

特定給食施設等栄養管理報告書( 年度)

(病院・介護老人保健施設・介護医療院用)

(宛先)福岡市保健所長

施設名

所在地 〒

電話

FAX

E-mail

設置者又は管理者職氏名

福岡市健康増進法施行細則第9条第1号の規定により、次のとおり給食の栄養管理の状況を報告します。

① 施設の種類	1 病院		2 介護老人保健施設		3 介護医療院				
	4 病院に介護老人保健施設が併設				5 病院に介護医療院が併設				
② 運営方法	1 直営								
	2 委託	委託先名称			委託内容				
		委託内容 ①献立作成 ②材料購入 ③調理 ④配膳 ⑤下膳 ⑥食器洗浄 ⑦施設外調理 ⑧栄養指導 ⑨その他							
③ 調理システム	施設内調理 ・ 施設外調理( 一部 ・ 全部 ) クックサーブ ・ クックチル ・ クックフリーズ ・ 真空調理 ・ ( )								
④ 従事者数			施設側		委託先側		合計		
			常勤	常勤以外	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外	
	管理栄養士								
	栄養士								
	調理師								
	調理員								
	給食事務								
	その他								
合計									
⑤ 1日当たりの給食数	食種		区分		朝食	昼食	夕食	その他	合計
	一般食	常食							
		常食以外							
	特別食								
	その他								
⑥ 平均在院日数		病院 日		介護老人保健施設 日		介護医療院 日			
⑦ 食事提供時間		朝食		昼食		夕食		その他	
⑧ 適温給食の方法		1 温冷配膳車		2 保温食器		3 保温トレイ		4 その他( ) 5 無し	

⑨ 献立	1 複数献立(セレクトメニュー) 有(頻度 回/週)・無 2 特別献立(別料金の発生するメニュー) 有・無 3 行事食 有(頻度 回/月)・無																																				
⑩ 栄養管理体制	1 栄養管理手順の作成 有・無 【栄養状態を把握するために実施している項目及び対象】 ・項目 _____ ・対象者 全員 一部 【再評価の間隔】 【栄養管理計画の見直しの間隔】																																				
	2 チーム医療の実施状況 NST(加算有・加算無) ・褥瘡 ・ クリニカルパス ・ 回診 ・ カンファレンス																																				
	3 食事摂取状況の把握 有・無 【把握方法】																																				
⑪ 施設における給与 栄養目標量の設定	1 設定年月日																																				
	2 設定方法																																				
⑫ 実施献立の評価	1 給与栄養目標量に対する実施給与量の評価 無・有(頻度 _____)																																				
	2 残食の評価 無・有(頻度と方法 _____)																																				
	3 検食簿 無・有(検食者 _____)																																				
	4 喫食者による評価 無・有(頻度と方法 _____)																																				
⑬ 栄養教育の状況	1 献立表 掲示 有・無 栄養成分表示 有(エネルギー・たんぱく質・脂質・食塩相当量・( _____ ))・無																																				
	2 栄養情報の提供 リーフレット・ポスター・食卓メモ・献立表などに一口メモ その他( _____ )																																				
	3 地域での活動																																				
	4 栄養指導 <table border="1" data-bbox="638 1256 1367 1541"> <tr> <td rowspan="2">個別</td> <td>入院</td> <td>外来</td> <td>訪問</td> <td colspan="2">合計</td> </tr> <tr> <td>名</td> <td>名</td> <td>名</td> <td colspan="2">名</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">集団</td> <td colspan="3">テーマ</td> <td>回数</td> <td>指導者数</td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> <td>回</td> <td>名</td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> <td>回</td> <td>名</td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> <td>回</td> <td>名</td> </tr> </table>					個別	入院	外来	訪問	合計		名	名	名	名		集団	テーマ			回数	指導者数				回	名				回	名				回	名
	個別	入院	外来	訪問	合計																																
名		名	名	名																																	
集団	テーマ			回数	指導者数																																
				回	名																																
				回	名																																
				回	名																																
<table border="1" data-bbox="357 1541 1367 1727"> <tr> <td>会議名称</td> <td colspan="2">参加者(職名)</td> <td colspan="3">内容</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>					会議名称	参加者(職名)		内容																													
会議名称	参加者(職名)		内容																																		
⑭ 会議	<table border="1" data-bbox="357 1727 1367 1771"> <tr> <td></td> <td>回数</td> <td>参加者数</td> <td colspan="3">主な内容</td> </tr> </table>						回数	参加者数	主な内容																												
		回数	参加者数	主な内容																																	
	<table border="1" data-bbox="357 1771 1367 1816"> <tr> <td>施設内研修</td> <td></td> <td></td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>					施設内研修																															
施設内研修																																					
<table border="1" data-bbox="357 1816 1367 1861"> <tr> <td>施設外研修</td> <td></td> <td></td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>					施設外研修																																
施設外研修																																					
⑮ 非常時危機 管理対策	1 食中毒対応マニュアル 有・無      2 災害時対応マニュアル 有・無 3 食品等の備蓄 有( _____ 人分を _____ 回分)・無																																				
⑰ 報告書作成者	所属名 _____ 職・氏名 _____																																				