

給食関係帳票類（荒尾市立有明医療センター）

<p>A食数管理</p> <p>食種別食数集計表</p> <p>給食食数実績表</p> <p>食事箋</p> <p>食札</p>	<p>E施設管理</p> <p>故障・破損など報告書</p> <p>食器破損数の記録・報告書</p> <p>施設・設備・機器・器具等点検表</p> <p>冷蔵・冷凍庫温度点検表</p> <p>厨房・食品庫 温度点検表</p> <p>清掃等の計画・実施記録</p> <p>施設作業終了点検表</p> <p>業務日誌</p>
<p>B栄養管理</p> <p>集団給食施設栄養管理状況報告</p> <p>一般食予定実施献立表</p> <p>特別食予定実施献立表</p> <p>掲示用献立表</p> <p>食札用献立表（ミキサー食）</p> <p>検食簿</p> <p>残食調査表</p>	<p>F衛生管理</p> <p>衛生管理マニュアル</p> <p>大量調理衛生管理マニュアルに基づく 衛生関係記録及び各種チェックシート</p> <p>納入業者衛生関係結果報告書</p> <p>使用食品 自主衛生検査結果報告書</p> <p>検便結果報告書</p>
<p>C材料管理</p> <p>検収記録簿</p> <p>（温度・納入時刻・品質・異物混入 ・鮮度・材料保存チェック等）</p> <p>原材料・調理済み保存食管理記録</p> <p>取引業者一覧表</p> <p>発注書</p> <p>納品書</p> <p>棚卸</p> <p>月別・年度別業者別仕入れ一覧表</p> <p>月別・年度別給食材料費一覧表</p>	<p>G研修</p> <p>研修計画書</p> <p>研修実施報告書</p> <p>H労務管理</p> <p>勤務表・分担表</p> <p>健康診断報告書</p> <p>従事者名簿</p> <p>I緊急体制</p> <p>非常食管理表（消費期限管理）</p> <p>緊急時連絡一覧表</p>
<p>D調理作業管理</p> <p>調理作業マニュアル</p> <p>作業工程表</p> <p>調理における点検表</p> <p>中心温度記録・調理時間記録</p> <p>水質検査</p>	<p>Jその他</p> <p>食中毒発生時対応マニュアル</p> <p>災害発生時など緊急対応マニュアル</p> <p>インシデント・アクシデント報告書</p> <p>委託者が求める書類</p>