

給食運営状況票

① ○○年○月○日

②	施設名 株式会社○○○○ 本社ビル1階																																									
	所在地 〒○○○-○○○○ 渋谷区○○町○-○-○	電話 03-1234-5678 Fax 03-5678-1234																																								
③	施設種類 1 学校（公・私） 7 寄宿舍 2 病院 ⑧ 事業所 3 介護老人保健施設 9 その他 4 児童福祉施設（ ） 5 社会福祉施設 6 矯正施設	⑨ 施設長 支配人 宇田川 八子 設置者 株式会社○○○○ 代表取締役社長 渋谷 太郎 部門担当者 総務部長 本町 次夫 栄養管理者 栄養 八千代 （資格：管理栄養士・栄養士・調理師・その他） 食品衛生責任者 衛生 次郎 （資格：管理栄養士・栄養士・調理師・その他）																																								
④	定数	1000 名 床																																								
⑤	対象	1 全員 ② 一部（40%）																																								
⑥	方式	1 単一食 ② 選択食 3 カフェテリア																																								
⑦	栄養士	① いる 2 いない 3 巡回																																								
	運営	① 委託有 2 委託無																																								
⑧	委託有の場合	委託内容 献立作成・発注・調理・盛り付け・ 配膳・食器洗浄・その他（ ） 委託先 ○○○○○株式会社 所在地 ○区○○町○-○-○ 電話 03-1111-1111 Fax 03-2222-2222 入院時食事療養 (I) (II)																																								
	⑩ 食数	朝食 昼食 400 夕食 その他 計 400 ⑪ <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="2">直営（人）</th> <th colspan="2">委託（人）</th> </tr> <tr> <th></th> <th>常勤</th> <th>非常勤</th> <th>常勤</th> <th>非常勤</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>管理栄養士</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>栄養士</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>調理師</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>調理作業員</td> <td></td> <td></td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>事務職員</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>2</td> <td></td> <td>1</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> ⑫ 分類 （健康増進法） ① 特定給食施設 （1回100食以上又は1日250食以上） 2 その他の給食施設 （1回20食以上又は1日50食以上の施設で、特定給食施設を除く施設）		直営（人）		委託（人）			常勤	非常勤	常勤	非常勤	管理栄養士	1				栄養士	1				調理師					調理作業員			1	2	事務職員				8	計	2		1	10
	直営（人）		委託（人）																																							
	常勤	非常勤	常勤	非常勤																																						
管理栄養士	1																																									
栄養士	1																																									
調理師																																										
調理作業員			1	2																																						
事務職員				8																																						
計	2		1	10																																						

① 年月日：保健所に提出する日付を記入する。

② 施設名：正式名称で記入する。

③ 施設種類：9 その他では具体的な施設種類を（ ）内に記入する。

④ 定数：病院は許可病床数、それ以外は施設定員（入所定員）、事業所は全従業員数を記入する。

⑤ 対象：一部のときは、全従業員の何%を想定しているかを記入する。

⑥ 方式：「単一食」は献立が1種類。選択食は複数献立（定食、うどん、丼等）から1食分を選択するもの。「カフェテリア」は主食・主菜・副菜をそれぞれ選択できるもの。

⑦ 栄養士：「いる」は常勤がいる場合のみ○をする。

⑧ 委託：内容は複数の選択可。委託先業者は本社所在地を記入。

⑨ 責任者職：

・施設長 当該施設の長の職名と氏名を記入する。（例：病院長○○○、園長○○○等）

・設置者 当該施設を設置している者の氏名を記入する。

法人の場合は、法人の名称と代表者の職名及び氏名を記入する。

例：事業所の場合「○○株式会社 代表取締役社長○○○」、
民間の医療機関の場合「○○医療法人 理事長○○○」等

・部門担当者 給食部門を管理する責任者の職名と氏名を記入する。

委託の場合でも、施設側の部門担当者を記入する。

例：病院：事務長○○等、事業所：総務課長○○等、保育園：園長○○等

・栄養管理者 栄養管理の責任者名を記入し、該当する資格に○をする。

・食品衛生責任者 食品衛生責任者名を記入し、該当する資格に○をする。

⑩ 食数：定員が決まっている施設は「定員」、定員等が明確でない場合は予定食数（最大数）を記入する。（給食開始届と同じ食数を記入する）「その他」とは夜勤を行っている工場等で供給する夜食や保育所等で供給する補食などをいう。なお、おやつや検食は食数に数えない。

⑪ 給食従事数：従事している職員数を記入する。パートは非常勤に含める。

※採用されている資格の職名で人数を記入する。よって栄養士の資格を有しても調理員として採用されている場合は、調理作業員に計上する。ただし、栄養士として採用されていて管理栄養士の資格を有する場合は「管理栄養士」に、調理員として採用されていて調理師の資格を有する場合は「調理師」に計上する。

⑫ 分類：該当する番号に○をつける。