

障害者支援施設 新橋はつらつ太陽 給食業務委託の仕様書

1.基本情報

①施設構成

入所：定員 40 名。ユニット型（定員 10 名×4 ユニット）

短期入所：定員 4 名

生活介護：定員 40 名。1 日最大利用人数 50 名（定員の 125%）。

	定員	食数	年間運営 日数	フロア
入所 (短期入所含む)	44 名	44 名×（朝食・ 昼食・夕食）	365 日	3 階
生活介護 (重心含む)	46 名 (現在の利用者数)	46 名×（昼食のみ）	257 日	2 階

2.食事情報

①食事形態：3 種類（常食、やわらか食、ムース食）

②基準栄養量：3 種類（エネルギー/日 2000kcal、1800kcal、1500kcal）

②形態分布（食事提供 入所 40 名＋生活介護 46 名）

常食 71 名（83.5%）、やわらか食 8 名（9.4%）、ムース食 6 名（7.1%）

3.食事提供

	朝食	昼食	夕食
食数（最大）	44	94	44
検食	1	2	1
配膳時間	7：30	11：30	17：30
配膳方法	配膳車による食缶配膳 ※炊飯：白飯・全粥は施設側が炊飯・配膳する。 変わり飯の際は厨房に依頼。		
下膳時間	9：00	13：00	19：00
下膳方法	下膳車使用 下膳車には、残菜用バケツ、籠をセット。 はつらつ太陽が残菜をバケツに入れ、食器を重ねて籠に入れて返却。		

食事内容	一汁二菜＋牛乳等 （主菜×１、副菜×１） 牛乳等：牛乳、ジョア、 野菜ジュース 基本は米飯食	一汁三菜 （主菜×１、副菜×２ または 主菜×１、副菜×１、デザート×１） 基本は米飯食	一汁三菜 （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 9 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(特別形態食のみ厨房にて配膳)	○	
	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		○