

## 入所者給食調理業務取扱要領

当法人が運営する施設等における給食調理業務が、入所生活において重要な業務であることを認識の上、安全で嗜好に合わせた食事を提供しなければならない。  
また、給食調理業務を実施するにあたっては、業務委託契約書、仕様書に基づく他、この給食調理業務取扱要領により、円滑な運営が図られるよう誠実に履行するものとする。

### 1. 委託施設定員数

特別養護老人ホームやわらぎの郷 68床  
やわらぎの郷ショートステイ 8床  
やわらぎの郷デイサービス 定員50名  
職員食 5名等

### 2. 業務分担及び経費分担

施設側・受託者側の業務分担及び経費分担の範囲は、別表－Iならびに別表－IIを参照とする。

### 3. 食材の調達等

食材の調達については、安全かつ安定した供給に努め、施設の特異性と地域性を考慮した献立による調理を原則とする。

### 4. 調理業務等

- (1) 受託者は、献立表に示された食材料の量、味付け等において入所者の食欲をそそるような創意工夫及び適正温度の確保に留意し行うこと。
- (2) 受託者は、調理従事者に対し、栄養の知識を十分身に着けさせる努めること。
- (3) 受託者は「大量調理施設衛生管理マニュアル」と本要領に示された衛生管理上の注意を厳守すること。

### 5. 食数及び利用対象者等

	朝食	昼食	おやつ	夕食
利用者（特養・ショート）	76食	76食	76食	76食
利用者（デイサービス）	0食	40食	40食	0食
職員食（平日）	0食	5食		0食

職員食（休日）	0食	5食		0食
検食	1食	1食		1食

#### 6. 配膳・下膳時間等

配膳時間等については下記のとおりとする。

	配膳時間	下膳時間
朝食	8：00	9：00
昼食	12：00	13：00
おやつ	15：00	
夕食	18：00	

#### 7. 配膳・下膳方法等

- (1) 各ユニットへ食事台車にて配膳・下膳
- (2) 副食を大皿にて用意。ユニットで取り分け。  
※主食、汁物、お茶、箸等はユニットで用意。

#### 8. 食事の種類等

主 食：常食、全粥、ミキサー食、ソフト粥  
副 食：常食、刻み食、極刻み食、ソフト食、ミキサー食  
療養食：主に減塩食（全体の2/3程度）、その他脂質異常食、腎臓病食等

#### 9. 職員食等

入所者と同一献立  
配膳方法：(1) 各ユニットへ食事台車にて配膳・下膳  
(2) 副食を個別トレーにて用意

#### 10. 行事食等

各社自由提案とする。

#### 11. 使用食器等

メラミン食器、強化磁器を使用。

#### 12. 洗浄等

副食器のみ厨房にて洗浄。

### 13. 衛生管理等

- (1) 受託者は従事者へ法廷健康診断および月1回以上の検便（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌 O-157 等）を実施し、委託者へ速やかに結果報告すること。
- (2) 従事者は、常に身体、頭髪等を清潔にし、爪は短く切り、時計、腕輪、ネックレス等のアクセサリーは着けないこと。また、マニキュア、香りの強い化粧品等は使用しないこと。
- (3) 調理及び盛付作業中は、調理専用の作業衣、帽子、履物、前掛け等を使用し、作業に携わらないときは、これを着用しないこと。
- (4) その他の衛生管理については「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じて対応すること。

### 14. 検食・保存食等

- (1) 検食は、入所者食として適正かどうかを評価するために行う。検食は毎食とし配膳時間前に提供すること。
- (2) 保存食（原材料及び調理済み食品）は、所定の容器に入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下の冷蔵庫で2週間以上保存すること。

### 15. 教育訓練等

給食調理業務従事者の資質向上を図るため、常に衛生、技術及び技能等に関する教育研修を実施すること。

### 16. 点検記録表等

食中毒事故防止の対策に万全を期すため、受託業者において、日々自主点検記録を実施し、食品衛生管理の周知徹底を図ること。

### 17. 代行保証及び賠償責任保険等

- (1) 受託者は、公益社団法人日本メディカル給食協会の代行保証制度に加入している者、または代行保証体制を証明できる者。
- (2) 受託者は火災保険、施設賠償責任保険等の保険に加入している者。