

介護老人保健施設 新橋ばらの園 給食業務委託仕様書

1.基本情報

①施設構成

入所:定員 100 名(短期入所含む)

内訳)4F ユニット型フロア 42 名 / 5F 従来型フロア 58 名

通所リハビリテーション:定員 30 名(定員 10 名増の可能性あり)

	定員	食数	年間運営 日数	フロア
入所 (短期入所含む)	100 名	100 名×(朝食・ 昼食・夕食)	365 日	4-5 階
通所リハビリテーシ ョン	30 名 ( <u>定員 10 名増の 可能性あり</u> )	30 名×(昼食のみ) ( <u>定員増に伴う食数 10 名分増の可能性あり</u> )	310 日	1 階

2.食事情報

①食事形態:4 種類[常食、やわらか食(もしくはキザミ食)、ミキサー食、ムース食)]

②基準栄養量:エネルギー/日 1400kcal、療養食(糖尿病食、心臓病食、潰瘍食)

②形態分布(現在の食事提供状況: 常食 6 割、やわらか食 3 割、ミキサー食 1 割)

3.食事提供

	朝食	昼食	夕食
食数(最大)	100	<u>130(定員 10 増の可能性あり)</u>	100
検食	1	2	1
配膳時間	7:40	11:40	17:40
配膳方法	<u>フルセット配膳(4-5F 入所フロア、1F 通所フロアのすべての食事提供について ご飯と汁物の食缶を無くし、全て配膳車にセットする方法)</u>		
下膳時間	9:00	13:00	19:00
下膳方法	【5F 入所・1F 通所】 <u>残菜を食器に残したまま、トレーごと下膳カートにて返却</u> 【4F 入所】 <u>食器と残菜を別々に回収し、下膳車にて返却</u> 【三食以外の食器】①5F(58 名分)おやつ用食器の洗浄、提供、及び保管、消毒等の管理 ②5F(58 名分)コップの洗浄、提供、及び保管、消毒等の管理		
食事内容	一汁二菜+牛乳 (主菜×1、副菜 ×1) 基本は米飯食	一汁三菜 (主菜×1、副菜×2) 基本は米飯食	三菜 (主菜×1、副菜× 2) 基本は米飯食

#### 4.献立作成

##### ①献立

施設栄養士が作成する。受託者は委託者が作成した献立をもとに、調理方法や使用食器等の情報を共有し、双方のイメージに差が出ないよう協議して決定する。

献立上で指示の合った食材等が変更になる場合は、受託者は必ず事前に施設栄養士に報告する。

白米以外の変わり飯、麺、パンの献立は原則月間 15 回までとする。但し、その都度協議を行ない、決定する。

##### ②行事食

基本的には月 1 回。内容、日程については施設栄養士と協議して決定する。

##### ③禁止食対応

アレルギー、疾病や服薬に関するものについてはすべて代替え食にて対応。

嗜好については施設栄養士が指定したもののみ対応。

#### 5.食出し食止め等の連絡方法

入退所及び欠食等、食事内容の連絡は、以下のタイミングで書面を受け渡すことにより伝達し、それ以降は電話連絡にて伝達する。

	朝食	昼食	夕食
書面受け渡し	前日夕食の下膳時	前日夕食の下膳時	当日昼食の下膳時
電話連絡の期限	前日 19 時まで	当日 10 時まで	当日 15 時まで

#### 6.業務分担

区分	業務内容	甲	乙
栄養管理	施設食事サービス業務運営の総括	○	
	栄養管理委員会の開催、運営	○	
	施設内関係部門との連絡、調整		○
	献立作成基準の作成	○	
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	
	食数の掲示、管理	○	
	食事箋の管理	○	
	嗜好調査、喫食調査等の企画、実施	○	
	検食の実施、評価	○	
	関係官庁等に提出する食事関係の書類等の確認、提出、保管管理	○	
	上記書類等の作成	○	
	上記以外の食事関係の伝票整理、報告書の作成	○	

調理作業管理	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の報告		○
	作業実施状況の確認		○
	調理		○
	盛り付け	○	
	配膳	○	
	下膳		○
	食器洗浄、消毒		○
	管理点検記録の作成		○
材料管理	管理点検記録の確認		○
	食材の調達(契約から検収まで。災害用備品も含む。)		○
	食材の点検		○
	食材の保管、在庫管理		○
	食材の使用状況の報告		○
	食材の使用状況の確認		○
施設等管理	食事サービス施設、主要な設備の設置、修理	○	
	食事サービス施設、主要な設備の管理	○	
	その他の調理器具、食器、備品等の確認、保守、管理	○	
	使用食器の報告		○
	使用食器の確認		○
業務管理	勤務表の作成		○
	業務分担、職員配置表の作成及び掲示		○
	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及び実施		○
	衛生面の遵守事項の確認		○
	食材の衛生管理		○
	施設、設備（調理器具、食器、備品等）の衛生管理		○
	衣服、作業者等の清潔保持状況の確認		○
	納入業者に対する衛生管理の指示		○
	保存食の確認		○
	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	栄養士、調理従事者に対応する研修、訓練		○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況の確認		○
	検便の定期的実施		○
	検便結果の確認		○
	事故防止対策の策定		○