

大分類		ページ	
中分類		管理番号	

<b>1. 栄養管理</b>		<b>6</b>
<b>1.1 各基準の作成</b>		<b>6</b>
1.1.1 給食業務における個別プロセスフローチャート		6
1.1.1 施設の栄養給与目標量の作成		7
1.1.2 献立作成基準		7
1.1.3 療養食基準		7
1.1.4 禁食		7
1.1.5 療養食と禁食管理		7
1.1.6 記録の保管		7
<b>1.2 献立作成・発注</b>		<b>9</b>
1.2.1 実施献立の組み立て・調整・作成		9
1.2.2 掲示用予定献立表		9
1.2.3 食材料の発注		9
1.2.4 書類作成		10
1.2.5 食材供給業者への依頼内容		10
1.2.6 記録の保管		10
<b>1.3 食数管理</b>		<b>11</b>
1.3.1 食数の受け取り	エラー! ブックマークが定義されていません。	
1.3.2 食数確認・調理指示	エラー! ブックマークが定義されていません。	
1.3.3 記録	エラー! ブックマークが定義されていません。	
1.3.4 記録の保管	エラー! ブックマークが定義されていません。	
<b>1.4 食事箋管理</b>		
1.4.1 食事形態・療養食の受け取り	エラー! ブックマークが定義されていません。	
1.4.2 食事形態の変更受け取り	エラー! ブックマークが定義されていません。	
1.4.3 記録の保管	エラー! ブックマークが定義されていません。	
<b>1.5 調査・アンケート</b>		
1.5.1 調査・アンケートの種類・実施月	エラー! ブックマークが定義されていません。	
1.5.2 聞き取り調査方法と活用	エラー! ブックマークが定義されていません。	
1.5.3 記録の保管	エラー! ブックマークが定義されていません。	
<b>1.6 食事摂取量確認</b>		
1.6.1 量	エラー! ブックマークが定義されていません。	
1.6.2 記録の保管	エラー! ブックマークが定義されていません。	
<b>1.7 栄養ケアプランの作成・同意</b>		
1.7.1 栄養ケアプラン(新入所者)の作成・同意	エラー! ブックマークが定義されていませ	

# 業務要領書

大分類	ページ
中分類	管理番号

ん。

- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 1. 7. 2 食事チェック表の記録    | エラー! ブックマークが定義されていません。 |
| 1. 7. 3 体重測定          | エラー! ブックマークが定義されていません。 |
| 1. 7. 4 モニタリングの実施     | エラー! ブックマークが定義されていません。 |
| 1. 7. 5 栄養スクリーニングの実施  | エラー! ブックマークが定義されていません。 |
| 1. 7. 6 栄養ケアプランの変更・同意 | エラー! ブックマークが定義されていません。 |
| 1. 7. 7 記録の保管         | エラー! ブックマークが定義されていません。 |
| <b>1. 8 サービス担当者会議</b> | エラー! ブックマークが定義されていません。 |
| 1. 8. 1 サービス担当者会議     | エラー! ブックマークが定義されていません。 |
| 1. 8. 2 記録の保管         | エラー! ブックマークが定義されていません。 |

## 2. 調理作業

エラー! ブックマークが定義されていません。

### 2. 1 食事形態の定義

エラー! ブックマークが定義されていません。

- 2. 1. 1 食事形態の定義
- 2. 1. 2 主食の食事形態の応用
- 2. 1. 3 その他
- 2. 1. 4 記録の保管

エラー! ブックマークが定義されていません。  
エラー! ブックマークが定義されていません。  
エラー! ブックマークが定義されていません。  
エラー! ブックマークが定義されていません。

### 2. 2 食数確認

エラー! ブックマークが定義されていません。

- 2. 2. 1 施設入所者及び短期入所者
- 2. 2. 2 変更
- 2. 2. 3 記録
- 2. 2. 4 記録の保管

エラー! ブックマークが定義されていません。  
エラー! ブックマークが定義されていません。  
エラー! ブックマークが定義されていません。  
エラー! ブックマークが定義されていません。

### 2. 3 食材料検収

エラー! ブックマークが定義されていません。

- 2. 3. 1 食材点検
- 2. 3. 2 納品の記録
- 2. 3. 3 不良品(検収時)
- 2. 3. 4 不良品(調理途中)
- 2. 3. 5 原材料保存
- 2. 3. 6 記録
- 2. 3. 7 記録の保管
- 2. 3. 8 確認一覧

エラー! ブックマークが定義されていません。  
エラー! ブックマークが定義されていません。  
エラー! ブックマークが定義されていません。  
エラー! ブックマークが定義されていません。  
エラー! ブックマークが定義されていません。  
エラー! ブックマークが定義されていません。  
エラー! ブックマークが定義されていません。  
エラー! ブックマークが定義されていません。

### 2. 4 食材在庫管理

エラー! ブックマークが定義されていません。

- 2. 4. 1 調理員による在庫確認
- 2. 4. 2 栄養士による在庫確認
- 2. 4. 3 先入れ先出し

エラー! ブックマークが定義されていません。  
エラー! ブックマークが定義されていません。  
エラー! ブックマークが定義されていません。

# 業務要領書

大分類	ページ
中分類	管理番号

2. 4. 4 記録の保管	エラー! ブックマークが定義されていません。
<b>2. 5 災害食管理</b>	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 5. 1 在庫確認・補充	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 5. 2 調理・提供	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 5. 3 記録の保管	エラー! ブックマークが定義されていません。
<b>2. 6 調理作業</b>	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 6. 1 調理・加熱温度測定及び記録	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 6. 2 一般食・療養食・代替食	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 6. 3 食器の選定	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 6. 4 配膳前のセット	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 6. 5 盛り付け作業・量確認	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 6. 6 調理済み食品の保存(保存食及び調理済み飲食物の保管)	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 6. 7 配膳前の盛り付け	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 6. 8 配膳点検の依頼	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 6. 9 下膳	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 6. 10 記録の保管	エラー! ブックマークが定義されていません。
<b>2. 7 検食</b>	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 7. 1 検食簿の記入依頼	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 7. 2 献立・調理の見直し	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 7. 3 記録の保管	エラー! ブックマークが定義されていません。
<b>2. 8 行事食レクリエーション対応</b>	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 8. 1 献立作成	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 8. 2 調理内容指示	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 8. 3 調理・盛り付け	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 8. 4 百薬の会・外注食	エラー! ブックマークが定義されていません。
2. 8. 5 記録の保管	エラー! ブックマークが定義されていません。
<b>3. 衛生管理</b>	エラー! ブックマークが定義されていません。
<b>3. 1 水質検査</b>	エラー! ブックマークが定義されていません。
3. 1. 1 検査の実施	エラー! ブックマークが定義されていません。
3. 1. 2 記録	エラー! ブックマークが定義されていません。
3. 1. 3 報告	エラー! ブックマークが定義されていません。
3. 1. 4 異常時の対応	エラー! ブックマークが定義されていません。
3. 1. 5 記録の保管	エラー! ブックマークが定義されていません。

# 業務要領書

大分類	ページ
中分類	管理番号

<b>3.2 従事者の衛生管理</b>	エラー! ブックマークが定義されていません。
3.2.1 衛生点検	エラー! ブックマークが定義されていません。
3.2.2 手洗い	エラー! ブックマークが定義されていません。
3.2.3 検便実施(毎月)	エラー! ブックマークが定義されていません。
3.2.4 結果報告	エラー! ブックマークが定義されていません。
3.2.5 記録の保管	エラー! ブックマークが定義されていません。
<b>3.3 器具の衛生管理</b>	エラー! ブックマークが定義されていません。
3.3.1 調理器具の使用前の確認	エラー! ブックマークが定義されていません。
3.3.2 調理器具の使用後の確認	エラー! ブックマークが定義されていません。
3.3.3 調理器具の識別	エラー! ブックマークが定義されていません。
3.3.4 記録の保管	エラー! ブックマークが定義されていません。
<b>3.4 設備清掃</b>	エラー! ブックマークが定義されていません。
3.4.1 厨房内の清掃(日常)及び区域分け	エラー! ブックマークが定義されていません。
3.4.2 清掃の予定	エラー! ブックマークが定義されていません。
3.4.3 委託清掃	エラー! ブックマークが定義されていません。
3.4.4 記録の保管	エラー! ブックマークが定義されていません。
<b>3.5 食中毒対応</b>	エラー! ブックマークが定義されていません。
3.5.1 食中毒への対応	エラー! ブックマークが定義されていません。
<b>4. 設備管理</b>	エラー! ブックマークが定義されていません。
<b>4.1 保守管理</b>	エラー! ブックマークが定義されていません。
4.1.1 日常の点検・修繕	エラー! ブックマークが定義されていません。
4.1.2 保守点検	エラー! ブックマークが定義されていません。
4.1.3 記録の保管	エラー! ブックマークが定義されていません。
<b>5. 備品・物品購入</b>	エラー! ブックマークが定義されていません。
<b>5.1 備品・物品購入</b>	エラー! ブックマークが定義されていません。
5.1.1 備品の購入	エラー! ブックマークが定義されていません。
5.1.2 物品の購入	エラー! ブックマークが定義されていません。
5.1.2 記録の保管	エラー! ブックマークが定義されていません。
<b>6. 情報交換</b>	エラー! ブックマークが定義されていません。
<b>6.1 ミーティング</b>	エラー! ブックマークが定義されていません。

## 業務要領書

大分類		ページ	
中分類		管理番号	

6. 1. 1 フロアミーティング(午前)

エラー! ブックマークが定義されていません。

6. 1. 2 フロアミーティング(午後)

エラー! ブックマークが定義されていません。

### 【制定・改廃履歴表】

版数	改訂内容	制・改訂日	承認	確認	作成
00	新規制定				
01					

大分類	1. 栄養管理	ページ	
中分類	1.1 各基準の作成	管理番号	

## 1. 栄養管理

### 1.1 各基準の作成

【担当】 栄養士

#### 1.1.1 給食業務における個別プロセスフローチャート

(1) 下記に、当施設における給食業務のフローチャートを示す。

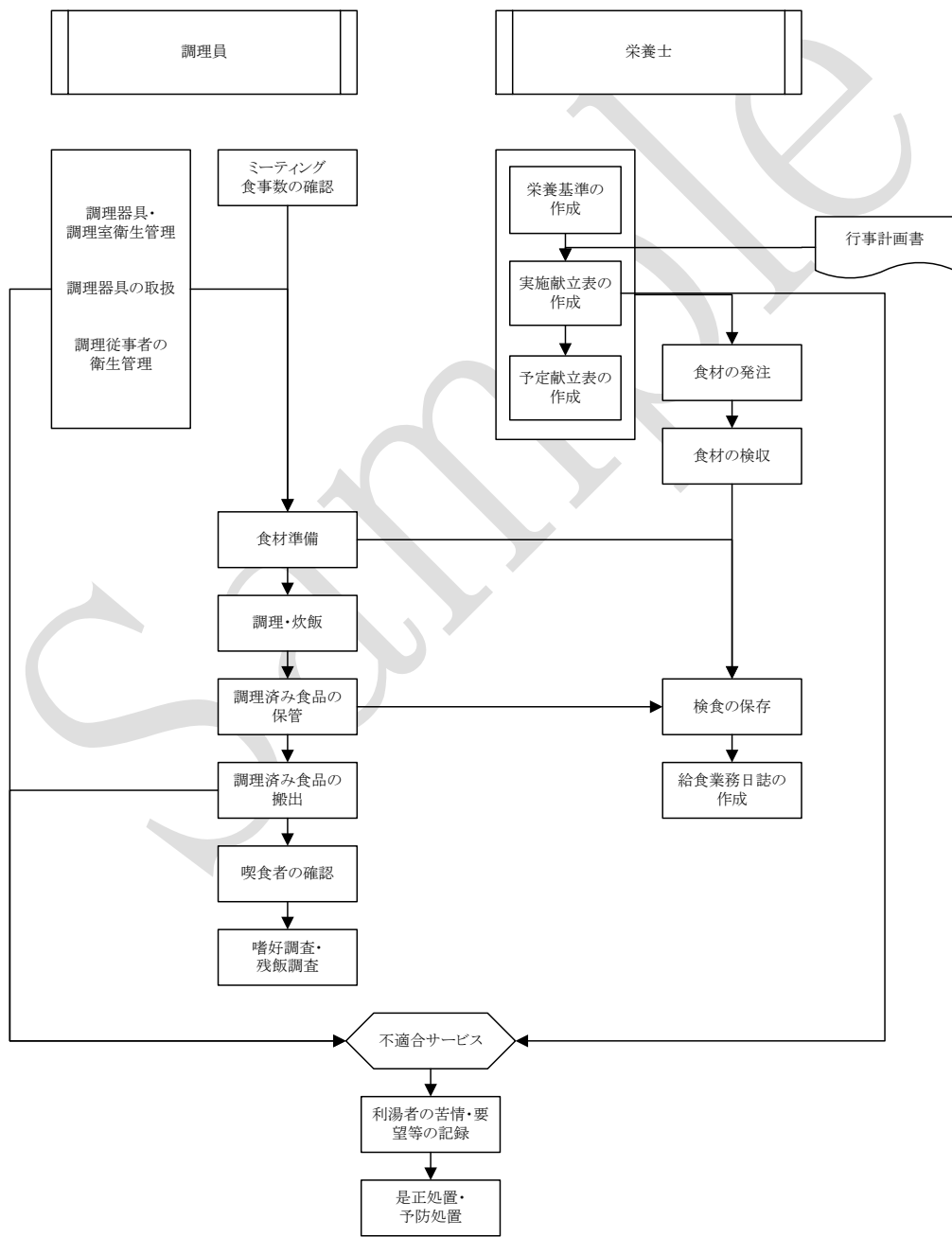


図1. 1. 1 給食業務における個別プロセスフローチャート

大分類	1. 栄養管理	ページ	
中分類	1.1 各基準の作成	管理番号	

### 1.1.1 施設の栄養給与目標量の作成

- (1) 最新版の「日本人の食事摂取基準」を基礎資料とし、施設利用者の性別・年齢によって個別の必要量を算出し、その平均値を求め、施設の栄養給与目標量とする。
- ① 「荷重平均栄養成分値表」は、当施設用を利用する。
  - ② 施設の栄養給与目標量は1年毎に見直す。

### 1.1.2 献立作成基準

- (1) 栄養給与目標量を基に、前年食材使用実績を参考にし、日常使用している食品の種類と量を構成した「食品構成表」を作成する。
- ① 献立作成時には、「食品構成表」を基にいろいろな食品をバランスよく配分する。

### 1.1.3 療養食基準

- (1) 看護係・介護係から提出される「食事箋」を基に病態毎の「療養食提供者表」を作成する。
- (2) 医師より療養食指示のあった利用者に対して、「療養食提供者表」に該当者として記入し、提供開始日を記入する。
- (3) 通常 of 献立で使用している食材や調味料を各病態に合わせて交換、または強化する。
- ① 「療養食提供者表」を確認しながら献立を作成する。
- (4) 「療養食提供者表」を基に「療養食提供集計表」を作成し、介護報酬担当に提出する。

### 1.1.4 禁食

- (1) 禁食の利用者がでた場合には、「禁食連絡表」を作成し、介護報酬担当に提出する。

### 1.1.5 療養食と禁食管理

- (1) 毎月初め、下記の書類を介護報酬担当に提出する。
- ① 「療養食提供集計表」…療養食の提供数を集計する。
  - ② 「禁食連絡表」…「食事箋」に禁食の指示がある場合、作成する。

### 1.1.6 記録の保管

- (1) 下記の帳票を記録として整理し保管する。

## 業務要領書

大分類	1. 栄養管理	ページ	
中分類	1.1 各基準の作成	管理番号	

- ① 「食品構成表」
  - ② 「食事箋」
  - ③ 「療養食提供集計表」
  - ④ 「禁食連絡表」
- (2) 下記の帳票を計画として整理し保管する。
- ① 「療養食提供者表」

Sample



大分類	1. 栄養管理	ページ	
中分類	1.2 献立作成・発注	管理番号	

## 1.2 献立作成・発注

【担当】 栄養士

### 1.2.1 実施献立の組み立て・調整・作成

- (1) 利用者の嗜好、要望、季節の諸条件等を考慮し、前年度の献立を調整しながら作成する。
  - ① いろいろな料理や食材をバランスよく配分する。
  - ② 同じような料理や食材が続かないように注意する。
  - ③ 献立作成サイクルは10日間毎とし、開始予定日の約3日前までに作成する。
- (2) 利用予定食数を施設入所者は実施数で、短期入所者は前年度の実績から割り出した食数で確認し、「実施献立表」をパソコンで作成する。
  - ① 「代替食提供者表」や「療養食提供者表」等で確認する。
- (3) 作成後は作成者印を押し、施設長の決裁印を受ける。

### 1.2.2 掲示用予定献立表

- (1) 「実施献立表」を基に「掲示用予定献立表」を作成し各係に配布する。
- (2) 各係の所定の場所に掲示する。
- (3) 緊急時、献立内容を変更する場合は、各階の掲示板に掲示する。

### 1.2.3 食材料の発注

- (1) 栄養士は食材供給業者と「契約書」を取り交わす時に、「食材温度確認一覧」を渡し、「食材温度確認一覧」(「1.2.5 食材供給業者への依頼内容」参照)に沿って納入するよう依頼する。
  - ① 「食材温度確認一覧」は検収場所の見やすい場所に掲示し、「食材温度確認一覧」の通り納入されたか、食材供給業者及び調理員の双方が立会いの下、検収を行い確認ができるようにする。
- (2) 栄養士は「実施献立表」を基に「発注書」を作成する。納品の日時指定は、「発注書」で明確にする。
  - ① 在庫食品は「食品棚卸表」を確認しながら無駄のないよう作成する。
  - ② 「実施献立表」を確認しながら発注漏れを防ぐ。
- (3) 「発注書」作成後は、施設長の決裁印を受ける。
- (4) 決裁後発注する。
  - ① 2枚複写の「発注書」の原本を施設の控えとし、残りの1枚を業者に渡す。
- (5) 「発注書」は常に確認ができる場所に置く。

# 業務要領書

大分類	1. 栄養管理	ページ	
中分類	1.2 献立作成・発注	管理番号	

## 1.2.4 書類作成

- (1) パソコンで「栄養月報」を作成し、栄養給与量を把握する。
- (2) 栄養給与量を基に次回の献立の見直しをする。
- (3) 「給食施設栄養報告書」は指定された月に指定された用紙で作成し、所轄の保健所に提出する。

## 1.2.5 食材供給業者への依頼内容

### 【食材温度確認一覧】

原材料・製品等の納品時の温度判定基準は次の通りとする。

食品名	運搬時の保存・納品温度
生鮮果実・野菜	10℃前後(上限2℃)
殻付卵	20℃以下
生肉・食肉加工品	10℃以下
冷凍食肉製品	-15℃以下
魚介類・魚肉練製品	5℃以下
冷凍魚肉練製品(チルド除く)	-15℃以下
乳・乳製品	10℃以下
豆腐類	10℃以下
その他	常温または製品の特性を踏まえた温度

※ ただし、調理作業等により速やかに検収できない場合(概ね5分～10分程度)を想定し、検収が開始されるまで、上記の運搬時の保存・納品温度を管理することができる設備(クーラーボックス・氷・発泡スチロールの容器)等で納品する。その際、必ず調理員が検収時に確認する。

※ 品温が指定通り維持されていない食材料については返品し、品質管理された代替品を要求する。

## 1.2.6 記録の保管

- (1) 下記の帳票を記録として整理し保管する。
  - ① 「発注書(控)」
  - ② 「栄養月報」
  - ③ 「給食施設栄養報告書」
- (2) 下記の帳票を計画として整理し保管する。
  - ① 「代替食提供者表」
  - ② 「療養食提供者表」
  - ③ 「実施献立表」

## 業務要領書

大分類	1. 栄養管理	ページ	
中分類	1.3 食数管理	管理番号	

### 1.3 食数管理

以下省略

Sample