

		帳票名	内容
食数管理	1	食種集計表(食区分)	食種及び病棟別の食数(毎食)
	2	食種別・実施食数集計表(日次・月次)	食種別に非加算・加算等の食数
	3	患者食歴表	食種、病名、加算の有無等
食事管理	1	特定給食施設栄養管理状況報告書	保健所提出様式の報告書
	2	患者年齢構成加重平均所要量表	加重平均表
	3	実施献立・栄養出納簿	普通食(2食種)提出
	4	行事食実施表	実施献立内容及び行事食カード含む
	5	献立変更依頼	予定献立を変更する場合に事前提出
	6	病棟配付用献立表	普通食・特別食(1週間分)
	7	検食簿	検食コメント集計含む
	8	塩分濃度測定記録表	汁物と塩分のチェック表
	9	給食日誌	業務日誌
	10	備蓄管理表	備蓄食品の管理表
	11	食器破損記録表	食器の破損や廃棄数の記録
		実施献立変更	献立の変更実施内容
		予定献立決済	次月分予定献立表・次月行事食予定表
材料費管理	1	月別給食材料費報告書	給食材料費額から割り出した1日あたりの食材費と給食食数上限金額及び月別材料費請求金額
	2	月別請求書	月別の材料費と委託費・非常食食材料費の合計の請求書
	3	仕入れ月報	納入業者別材料費金額
	4	食数表	毎日の食数(月別に報告)
衛生管理	1	検便提出記録簿	検便結果
	2	温度管理点検表	室温・冷蔵庫の温度と湿度の管理表
	3	中心温度記録表	中心温度3回測定管理表 加熱食品の冷却時間と温度管理表
	4	調理工程時間・温度記録表	2時間前調理の時間及び保温・保冷への搬入管理表
	5	検収記録簿	食品納品時の品質・産地・温度等のチェック表
	6	水質検査記録表	水質や残留塩素濃度のチェック表
	7	安全衛生点検表	大量調理マニュアルの厨房点検表
	8	保存食確認表	2週間50gの検体や冷凍のリスト表
	9	残菜記録表	残菜の重量管理表
	10	始業前個人衛生・健康チェック表	個人ごとの健康チェック表
	11	検便提出記録簿(コピー)	検便結果(病院保管用)
	12	施設安全点検表	厨房機器や施設の確認表
	13	配膳車温度確認表	配膳車の温度表示確認表
	14	配膳・下膳確認記録表	配膳車・下膳者の病棟昇降時間
	15	清掃計画・実施記録表	厨房や休憩室、専用トイレの清掃計画や実施記録
	16	勤務表・作業等実施計画表	勤務表
	17	納入業者の検便結果	委託業者が保管
	18	給食材料微生物検査結果	委託業者が保管
その他	1	従業員名簿	変更時随時提出
	2	資格免許証(コピー)	管理栄養士、栄養士、調理師免許証
	3	インシデントレポート	インシデント等の提出レポート(電子カルテでの入力含む)
	4	緊急体制連絡網又は連絡体制	社の緊急体制