

標準作業書

当院は健康保険法による入院時食事療養（Ⅰ）を実施し、特別食（治療食）加算、栄養管理実施加算を算定しています。また、温冷配膳車による適温給食、選択メニュー、個別対応食、個々の患者の栄養管理等に積極的に取り組んでいる病院である。

1 調理作業管理

- ・調理はすべて献立表に基づいて行い、過不足なく行う。食事の追加等があった場合は遅滞なく対応する。調理後は複数人で味見を行い、従業員による味や調理方法のバラツキのないようにする。
- ・調理数は献立の食数をもって計算して行い、献立どおりに調理すること。疑問のある場合は必ず確認すること。
- ・献立と食事人数に基づき食材を出庫し、食材料の品質確認、また、量の過不足の確認を必ず行い、異常のある時は速やかに申し出ること。
- ・調理中の衛生についてはマニュアルを作成し厳守する。
- ・調理終了後2時間以内に喫食されるように調理、盛り付けを行う。
- ・熱加工では、適切に加熱して食材料の風味等が損なわれないようにする。
- ・生で食する野菜等は消毒し、衛生的に取り扱う。
- ・調理盛り付け後は速やかに温蔵庫や冷蔵庫、温冷配膳車等を用いて適切な温度管理を行い、配膳できるようにすること。
- ・設備は調理終了後、整理整頓と清掃を毎日行い、周辺の清掃消毒整備及び、使用機器や器具の洗浄消毒保管を行う。
- ・使用食材の記録や各種点検表に関しては遅滞なく正確に記録する。
- ・使用機器に不具合があるときは直ちに病院栄養士に報告すること。
- ・食材の過不足や規格不良については速やかに対応する。
- ・食材、調理、おやつ、除去食及び禁忌等は誤りがないか複数人でチェックを行い、配膳ミスのないようにすること。
- ・きざみ食、嚥下食は常に同じ大きさや硬さになるようにする。
- ・特別食の調理は医師の処方に基づいて調整する。
- ・個々の患者に応じた個別対応食を行うこと。

《食形態の種類》

種類	特徴
流動食	流動形態、または口腔内で流動形態となるもの 残渣が少なく、消化管への刺激の少ないもの
軟菜食	主食は3分、5分、7分、全粥、軟飯に分けられる。

	副食の形態は主食に相当するものとなる。
きざみ食	一口大、荒みじん、極きざみの他 4～6 種類を区別して対応。 全てにトロミ対応、可とすること。
嚥下食	嚥下食の段階としては以下を参考とすること。 訓練食：ゼリー（昼食のみ）（エンゲリト） 嚥下食Ⅰ：重湯ゼリー、副食ゼリー状＋増粘剤 嚥下食Ⅱ：5 分粥ゼリー、副食ゼリー状＋増粘剤 嚥下食Ⅲ：7 分ミキサーまたは全粥、副食ゼリー状＋半固形 移行食：全粥、軟飯、3 分粥キザミトロミ
その他	個人対応、可とすること。 主食については、パン、めん、おにぎり等対応、可とすること。

2 下処理作業

- ・食材の品質に異常のある場合は、速やかに変更する。
- ・献立や実施食数に基づいた食材の確認および量の確認をする。
- ・野菜は丁寧に洗い、ごみ、泥、異物等を除去する。また、食材別に洗い、それぞれの洗浄回数は異物混入防止を考慮して決めること。
- ・切り方については、従業員による大小のバラツキがないようにする。また、一人あたり個数でつくものの数は過不足なく、確認のうえ出庫する。
- ・作業中の水の使用は栓の開閉をこまめにし、無駄にならないようにする。
- ・作業は調理に間に合うように計画し仕上げる。ただし食材料の劣化、乾燥等を考慮し、適切な時間を計画して行う。
- ・割卵は使用直前に他の食材料と接触しない所定の場所で殻が混入しないように行うこと。また、1 個ずつ異常の有無を確認する。
- ・切り込み済みの食材料は速やかに冷蔵庫で保管する。

3 盛付け

- ・盛付け時は衛生に考慮し、マスク・ディスポ手袋を着用すること。ディスポ手袋を着用した手で食品以外のものは触らないこと。
- ・衛生に配慮し、着衣に問題がないか確認して作業をすること。帽子から毛髪は出さないこと。
- ・盛付けは患者の食欲をそそるように美しく丁寧にする。
- ・盛付け前、盛付け後の食材は温度管理をしっかりと行う。
- ・盛付け前に献立を確認し各々の料理の種類や分量を確認する。また、牛乳・ゼリー等のパックものの出庫は賞味期限を確認する。
- ・盛付けは決められた配膳時間に遅れないように終了させる。
- ・配膳車にトレイを差込み、食札に従って盛付けされた食事を格納する。この際、中身がこぼれる、汁碗が倒れることのないように丁寧に扱う。

- ・食札どおり、食事内容が合っているか、トレイの温側・冷側に乗せ違いや差込み間違いがないことを確認する。
- ・選択表や行事メッセージカード等の配布を必ずもれなく行うこと。
- ・配膳車内が設定温度となっているかの確認を行い、異常のある場合は、病院側栄養士に知らせる。
- ・食事の提供前に、出来上がった食事に関しては献立に沿った調理になっているか、差込み間違いがないかを配膳前に受託担当栄養士が必ず確認する。

4 配膳・下膳

- ・配膳は温冷配膳車を用いて指定された時間・場所に行く。

配膳時間は以下の通りとする。

朝食 : 8 : 0 0

昼食 : 1 2 : 0 0

夕食 : 1 8 : 0 0

- ・下膳は下膳車を用いて指定された時間に行く。

下膳時間は以下の通りとする。

朝食 : 9 : 0 0

昼食 : 1 3 : 3 0

夕食 : 1 9 : 0 0

- ・下膳は残食と食器に分別された状態であり、残食は調査を行い処理する。
- ・洗浄・清掃済みの下膳車は速やかに所定の場所に格納する。

5 残食・喫食調査

実施日 : 各病棟、週一回ずつ

毎週火曜日・水曜日・金曜日の昼食

実施内容 : 残食調査日の昼食は、例として病棟の食札と一緒に調査案内書をトレイに置くなど、患者に対し協力していただくよう工夫すること。

調査実施病棟はトレイセットされたまま下膳されるため、食札を確認し、一人ずつの名前と食事の種類、残食状況を確認し、記録する。

調査内容は、記録して病院側栄養士に報告を必ず行う。その際、残食の多い患者様には理由等を聞き取り確認すること。

6 食事箋の変更

- ・食事箋の変更受付け時間は以下の通りである。

朝食（前日） : 1 6 : 0 0

昼食 : 1 0 : 3 0

夕食 ： 15：00

なお、開始及び食事のダウンや治療上による変更は、上記時間以外でも受け付けること。

7 食数の管理・調理指示業務

- ・食数管理、調理指示業務は、病態、献立並びに調理に精通した受託側栄養士が責任を持って行うこと。
- ・栄養管理室の給食管理専用端末を用いて、食事情報を栄養管理室サーバーへ取り込み、食事箋で食事内容の確認を行い食札発行、各種帳票等を発行する。
- ・食事箋で禁止食や特別献立など個別献立作成対象者の増減があった場合は該当する食事箋にて病院の栄養士に報告すること。
- ・毎食、食札の発行を行い、内容や日付は複数回確認を行う。確認は食札発行時と食札切断・並べ替え時に必ず各一回以上確認すること。
- ・食事変更等に関する電話連絡等に対応し、食事に反映させること。
- ・予定食数と実施食数より、食材量の修正発注の指示を行う。
- ・選択食オーダー表を基に食数を集計し、発注および調理に反映させる。
- ・食事箋オーダー内容、電話連絡等での問い合わせ対応に対する内容の不明点は、病院栄養士に聞く。
- ・事務所、倉庫等は常に整理整頓を行う。
- ・現状の食札例は以下に示す通りである。

5階 510 号室 11/11/02 朝食 殿	5階 526 号室 11/11/02 朝食 殿
全粥食	常食2
パン リンゴJ カロリー補給ゼリー OP 副食のみハーフ食 P35g/日 低P粥300g	パン 牛乳

8 食材集計業務

- ・食材集計業務に関しては、病態、献立並びに調理に精通した受託側栄養士が行うこと。
- ・栄養管理システムを用いて、病院栄養士の作成した献立と喫食予定人数を推計入力し、食材必要量を集計する。在庫品量の確認と記録を行い、購入予定数を集計する。
- ・喫食予定人数の予測は常に最新の情報で修正し、食材料の調整及び修正を行う。

9 延食・おやつ・夜食

- ・延食に関して

対象者 : 全食種喫食患者様

実施時間 : 毎食対応する

実施方法 : 配膳後、延食の札がのった食事に関してはそのまま温冷配膳車に保管し、病棟より連絡を受けて、配膳後 2 時間以内まではそのまま提供する。
配膳後 2 時間を過ぎた場合は廃棄し、代替えの軽食での提供となる。
軽食の内容としては、パン・牛乳・果物等の対応とする。(透析食、腎臓病食、糖尿病性腎症食、嚥下食への提供物は、この限りでない)

・おやつに関して

対象者 : 小児 A～D、小児腸炎 A～C、小児腎臓病食及び小児ネフローゼ 1～4 喫食の患者様

提供時間 : 15:00

献立 : 手作りまたは既製品にて提供

実施内容 : 平日は病棟より受け取りに来るため、厨房での引き渡し
土日・祝日においては、昼食時に配膳する。

・産後ケアに関して

: 昼食にフルーツ盛り合わせと産褥婦夜食を配膳する。

・夜食に関して

対象者 : 産褥婦様

献立 : 軽食での提供

実施内容 : 夕食提供時に夜食の札をつけて食事と一緒に配膳する。

1.0 選択食

・朝食に関しては、実施可能な食種全てにおいて和食・洋食の選択を行う。患者様の聞き取りは病棟にて行う。(洋食は、週に 2 日焼き立てパンとする)

1.1 祝い膳

・受託側栄養士がコンピューターに入力し食数の集計を行い、献立に反映させること。

・献立 : 2 種類の献立より選択

主菜は牛肉又はえび、主食は焼き立てパン又は赤飯、白飯の選択をして頂く。

メニュー内容は季節毎に替える。また除去食にも対応する。

・対象者 : 産褥婦様

・実施日 : 毎日実施 (産後 4 日目に提供)

・聞き取り方法 : 主食副食の選択は外来通院時に選択して頂く。

1.2 小児食の充実

- ・小児食は子供向けの献立とし、小児用の食器に、大きさ等も考慮し、盛り付けを工夫する。
- ・お子様プレート（週一回提供）

1 3 年間行事食

年間行事に関しては以下の通りとする。

- ・行事食実施は食事提供と一緒に、患者様の QOL の向上を図るためにメッセージカードの作成を行うこと。作成した内容や量を確認し記録すること。
- ・対象食種は可能な限り全食種とする。

《年間行事食一覧表（例）》

	行事内容	献立内容
1 月	お正月	おせち料理・雑煮・七草粥
2 月	節分	巻き寿司・鰯・福豆
3 月	ひな祭り	ちらし寿司・ひなあられ
5 月	こどもの日	赤飯・柏餅・ちまき
7 月	七夕 土用	冷やしそうめん 鰻井
9 月	敬老の日 十五夜	助六寿司、秋分の日おはぎ 月見デザート
1 2 月	クリスマス 大晦日	ローストチキン・シーフードサラダ・ケーキ 年越しそば

クリスマスケーキは、患者のベッドサイド近辺でサンタクロース役人物が渡す。なお、クリスマスケーキは2種類を検討し、作成すること。

《行事食以外の季節の料理一覧表（例）》

春	筍ごはん・えんどう豆ごはん・菜の花の辛し和え 春野菜サラダ・いちご
夏	冷しゃぶ・夏野菜スパゲッティ・ドライカレー ゴーヤチャンプルー・冷奴・すいか
秋	キノコごはん・栗ごはん・秋刀魚の塩焼き・鮭のチャンチャン焼き 秋茄子の田楽・蟹・柿・梨
冬	よせ鍋・おでん・湯豆腐・ポトフ・ぶりの照り焼き マカロニグラタン・冬野菜のシチュー

1 4 両親学級

- ・受託側栄養士は病院の指示に基づき、両親学級の開催をする。
- ・対象者：妊婦様、ご家族様
- ・実施日：月2回（第1、第3木曜日） 13：30～14：00
- ・実施方法：大会議室に対象者が集まり講話をする。

- ・実施内容 : 司会進行は助産師が行い、出産前後の注意事項に関する説明を大会議室にて実施する。栄養に関することについて、パワーポイントにて説明する。

1 5 検収の要領

- ・受託側は材料の納品時検収には立会い、発注通りの数量があるか、品質・品温等を確認する。
- ・検収は検品書に必要事項を記入し、食材として不適切なものがないかを確認し、異常がなければ納品すること。
- ・食材に異常を発見した場合は、直ちに返品し、良品と交換すること。
- ・品温は大量調理施設衛生管理マニュアルに従うこと。