## 別表1)業務分担区分

区分	業務内容	委託者	受託者
栄養管理	給食運営の総括及び栄養管理委員会の運営	0	
	施設内関係部門との連絡調整	$\circ$	
	献立作成基準の作成	0	
	基本献立作成及び給与目標の提示		$\circ$
	献立の確認	0	
	食数管理、予定食数の提示	0	
	食事箋の整理及び食札の作成	0	
	嗜好・喫食調査の実施及び給食日誌記録の作成	0	
	残食調査の実施		0
	検食の実施	$\circ$	
	関係官庁等提出書類の作成	$\circ$	
	関係官庁等提出書類の確認、保管		
	上記以外の書類伝票の整理		$\circ$
調理作業管理	業務内容確認書の作成		0
	業務内容確認書の確認		
	調理・盛付		$\circ$
	配膳		$\circ$
	下膳		$\circ$
	洗浄・消毒		0
	管理点検記録の作成		0
	管理点検記録の確認、調理盛付作業の指導及び明示		
材料管理	食材の調達 (契約から検収まで)		0
	食材の点検、検品(不在時等は委託側で対応可)	$\triangle$	$\circ$
	食材の保管・在庫管理・出納事務		0
	使用状況の確認	0	
施設等管理	給食施設・設備の配置・改修	0	
	給食施設・設備の配置・改修の管理		0
	その他の設備(調理器具・食器等)の確保	0	
	その他の設備(調理器具・食器等)の管理		0
	使用食器の確認	0	
業務管理	勤務表の作成		0
	業務分担・職員配置表の提示		0
	上記の確認		
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	0	
<del></del>	食材・施設・設備の衛生管理		0
	衣服・作業者等の清潔保持状況等の確認		0
			0

	保存食の確保・保存		$\circ$
	納入業者に対する衛生管理指示	$\circ$	
	衛生管理簿の作成		$\circ$
	衛生管理簿の点検・確認・保管	$\bigcirc$	
	緊急対応を要する場合の指示	$\bigcirc$	
研修等	調理従事者等に対する研修訓練		$\circ$
労働安全衛生	健康管理計画の作成		$\circ$
	健康診断の定期実施・結果の保管		$\circ$
	健康診断実施状況等の確認	$\circ$	
	検便の定期実施		$\circ$
	検便結果の確認	$\circ$	
	事故防止対策の策定		$\circ$

## 別表2)費用分担区分

	項		目		内容	委託者	受託者
設	備	購	入	費	設備の購入、償却費等 (△:受託側の過失による破損の場合)	0	$\triangle$
設	備	修	繕	費	設備の修繕費用 (△:受託側の過失による破損の場合)	0	$\triangle$
食		器		費	食器の新規購入および補充費 (△:受託側の過失による破損の場合)	0	Δ
備		品		費	調理器具・厨房備品の新規購入、補充、修繕費	0	
水	光	2	執	費	給食業務において使用した電気、ガス、上下水道料金	0	
防	虫	· 财	〕鼠	費	給食施設に関する防虫費・防鼠費	0	
残	飯	処	理	費	給食施設に関する残滓、廃油、ゴミの処理に必要な費用	0	
食	材	· <u>)</u>	料	費	献立に定める食材料、調味料等の材料に関する費用		0
消	耗	. ,	П П	費	厨房内、喫食時において使用する消耗品費(別添1)		0
事	務	用	品	費	厨房内にて使用する事務用消耗品費	0	
衛	生	薬	剤	費	厨房・厨房事務室・休憩室・トイレに必要な洗剤費(別添1)		0
水	質	検	査	費	DPD試薬費、機械測定費、試験紙費	0	
人		件		費	厨房業務従事者に対する一切の給与、各種保険		0
保	健	衛	生	費	厨房業務従事者の被服・検便・健康診断・救急用具の費用		0
通		信		費	電話料金、事務用郵便代、インターネット使用料		0
配		送		費	食材料等の運搬費		0
通		勤		費	厨房業務従事者の交通費		0
雑				費	厨房内にて使用する雑費		0
募	集	広	告	費	厨房業務従事者の欠員募集費用		0
官	公厅	宁 謔	黄	用	営業許可申請等の費用		0

## (別途1)

【衛生薬剤類】				
消毒剤(アルコール、漂白剤)				
手洗用石鹸液				
洗剤(食器用、油汚れ用、研磨剤)				
【厨房消耗品】				
スポンジ	衛生手袋			
タワシ	ゴム手袋			
カウンタークロス 緑・ピンク	軍手			
使い捨てマスク	チャッカマン			
ペーパータオル	水きりワイパー			
手拭き用器具	ごみホーキ			
業務用リードペーパータオル	ポリ袋			
アルミホイル				
オーブンシート				
アルミカップ				
ラップ				

## 別表3)関係帳票等

書類名		報告		
	給食日誌	原則として月1回		
	予定献立および実施献立			
	栄養月報			
	残食調査			
<b>%</b> △	検収記録簿	7		
給食管理	衛生点検表各種			
理	原材料取り扱い等点検表			
衛	調理器具および使用水の点検表			
衛生管理に関わる帳簿	従業員衛生点検表(健康チェック表)			
理に	中心温度記録			
関わ	冷蔵庫・冷凍庫温度記録表			
る。	室内温度記録表			
簿	清掃点検表			
(各種)	検便結果報			
種	納品業者検便結果報告書			
	食器破損表	3ヶ月毎		
	栄養年報	年1回		
	年齢構成表及び荷重平均栄養所要量			
	食料構成表			
	食品検査成績表	提出不要(要保管)		
	発注表			
	厨房内点検報告書	原則として月1回		
	終業時の安全確認表			
	勤務予定表	月1回		
そのい	健康診断結果報告	年1回		
	職員名簿、緊急連絡網	随時		
他	教育研修報告	随時		
	インシデント・アクシデントレポート	随時		