

業務分担表

区分	業務内容	病院	受託者	備考
栄養 管理	病院給食運営の総括	○		
	栄養管理委員会の開催・運営	○		受託側参加
	部署内会議の開催・運営	○	○	
	院内関係部門との連絡調整	○		
	栄養基準の作成	○		
	常食患者年齢構成表及び荷重平均栄養所要量表の作成	○		
	食糧構成表の作成	○		
	献立表の作成(一般食・特別食)	○	○	
	食事箋管理	○		
	食札の管理と食事の指示	○	○	
	食数管理(含、選択メニュー)	○	○	
	嗜好調査・喫食調査等の計画及び実施	○	○	
	検食の実施・評価	○	○	
	喫食調査	○	○	
	栄養管理日誌	○		
	作業日誌、日報の記載・報告		○	
	給食関係の伝票整理、報告書の作成・保管	○	○	
	栄養食事指導(個別・集団)	○		
調理 管理	一般食及び特別食の仕込み、調理、盛り付け		○	
	配膳及び下膳		○	
	食器及び調理用具等の洗浄、消毒、管理		○	
	管理点検記録の作成・確認	○	○	
	調理作業の監督、指導	○		
材料 管理	給食材料日計表の作成		○	
	給食材料発注		○	
	給食材料検収		○	
	給食材料収納		○	
	出庫及び出納事務		○	
	在庫管理		○	
	材料管理の監督、指導	○		
施設 設備 管理	施設、設備、備品等の管理	○		
	施設並びに機器の清掃		○	
	設備並びに機器の点検整備	○	○	
	調理器具、食器類の保管・点検・管理	○	○	

区分	業務内容	病院	受託者	備考
業務 管理	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	○		
	食材の衛生管理		○	
	施設・設備(調理器具・食器・備品など)の衛生管理		○	
	衣服・作業着等の清潔保持		○	
	保存食(2週間)管理		○	
	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	○		
研修	研修計画の作成、参加		○	
	研修の実施確認	○		
労働	健康診断、保菌検査の実施・報告		○	
安全	健康診断、保菌検査の実施の確認	○		
衛生	災害防止対策	○	○	

経費分担表

分類	品目	病院	受託者
食器類	食器、トレイ、食器籠	○	
	ディスポ食器		
	やかん		
調理器具類	調理器具（鍋、ざる、まな板、包丁等）	○	
	野菜用コンテナ、ポリバケツ		
	はかり、温度計		
調理用消耗品	手袋、ディスポマスク、ペーパータオル		○
	ラップ、ホイル、ビニール袋等		
洗剤・薬剤類	手洗い用石けん		○
	洗剤		
	食品用エタノール製剤		
	塩素系漂白剤		
清掃用具類		○	
その他消耗品	スリッパ、マット	○	
	食札ケース		
	残留塩素試薬		○
光熱水費		○	
事務用消耗備品	食札、献立印刷用紙	○	
	文具等		○
残菜処理費		○	○（こども）
廃油処理費		○	○（こども）
防虫防鼠費		○	
定期清掃	専門業者による定期清掃	○	
被服費	白衣、スラックス、帽子		○
	前掛、ビニール前掛		
	靴、長靴		
衛生費	健康診断、保菌検査		○
その他	上記以外で発生した経費（協議事項）	○	○

静岡県立こども病院 給食業務委託「業務実施状況検査表」評価基準

【モニタリング用】

別表4

大項目	中項目	細目	配点	評価
1 基本的事項 （管理体制）	1 現場管理体制	1-1-1 本社及び支店と現場責任者との連絡調整体制（人事管理・業務運営・衛生管理指導等を含む）	5	優・良・可・不可
		1-1-2 病院側と本社、支店及び現場責任者との連絡調整体制	5	優・良・可・不可
		1-1-3 現場責任者の経験及び管理能力	10	優・良・可・不可
		1-1-4 欠員発生時のサポート体制	10	優・良・可・不可
	2 人員の適正配置	1-2-1 病院経験者や専門的知識を有する管理栄養士・栄養士・調理師の配置数（従業員とパート従業員の割合も含む）	10	優・良・可・不可
		1-2-2 適正な勤務シフト	10	優・良・可・不可
	3 従業員の教育研修体制	1-3-1 従業員の教育・接遇研修プログラムの実施	5	優・良・可・不可
		1-3-2 教育研修の評価・検証	5	優・良・可・不可
	4 従業員の健康管理体制	1-4-1 健康管理チェック体制ならびに体調不良従業員の管理方法	5	優・良・可・不可
	5 従業員の態度	1-5-1 従業員の勤務姿勢や患者家族に対する対応	5	優・良・可・不可
2 給食業務体制	1 原材料の取り扱い	2-1-1 適正な材料管理（地産地消の推奨も含む）	15	優・良・可・不可
		2-1-2 食品の納品、検収、保管管理体制	10	優・良・可・不可
	2 調理等	2-2-1 大量調理マニュアルに基づく品質管理	15	優・良・可・不可
		2-2-2 献立表に合致した治療食（アレルギー等）の提供	15	優・良・可・不可
		2-2-3 献立の調理、盛りつけの創意工夫およびマニュアルの整備	10	優・良・可・不可
	3 患者サービスの向上	2-3-1 行事食や選択食などの患者サービスへの取り組み	10	優・良・可・不可
	4 業務改革改善提案	2-4-1 業務改革改善への取り組み	10	優・良・可・不可
	5 設備・機器・調理器具等	2-5-1 調理室・調理器具等の衛生管理（方法・記録）	10	優・良・可・不可
		2-5-2 厨房機器故障等トラブル発生時の対応	5	優・良・可・不可
3 危機管理体制	1 インシデント対策への取り組み	3-1-1 インシデント等防止対策および発生時の対応	10	優・良・可・不可
	2 食中毒発生時の対応	3-2-1 食中毒が発生した場合の対応について	10	優・良・可・不可
	3 災害発生時の対応	3-3-1 災害時の対応について	10	優・良・可・不可
4 その他	1 重大な誤配膳・異物混入	4-1-1 重大な誤配膳・異物混入等があるか	▲ 10	無・有
	2 重大な過失事故	4-2-1 食中毒・火災等の過失はなかったか	▲ 50	無・有
合 計			200	

各項目の「配点」×「評価点（A＝2、B＝1.5、C＝1、D＝0、無＝0、有＝1）」の総和で「評価点」を算定する。

給食設備及び備品(県立総合病院)

品 名	数量	品 名	数量
デジタル秤	1	ブリクサー	2
検収台(引き出し付)	1	電子レンジ	2
ピーラー	1	冷蔵コールドテーブル	1
検食用冷凍庫	2	電気温湿蔵庫	2
L型運搬車	2	盛付コンベア	1
プレハブ冷蔵室・冷凍室	1	トレースターター	1
トットトラックシステム	1	電気ウォーマーカート	3
パススルー冷蔵庫	7	電気ライスウォーマーディスペンサー	1
フードスライサー	1	ホットワゴン	4
包丁まな板殺菌庫	2	コールドワゴン	2
器具消毒保管庫	1	冷蔵庫	1
低輻射ガス立体炊飯器	4	保温保冷配膳車	17
器具洗浄機	1	配膳車	1
器具消毒保管庫	1	配乳車	1
ガス回転釜(フライ用)	1	フライトコンベア洗浄機	1
蒸気式回転釜	3	電気ブースター	1
ガスティルティングパン	1	カートイン消毒保管庫	5
スチームコンベクションオープン	4	保管庫用カート	24
ブラストチラー	1	予浸槽	1
プレハブチルド室	1	ボトルクイック	1
ガステーブル	2	哺乳瓶洗浄機	1
冷蔵コールドテーブル	2	ボトルスチーマー	1
IHテーブル	2	ユニット式調乳水製造装置	1
製氷機	2	プレハブ冷蔵庫	1
ロボクーブ	2		
小 計 25品目	47	小 計 24品目	76
		小 計 49品目	123

別表7

給食設備及び備品(県立こころの医療センター)

品名	数量	品名	数量
ガステーブル 4口	1	電動缶切り機	1
ガステーブル 6口	1	100kg秤	2
ガスレンジ 4口	1	防水型デジタル台秤	1
ガスフライヤー	1	マイクロスプレー	1
ブレージングパン	1	洗濯機	1
ティルティングパン	1		
ガス回転釜	1		
蒸気回転釜	2		
コンビオーブン	1		
ガス炊飯器	3		
IH炊飯ジャー	3		
電子レンジ	1		
ピーラー	1		
フードミキサー	1		
フードスライサー	1		
スライサーシンク	1		
ロボクーブ	2		
冷蔵ユニット	1		
冷凍ユニット	1		
冷蔵庫	5		
製氷機	1		
食器洗浄機	1		
食器消毒保管庫 蒸気式	3		
食器消毒保管庫 電気式	1		
器具消毒保管庫 電気式	1		
包丁まな板殺菌庫	1		
保温保冷配膳車 54膳	4		
保温保冷配膳車 48膳	1		
スープカート	2		
リフター 飯器炊用	1	小 計 5品目	6
小 計 30品目	46	合 計 35品目	52

別表7

給食設備及び備品(県立こども病院)

	品名	数量			数量
厨房	包丁まな板殺菌庫(厨房)	1	調乳室	サーパス自動洗浄機	2
	包丁まな板殺菌庫(下処理室)	1		ボトルクイック(ブラシ洗浄機)	1
	業務用冷凍庫	3		予浸槽	2
	業務用冷蔵庫	2		調乳水製造装置	1
	ウォークイン冷蔵庫	3		牛乳保冷库	1
	ガスレンジ(オープン付)	3		調乳スチーマー	1
	ガスレンジ	2		アイスメーカー	1
	スチームコンベクションオーブン	1		オートクレーブ	1
	回転釜	1		パススルー冷蔵庫	1
	多機能マイコン自動炊飯器	2		衣服殺菌庫	1
	フライトタイプ洗浄機	1		配乳車	5
	消毒保管庫	4			
	100kgはかり	1			
	保温保冷配膳車(36膳)	2			
	保温保冷配膳車(32膳)	3			
	保温保冷配膳車(28膳)	2			
	保温保冷配膳車(24膳)	2			
	下膳カート	9			
	洗米機	1			
	電気炊飯器(3合)	1			
	電気炊飯器(1升)	2			
	電気炊飯器(2升)	1			
	電子レンジ	2			
	パイタプレップ(ミキサー)	1			
	ロボクーブ(フードプロセッサ)	1			
	電動ピーラー	1			
	キャベツスライサー	1			
	電動キンピラー	1			
	洗濯機	1			
小計	29品目	56	小計	11品目	17
合 計			40品目 73品目		