

令和 年 月 日

埼玉県社会福祉事業団嵐山郷センター長

所在地  
 受託者 会社名  
 代表者 印

令和 年 月の患者給食業務従事者について下記のとおり報告します。

記

給食業務従事者名簿 【令和 年 月 日現在】

	氏 名	資 格	配置年月日	備 考
1	給食受託責任者			
2	給食受託副責任者			
3	施設給食責任者			
4	病院給食責任者			
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				

令和 年 月 日

## 給食業務従事者就業(廃業)届

給食業務従事者の配置について下記のとおり報告します。

## 記

職 種	栄養士・調理師・その他( ※ )
氏 名	
生 年 月 日	昭和・平成 年 月 日
資格取得年月日	昭和・平成・令和 年 月 日
資格(認定)免許番号	
病 院 経 験 (年数・施設名)	
(就業・廃業)年月日	年 月 日付 (就業・廃業)

※ あてはまる箇所に○をつける

添付書類(廃業の場合は、不要)

- 1、履歴書の写し
- 2、免許書の写し
- 3、健康診断書の写し(労働安全衛生規則第43条に基づく)
- 4、細菌検査成績書の写し

会社名

## 業務従事者の配置について

### 1 施設給食の食数について（令和3年8月1日現在）詳細は資料⑧-1参照

① 常食Ⅱ（食缶配膳 一部盛り付け個別配膳あり）	105食
② 常食Ⅰ（食缶配膳 一部盛り付け個別配膳あり）	53食
③ 常軟食（食缶配膳 一部盛り付け個別配膳あり）	73食
④ 軟食Ⅱ（盛り付け個別配膳）	49食
⑤ 軟食Ⅰ（盛り付け個別配膳）	14食
⑥ ペースト食（盛り付け個別配膳）	8食
⑦ 嚥下食（盛り付け個別配膳）	0食
⑧アレルギー	11食
⑨糖尿病	3食
⑩脂質異常症	5食
⑪制限	1食
⑫腎臓	1食

※その他 食事での配慮を必要とする利用者あり

- ・麺類禁止
- ・パン禁止
- ・酢飯禁止
- ・混ぜご飯禁止
- ・乳製品禁止

### 2 病院給食の食数について（令和3年8月1日現在）詳細は資料⑧-2参照

① 常食Ⅱ（盛り付け個別配膳）	0食
② 常食Ⅰ（盛り付け個別配膳）	6食
③ 常軟食（盛り付け個別配膳）	0食
④ 軟食Ⅱ（盛り付け個別配膳）	16食
⑤ 軟食Ⅰ（盛り付け個別配膳）	8食
⑥ ペースト食（盛り付け個別配膳）	12食
⑦ 嚥下食（盛り付け個別配膳）	0食

※食事箋に基づき食事の提供をする。

### 3 ゲストハウス職員給食の食数について（昼食のみ）

- ① 平日 40食～60食程度
  - ② 土日祝日 20食程度
  - ③ 毎月第2日曜日（保護者会）60食程度
- ※ 8月・1月は保護者会はありません。  
 ※ 食数については、利用状況に応じ変動することがあります。

### 4 上記の食数に対する人員を配置すること。 詳細は以下のとおりとする。

#### (1) 施設給食

- |              |       |
|--------------|-------|
| (ア) 朝食時      | 4人以上  |
| (イ) 昼食時      | 10人以上 |
| (ウ) 夕食時      | 10人以上 |
| (エ) 夕食後食器洗浄時 |       |

※(ア)から(イ)、(イ)から(ウ)はそれぞれ食器等の洗浄および仕分けの業務あります。  
 ※洗浄業務は常に6人以上を確保してください。

(2) 病院給食

(ア) 朝食時 3人以上

(イ) 昼食時 4人以上

(ウ) 夕食時 4人以上

(エ) 夕食後食器洗浄時

※(ア)から(イ)、(イ)から(ウ)はそれぞれ食器等の洗浄業務あります。

(3) ゲストハウス職員食堂

(ア) 9:00～16:00 平日 1.5人(現在食数が減少しており、実状に合わせた。)

土日祝 1人

勤務人数の例

	施設給食	病院給食	職員給食	洗浄	合計
5:00	4	3	0		7
6:00	4	3	0		7
7:00	4	3	0		7
8:00	8	3	0		11
9:00	8	4	1	6	19
10:00	8	4	2	6	20
11:00	8	4	2	6	20
12:00	8	4	2	6	20
13:00	8	4	2	6	20
14:00	8	4	1	6	19
15:00	8	4	1	6	19
16:00	8	4	1	6	19
17:00	8	1	0	3	12
18:00	2	1	0	3	6
19:00	2	1	0	3	6
20:00	2	1	0	3	6
21:00	2	1	0	3	6

## 衛生巡回指導表(結果報告書)例

時間		点数	マイナス5点以内:良好	総評
現場名			マイナス6~マイナス	
事業所責任者			10点:努力必要	
検査日			マイナス11点以上:	
検査担当者			点 至急改善	
掲示	食品衛生責任者			
	営業許可証			
個人衛生	調理服・帽子			
	手指			
	手洗い			
	履物			
	検便・健康診断			
コメント				
食品取扱い	食材取扱い			
	調理食品取扱い			
	保存食・検食			
コメント				
設備管理	窓・出入り口			
	床			
	天井・給排気・壁			
	フード・グリースフィルター			
	シンク・作業台・蛇口			
	調理機器			
	排水溝・グリーストラップ			
	戸棚・ラック			
	まな板包丁殺菌庫			
	冷凍庫			
	冷蔵庫			
	その他の設備			
	食品・物品庫			
	鼠族・昆虫			
コメント				
調理用具	まな板・包丁			
	食器			
	調理器具・容器			
	ダスター・スポンジ・タワシ			
その他	洗浄機			
	残滓容器			
	掃除用具			
	不要物			
	衛生帳票			
	その他			
コメント				

100点中95点以上とすること。