

別紙1 給食業務の分担

区分	業務内容	法人	受託者	
			啓光学園	啓光えがお
栄養管理	・施設給食運営の総括	○		
	・給食検討委員会の開催・運営	○	○	○
	・献立表の作成		○	
	・献立表の確認	○	○	
	・食数の指示・管理	○		
	・食事箋の管理	○		
	・嗜好調査、喫食調査等の企画・実践	○		
	・検食の実施・評価	○		
	・関係官公署等への提出書類等の作成	○	○	○
	・関係官公署等への提出書類等の確認・保管管理	○	○	○
	・関係官公署以外の伝票整理、報告書等の作成・保管管理	○	○	○
調理作業管理	・作業計画書の作成		○	○
	・作業計画書の確認	○		
	・作業実施状況の確認	○	○	○
	・調理加工		○	○
	・盛付け		○	○
	・配膳・下膳		○	○
	・食器洗浄消毒		○	○
	・厨房内清掃・整理整頓		○	○
	・厨房内清掃・整理整頓の確認	○		
	・管理点検記録の作成		○	○
	・管理点検記録の指導・確認	○		
材料管理	・給食材料の発注		○	○
	・給食材料の検収・点検		○	○
	・給食材料の保管		○	○
	・給食材料検収・保管確認	○		
	・給食材料の在庫管理		○	○
	・給食材料の在庫管理・確認	○		
	・給食材料の出納事務		○	○
	・給食材料の発注・検収・出納事務確認	○		
・給食材料支払実績の調査	○			
施設等管理	・給食施設、重要な設備の設置、改修	○		
	・給食施設、重要な設備の管理	○		
	・重要な設備以外の設備(調理器具・食器等)の保守	○	○	○
	・重要な設備以外の設備(調理器具・食器等)の保守・管理	○		
	・使用食器の確認	○	○	
労務管理	・勤務表の作成		○	○
	・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		○	○
	・給食材料の衛生管理の確認	○		
	・施設・設備(調理器具・食器)の衛生管理		○	○
	・施設・設備(調理器具・食器)の衛生管理の確認	○		
	・衣服、作業者等清掃保持状況等の確認		○	○
	・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	○			
教育等	・調理従事者等に対する研修・訓練		○	○
労務安全衛生	・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	○		
	・検便の定期的な実施	○	○	○
	・検便結果の確認	○	○	○
	・事故防止対策の策定	○	○	○