | 納入業者に対する衛生管理の指示 | | ○ |
| | 自主衛生管理の実施ならびに衛生管理簿の作成及び提示 | | ○ |
| 施設・設備・機器・器具等管理 | 衛生管理簿の点検及び確認 | ○ | |
| | 主な給食施設及び機器の設置及び改修 | ○ | |
| | 主な給食施設及び機器の保守 | ○ | |
| | 主な給食施設及び機器の維持管理 | | ○ |
| | 適温配膳車の選定、購入及び保守 | ○ | |
| | 適温配膳車の維持管理 | | ○ |
| | その他設備及び機器の維持管理 | | ○ |
| | 調理器具の購入及び保守 | ○ | |
| | 調理器具の維持管理 | | ○ |
| | 使用食器の選定、購入及び保守 | ○ | |
| | 使用食器の維持管理 | | ○ |
| | 使用食器の確認 | ○ | |
| | 調理用消耗品の選定、購入、保守及び管理 | | ○ |
| | 給食管理システムの設置 | ○ | |
| | 給食管理システムの使用 | ○ | ○ |
| | 給食管理システムの保守及び運用管理 | ○ | △ |
| 危機管理 | 食中毒発生時の指示 | ○ | △ |
| | 食中毒発生時の体制整備 | ○ | ○ |
| | 災害時(天災地変・火災等)発生時の指示 | ○ | △ |
| | 災害時(天変地変・火災等)発生時の体制整備 | ○ | ○ |
| | 緊急連絡網の作成及び提示 | ○ | ○ |
| 研修 | 従事者等に対する研修・訓練計画書の作成、提示、実施及び報告 | | ○ |
| | 従事者等に対する研修・訓練の実施状況の確認 | ○ | |
| 労働安全衛生 | 健康管理計画の作成及び提示 | | ○ |
| | 定期健康診断の実施(年2回)及び報告 | | ○ |
| | 定期健康診断の実施状況の確認 | ○ | |
| | 健康診断結果の保管 | | ○ |
| | 検便の定期実施(月2回)及び報告 | | ○ |
| | 検便結果の確認 | ○ | |
| | 事故防止対策の策定 | | ○ |
| 協力要請 | 糖尿病教室等への協力 | | ○ |
| | 栄養サポートチーム・感染対策チームのカンファレンス及び回診への協力 | | ○ |
| | その他栄養部門が関与する食事提供に係る事業への協力 | | ○ |
| | その他の協力要請 | | ○ |