

病院給食システム計画チェックシート

件名：

計画地：

病床数： 床 延床面積： m²

基本計画段階 期間 (年 月 ~ 年 月)

基本設計段階 期間 (年 月 ~ 年 月)

実施設計段階 期間 (年 月 ~ 年 月)

病院給食システム計画関係者

分類		氏名	社名・役職	連絡先
病院関係者	栄養部門			
	診療・看護部門			
準備室				
建築設計者	意匠設計者			
	設備設計者			
厨房機器メーカー等	厨房機器メーカー			
	エネルギー会社 厨房担当者			
フード コンサルタント				

□3.計画・運営条件

□3-1.施設条件

		作成時期目安									
		基本計画	基本設計	実施設計							
名称				◎	○	○					
住所			連絡先			◎	○	○			
種別 (○)	総合病院 ・ 一般 ・ 精神科 ・ 特定機能病院 ・ その他() 急性期 ・ 療養型 ・ 慢性期 ・ その他()					◎	○	○			
計画予定条件	敷地面積:			m ²	延床面積:			m ²	◎	○	○
	階数:	地上			階	地下			階	◎	○
総病床数	300		床				◎	○	○		
各階病床数・ 看護単位	階:			床	看護単位:			◎	○	○	
	階:			床	看護単位:						
	階:			床	看護単位:						
	階:			床	看護単位:						
	階:			床	看護単位:						
	階:			床	看護単位:						
	階:			床	看護単位:						
	階:			床	看護単位:						
	階:			床	看護単位:						
診療科目別病床数	内科:			床	精神内科:			床	◎	○	○
	外科:			床	小児科:			床			
	科:			床	科:			床			
	科:			床	科:			床			
災害時指定病院	有 ・ 無						◎	○	○		

□3.計画・運営条件

□3-2.既存条件

		決定時期目安											
		基本計画	基本設計	実施設計									
運営方式	直営 ・ 委託 ・ 院外(サテライトキッチン)			◎	○	○							
厨房形態	電気 ・ 電気/ガス併用型 ・ 電気/蒸気併用型 ・ 電気/ガス/蒸気併用型			◎	○	○							
食材入荷頻度	生鮮品(肉・魚類)	・ 毎日 ・週3日 ・週2日 ・その他()			◎	○	○						
	生鮮品(根菜類)	・ 毎日 ・週3日 ・週2日 ・その他()											
	生鮮品(葉物類)	・ 毎日 ・週3日 ・週2日 ・その他()											
	生鮮品(フルーツ)	・ 毎日 ・週3日 ・週2日 ・その他()											
	日配品	・ 毎日 ・週3日 ・週2日 ・その他()											
	冷凍品	・ 毎日 ・週3日 ・週2日 ・その他()											
	缶詰・乾物	・ 毎日 ・週3日 ・週2日 ・その他()											
	調味料類	・ 毎日 ・週3日 ・週2日 ・その他()											
	米類	・ 毎日 ・週3日 ・週2日 ・その他()											
従業員数	管理栄養士(男) 人	栄養士(男) 人	調理士(男) 人	補助・パート(男) 人	◎	○	○						
	管理栄養士(女) 人	栄養士(女) 人	調理士(女) 人	補助・パート(女) 人									
食数	一般食	通常:	食	軟食	食	嚥下	食	計	230	食	◎	○	○
	治療食	通常:	食	軟食	食	嚥下	食	計	30	食			
	特別食	通常:	食	軟食	食	嚥下	食	計	10	食			
	運食	通常:	食	軟食	食	嚥下	食	計	0	食			
	職員食	朝	食	昼	食	夕	食	計	10	食			
提供時間	患者	朝	: ~ :	昼:	: ~ :	夕	: ~ :				◎	○	○
	運食	朝	: ~ :	昼:	: ~ :	夕	: ~ :						
	職員食	朝	: ~ :	昼:	: ~ :	夕	: ~ :						
献立形態	選択食(○)		有 ・ 無			◎	○	○					
献立サイクル	・ 2週間 ・ 4週間 ・ その他(日間)			◎	○	○							
調理方式	・ クックサーブ(調理+盛付+提供) ・ クックチル(チルド保管+再加熱提供) ・ ニュークックチル(チルド盛付+再加熱提供)			◎	○	○							
盛付方式	・ 盛付台 ・ コンベア			◎	○	○							
食器種別	・ メラミン樹脂 ・ 磁器 ・ 保温食器 ・ その他()			◎	○	○							
配膳方式	・ 中央配膳 ・ 病棟配膳 ・ 患者食堂			◎	○	○							
配膳車	温冷配膳車 台	再加熱カート 台	常温配膳車 台	◎	○	○							
下膳車の使用	有 ・ 無			◎	○	○							
改善要望点				◎	○	○							
その他				◎	○	○							
移設可能機器				◎	○	○							

□3.計画・運営条件

□3-3.運営条件

		決定時期目安										
		基本計画	基本設計	実施設計								
運営方式	直営 ・ 委託 ・ 院外(サテライトキッチン)			◎	○	○						
厨房形態	電気 ・ 電気/ガス併用型 ・ 電気/蒸気併用型 ・ 電気/ガス/蒸気併用型			◎	○	○						
食材入荷頻度	生鮮品(肉・魚類)	・ 毎日 ・ 週3日 ・ 週2日 ・ その他()			◎	○	○					
	生鮮品(根菜類)	・ 毎日 ・ 週3日 ・ 週2日 ・ その他()										
	生鮮品(葉物類)	・ 毎日 ・ 週3日 ・ 週2日 ・ その他()										
	生鮮品(フルーツ)	・ 毎日 ・ 週3日 ・ 週2日 ・ その他()										
	日配品	・ 毎日 ・ 週3日 ・ 週2日 ・ その他()										
	冷凍品	・ 毎日 ・ 週3日 ・ 週2日 ・ その他()										
	缶詰・乾物	・ 毎日 ・ 週3日 ・ 週2日 ・ その他()										
	調味料類	・ 毎日 ・ 週3日 ・ 週2日 ・ その他()										
米類	・ 毎日 ・ 週3日 ・ 週2日 ・ その他()											
従業員数	管理栄養士(男) 人	栄養士(男) 人	調理士(男) 人	補助・パート(男) 人	◎	○	○					
	管理栄養士(女) 人	栄養士(女) 人	調理士(女) 人	補助・パート(女) 人								
食数	一般食	通常:	食	軟食	食	嚥下	食	計	食	◎	○	○
	治療食	通常:	食	軟食	食	嚥下	食	計	食			
	特別食	通常:	食	軟食	食	嚥下	食	計	食			
	遅食	通常:	食	軟食	食	嚥下	食	計	食			
	職員食	朝	食	昼	食	夕	食	計	食			
提供時間	患者	朝	: ~ :	昼:	: ~ :	夕	: ~ :			◎	○	○
	遅食	朝	: ~ :	昼:	: ~ :	夕	: ~ :					
	職員食	朝	: ~ :	昼:	: ~ :	夕	: ~ :					
献立形態	選択食(○) 有 ・ 無			◎	○	○						
献立サイクル	・ 2週間 ・ 4週間 ・ その他(日間)			◎	○	○						
調理方式	・ クックサーブ(調理+盛付+提供) ・ クックチル(チルド保管+再加熱提供) ・ ニュークックチル(チルド盛付+再加熱提供)			◎	○	○						
盛付方式	・ 盛付台 ・ コンベア			◎	○	○						
食器種別	・ メラミン樹脂 ・ 磁器 ・ 保温食器 ・ その他()			◎	○	○						
配膳方式	・ 中央配膳 ・ 病棟配膳 ・ 患者食堂			◎	○	○						
配膳車	温冷配膳車 台	再加熱カート 台	常温配膳車 台	◎	○	○						
下膳車の使用	有 ・ 無			◎	○	○						
移設機器				◎	○	○						
調乳	調乳を行なう担当			◎	○	○						
	栄養部門 ・ 看護部門 ・ その他()											
経管栄養	経管栄養仕分けを行なう担当			◎	○	○						
	栄養部門 ・ 看護部門 ・ その他()											
配膳	配膳を行なう担当			◎	○	○						
	栄養部門 ・ 看護部門 ・ その他()											
下膳	下膳を行なう担当			◎	○	○						
	栄養部門 ・ 看護部門 ・ その他()											
お茶	お茶を入れる場所			◎	○	○						
	厨房 ・ 病棟 ・ その他()											
	お茶を入れる、お茶の提供の担当											
	栄養部門 ・ 看護部門 ・ その他()			◎	○	○						

□3.計画・運営条件

□3-4.衛生条件

							決定時期目安		
							基本 計画	基本 設計	実施 設計
湿温度条件	共用ゾーン	温度: (°C)	湿度: (%)	モニタリング	自動・手動				
	厨房事務室ゾーン	温度: (°C)	湿度: (%)	モニタリング	自動・手動	◎	○	○	
	厨房ゾーン	温度: (°C)	湿度: (%)	モニタリング	自動・手動				
		温度: (°C)	湿度: (%)	モニタリング	自動・手動				
食材保管温度	プレハブ冷蔵庫	温度: (°C)		モニタリング	自動・手動				
	プレハブ冷凍庫	温度: (°C)		モニタリング	自動・手動	◎	○	○	
		温度: (°C)		モニタリング	自動・手動				
調理工程温度	温度記録の自動化 (有 ・ 無)								
	有の場合の範囲と方法					◎	○	○	
料理保管温度	チルド	温度: (°C)		モニタリング	自動・手動				
	フリーズ	温度: (°C)		モニタリング	自動・手動	◎	○	○	
		温度: (°C)		モニタリング	自動・手動				
サニタリー	手洗い器	設置場所		サイズ					
		仕様	センサー・レバー・脚踏み /	温水・常温 /	陶器・ステンレス	◎	○	○	
	手指乾燥・消毒	設置場所							
		仕様	ペーパータオル・温風乾燥 /	ポンプ・自動		◎	○	○	
排水関係	グリーストラップの位置		グリーストラップの清掃		清掃頻度				
	厨房内 ・ 厨房外ゴミ置場等 ・ 屋外		自前 ・ 委託		毎日 ・ 週()回	◎	○	○	
ゴミ処理	ゴミ出しの形態	一般ゴミ ・ 産業廃棄物 ・ 家畜用 ・ 堆肥 ・ その他()							
	機器関係の有無		ゴミ出しの頻度						
	破砕機 ・ 絞り機 ・ 生ゴミ用プレハブ冷蔵庫 ・ コンポスト		毎日 ・ 週3回 ・ 週()回 ・ その他()			◎	○	○	
洗濯	厨房で洗濯するもの								
	白衣 ・ 靴 ・ その他					◎	○	○	

□3.計画・運営条件

□3-5.建築条件

		決定時期目安		
		基本計画	基本設計	実施設計
厨房位置の確認	階			
	厨房面積	m ²	m ² /床	
必要諸室	共用ゾーン	・ 女子更衣室 () (m ²) ・ 男子更衣室 () (m ²) ・ 休憩室 () (m ²)		
		・ 男子トイレ () (m ²) ・ 女子トイレ () (m ²)		
	厨房事務室ゾーン	・ 事務室 () (m ²)		
	搬入・検収ゾーン	・ 検収室 () (m ²)		
	下処理ゾーン	・ 野菜下処理室 () (m ²) ・ 肉魚下処理室 () (m ²)		
	保管庫ゾーン	・ 食品庫 (種類:) (m ²) ・ 食品庫 (種類:) (m ²)		
		・ 冷蔵室 (種類:) (m ²) ・ 冷凍庫 (種類:) (m ²)		
		・ 冷蔵室 (種類:) (m ²) ・ 冷凍庫 (種類:) (m ²)		
		・ 米庫 () (m ²) ・ チルド庫 () (m ²)		
	加熱調理室ゾーン	・ 加熱調理室 () (m ²)		
	盛付・配膳室ゾーン	・ 盛付室 () (m ²) ・ 配膳車プール () (m ²)		
洗浄室ゾーン	・ 洗浄室 () (m ²) ・ カート洗浄プール () (m ²)			
調乳ゾーン	・ 調乳室 () (m ²) ・ 洗ビン室 () (m ²)			
ゴミ処理ゾーン	・ ゴミ処理室 () (m ²)			
内装仕上げ	下処理ゾーン	対象室 ()		
		天井仕上 (材料: 岩綿吸音板・化粧ケイカル板・化粧石膏ボード・その他())		
		床 仕上 (材料: タイル・塗り床・長尺シート・その他())		
		壁 仕上 (材料: タイル・化粧ケイカル板・ステンレス・その他())		
	加熱調理室ゾーン	対象室 ()		
		天井仕上 (材料: 岩綿吸音板・化粧ケイカル板・化粧石膏ボード・その他())		
		床 仕上 (材料: タイル・塗り床・長尺シート・その他())		
		壁 仕上 (材料: タイル・化粧ケイカル板・ステンレス・その他())		
	盛付・配膳室ゾーン	対象室 ()		
		天井仕上 (材料: 岩綿吸音板・化粧ケイカル板・化粧石膏ボード・その他())		
		床 仕上 (材料: タイル・塗り床・長尺シート・その他())		
		壁 仕上 (材料: タイル・化粧ケイカル板・ステンレス・その他())		
	洗浄室ゾーン	対象室 ()		
		天井仕上 (材料: 岩綿吸音板・化粧ケイカル板・化粧石膏ボード・その他())		
		床 仕上 (材料: タイル・塗り床・長尺シート・その他())		
		壁 仕上 (材料: タイル・化粧ケイカル板・ステンレス・その他())		
調乳室ゾーン	対象室 ()			
	天井仕上 (材料: 岩綿吸音板・化粧ケイカル板・化粧石膏ボード・その他())			
	床 仕上 (材料: タイル・塗り床・長尺シート・その他())			
	壁 仕上 (材料: タイル・化粧ケイカル板・ステンレス・その他())			
床レベル	冷蔵室・冷凍室: () 調理室: ()			
	その他: ()			
排水方法	ウェット ・ ドライ ・ セミドライ			
その他				

