

提出帳票類（広島病院）

		帳票名	内容	監査要
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	実施給食集計表 （合計・食種グループ分類）	食種別に非加算・加算及び食種比率等の食数（毎月）	
	3	食事箋	主治医・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	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	荷重平均表	
	3	病棟配布用献立表	並食の献立名の一覧表（1週間分）	
	4	検食簿	検食の献立記載帳票	
	5	行事食年間予定表	年間の行事食予定表	
	6	行事食実施表（カード及び写真）	行事食のカード及び実施献立の写真	
	7	塩分測定記録表	朝の味噌汁と塩分のチェック表	
	8	備蓄管理表	備蓄食品の管理表	
	9	食器管理表	食器の出納表	
	10	実施献立変更	献立の変更実施内容	
	11	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	給食材料消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・お茶代の合計の請求書	
	3	月別給食価格月計表	月別の食数と食材費（ミルク等の内訳）	
	4	売上表（食数表）	月別の毎日の食数と金額	
	5	給食価格月計表（予定）	月別の毎食の予定食材費と予定食数表・予定材料費	
	6	給食価格月計表（実施）	月別の毎食の実施食材費と実施食数表	
	7	付加食月報	月別の毎日の付加食の食数	
	8	月別付加食提供実績	月別の毎日の付加食の材料費	
	9	月別経腸栄養剤使用実績確認表	毎月の経腸栄養剤の使用価格（付加と食種別）	
	10	月別注入食抽出一覧表	毎月の経腸栄養剤の使用数（付加と食種別）	
	11	月別食種別単価一覧表	特定の食種の毎食の単価一覧	
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	中心温度測定表（冷却）	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	調理済み食品の温度・時間管理表	中心温度3回測定管理表	○
	6	検収記録簿	食品納品時の品質・産地・温度等のチェック表	○
	7	水質検査記録表	水質や残留塩素濃度のチェック表	○
	8	安全衛生点検表	大量調理マニュアルの厨房点検表	○
	9	保存食リスト	2週間50gの検体の冷凍のリスト表（30食以上）	○
	10	残菜記録表	残菜の重量管理表	○
	11	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	○

		帳票名	内容	監査要
衛生管理	12	検便提出記録簿（コピー）	検便結果（病院保管用）	
	13	施設安全衛生点検表	厨房機器や施設の元栓・施錠の確認表	
	14	調理機械の洗浄・殺菌・乾燥確認表	スライサーの清掃や殺菌・乾燥のチェック表	
	15	器具・容器の洗浄・殺菌・乾燥確認表	器具の殺菌乾燥のスイッチ投入と 90℃到達のチェック表	
	16	トイレ消毒確認表	トイレの消毒実施の確認表	
	17	食器消毒保管庫スイッチ投入確認表	食器保管庫のスイッチ投入時間及び 90℃確認	
	18	微酸性電解水殺菌記録表	生で喫食する野菜や果物の消毒確認表	
	19	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	
	20	器具及び備品の管理表（使用前）	包丁・まな板・ミキサー等の使用前の数のチェック表	
	21	器具及び備品の管理表（使用后）	包丁・まな板・ミキサー等の使用後の数のチェック表	
	22	温冷配膳車温度記録表	毎日の配膳車の温度表示確認表	
	23	配膳車温度確認表	配膳車の実際の温度チェック表	
	24	下膳車確認表	下膳車を病棟から降ろしたことのチェック表	
	25	下膳終了時間記録表	下膳業務の終了時間の確認表	
	26	5 S チェック確認票	厨房の整理整頓チェック表	
その他	27	勤務指示表・作業等実施計画表	勤務表	
	28	納入業者の検便結果	委託業者が保管・納入業者の検便結果	
	1	完全調理品導入に係る検討状況報告書	患者給食に完全調理品の導入に係る検討を行い、令和 7 年 12 月末頃及び令和 8 年 3 月末頃の検討状況について、報告書を提出する。	
	2	緊急体制連絡網又は連絡体制	社の緊急体制	
	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）	