

新橋さくらの園 給食業務委託の仕様書（朝食なし、ユニット盛り付け）

1. 基本情報

① 施設構成

ユニット型個室 120 床（12 ユニット）

入居 100 床 短期入居 20 床

デイサービス 一般型 30 名 認知症型 10 名

② 平均介護度(令和 2 年 7 月 1 日現在) 3.8

2. 食事情報

① 食事形態 かたち やわらか ミキサー（ソフト食を検討中）

② 形態分布（令和 2 年 7 月 1 日現在 入居 食事提供 93 名）

かたち 34 名（36.6%） やわらか 44 名（47.3%） ミキサー 15 名（16.1%）

短期入居 20 名は、かたち：やわらかで、8：2 くらい

現在のやわらか食の約半数はソフト食に該当すると思われる。

3. 食事提供

	昼食	夕食
食数(最大) (★検食)	157 (★2)	117 (★1)
配膳時間	デイサービス 11:30 入居 11:45～55 8F→6F→7F	17:45～55 8F→6F→7F
配膳方法	主菜、副菜のみ食缶配膳 （炊飯、汁物の調理、盛り付けはユニットで行う。） ・南側 EV にて各フロアへ運び、AB ユニット分は北側 EV 前、 CD ユニット分は南側 EV 前に運び、各ユニットに声をかける。	
下膳時間	13:30	19:30
下膳方法	下膳車使用 下膳車には、残菜用バケツ、かごをセット。 介護が残菜をバケツにいれ、食缶を返却。食器は介護が洗浄する。	
食事内容	一汁三菜 （主皿×1 副菜×2） 基本は米飯 めん、変わりご飯（丼など）を週 1 回 ずつ	一汁三菜 （主皿×1 副菜×2）

4. 献立作成

基本はサイクルメニューとし、施設栄養士が修正したのち、厨房と協議して決定する。

- ・サイクルメニュー 4 パターン 31 日サイクル
春 (3~5 月)、夏 (6~8 月)、秋 (9~11 月)、冬 (12~2 月)
- ・行事食 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。
- ・禁食対応 主皿に係るもの、アレルギー、服薬に関するものに対しては
代替え食にて対応。嗜好については、相談の上対応する、

5.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	○	
	食数の揭示、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		○