

提出帳票類（二葉の里病院）

	甲	乙	帳票名	内容	監査要
食数管理	1		食種別・病棟別食数表	食種及び病棟別の食数（毎食）	
	2		月次食数一覧表	食種別に非加算・加算及び食種比率等の食数（毎月）	
	3		増減リスト	入退院、食事変更について	
	4		コメント集計表	コメント（毎食）	
	5		食事箋（FAX）	時間外対応の食事箋	
食事管理	1		特定給食施設栄養管理状況報告	保健所提出様式の報告書	
	2		年齢構成表及び荷重平均栄養所要量表	年齢別の1日あたりの平均栄養所要量	
	3		食品構成表及び荷重平均成分値		
	4		栄養出納表	食品構成を1日ごとに表示	
	5		栄養摂取一覧表	栄養摂取量を1日ごとに表示	
	6		病棟配布用献立表	常食の献立表（2週間分）	
	7		給食業務日誌（兼栄養士検食簿）		○
	8		検食簿（医師）	検食の献立記載帳票	
	9		非常食一覧表		
	10		献立表（常食1週間）	予定・実施献立表	
	11		献立表（食種毎1日）	実施献立表	
	12		アレルギー献立		
材料費管理	1		請求明細書	月別の材料費と委託費の請求書	
	2		食数表	月別の毎食の食数	
	3		月次受払実績表	1ヶ月の入庫・出庫・在庫数	
	4		棚卸し表	毎月の経腸栄養剤・栄養補助食品の使用価格、月末月初の在庫数	
衛生管理	1		調理従事者の腸内細菌検査成績書	検便結果	○
	2		温度チェックリスト（温冷設備・室温）	室温・冷蔵庫の温度と湿度の管理表	○
	3		TT 管理表	加熱食品の冷却時間と温度管理表（調理等における点検表②-1・3） 2時間前調理の時間及び保温・保冷への搬入管理表（食品保管時の記録簿③） 中心温度3回測定管理表（調理等における点検表①-4・食品の加熱加工の記録簿）	○
	4		検収記録簿	食品納品時の品質・産地・温度等のチェック表（原材料の取扱い等点検表①・検収の記録簿・食品保管時の記録簿①）	○
	5		オープニング・クロージングチェックリスト	水質や残留塩素濃度のチェック表（調理器具等及び使用水の点検表②）	○
	6		調理施設の点検表	大量調理マニュアルの調理施設の点検表	○

	甲	乙	帳票名	内容	監査要
衛生管理	7		保存食（検食）チェック表	2週間 50g の検体の冷凍のリスト表（30 食以上）（原材料の取扱い等点検表③）	○
	8		残食調査	残菜の重量管理表	○
	9		厨房入室前 衛生・健康チェックリスト	個人ごとの健康チェック表（従事者等の衛生管理点検表）	○
	10		消毒管理表	大量調理マニュアルの調理等における点検表①-3	○
	11		クロージングチェックリスト	厨房機器や施設の元栓・施錠の確認表	
	12		中心温度計更正チェック表	沸騰湯で確認する温度計自体のチェック表	
	13		庖丁保管庫チェック表	包丁・まな板・ミキサー等の使用前の数のチェック表	
	14		温冷配膳車温度チェックリスト	毎日の配膳車の温度表示確認表	○
	15		病棟別配膳表	下膳車を病棟から降ろしたことのチェック表 配膳時刻、食数	
	16		清掃チェックリスト		○
	17		納入業者の腸内細菌検査成績書	委託業者が保管・納入業者の検便結果	
	18		厨房機器類メンテナンスチェック表		
	19		厨房器具・備品定期点検表（1） （2）		
	20		部品管理リスト		
	21		貯水槽清掃記録表	調理器具等及び使用水の点検表③	
	22		原材料の微生物・理化学検査	原材料の取扱い等点検表②	
	23		害虫防除記録		
その他	1		緊急体制連絡網又は連絡体制	社の緊急体制	
	2		勤務表	勤務表	
	3		従業員名簿	従業員の氏名、雇用形態、入職日、資格取得日、職務経験年数など	
	4		健康診断報告書		
	5		インシデントレポート	インシデント等の提出レポート	
	6		トラブル・インシデント件数	毎月報告	
	7		ヒヤリハット集計表	毎月報告	
	8		食器破損報告書		