**特定給食施設栄養管理報告書（病院用）**

（　　　　　年度）

　　　　年　　月　　日

（宛先）秋田市保健所長

施設名

施設の所在地

設置者又は管理者の職・氏名

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (1)設置者 | 所在地 | | |  | | | | | | | | |
| 名称 | | |  | | | | | | | | |
| 代表者の職・氏名 | | |  | | | | | | | | |
| (2)病床  （定員数） | 一般病床（　　　）床　　精神病床（　　　）床　　感染症病床（　　　）床  結核病床（　　　）床　　療養病床（　　　）床　　合計【　　　　　　】床 | | | | | | | | | | | |
| (3)１日あたりの平均給食数 | 朝食 | | 昼食 | | | 夕食 | | | その他 | | 計 | |
|  | |  | | |  | | |  | |  | |
| (4)従事者数 |  | 施設側 | | | | | 受託側 | | | 計 | | |
| 常勤 | | | 非常勤 | | 常勤 | 非常勤 | | 常勤 | | 非常勤 |
| 管理栄養士 |  | | |  | |  |  | |  | |  |
| 栄養士 |  | | |  | |  |  | |  | |  |
| 調理師 |  | | |  | |  |  | |  | |  |
| 調理員 |  | | |  | |  |  | |  | |  |
| 給食事務 |  | | |  | |  |  | |  | |  |
| (5)利用者の  把握 | 栄養補給法 | 経口 | | |  | | 経管 |  | | 絶食 | |  |
| 副食の  食形態別  利用者数 | 常食 | | |  | | 軟食 |  | | きざみ食 | |  |
| 一口大 | | |  | | ソフト食 |  | | ミキサー  （ペースト） | |  |
| ゼリー食 | | |  | | 流動食  （経管除く） |  | |  | | |
| (6)食事計画の  作成、評価 | 院内約束食事箋 | | | 最終改正年月：　　　年　　月 | | | | | □病態別　　□成分栄養別 | | | |
| 栄養管理計画書 | | | １　全員　　　　　２　一部（　　　　　）％ | | | | | | | | |
| 計画未作成者のモニタリング | | １　定期的に行う　　２　不定期に行う  ３　実施していない | | | | | | |
| 再評価時期 | | | 高リスク（　　　　週間）　　中リスク（　　　　週間）  低リスク（　　　　週間）　　一律（　　　週間） | | | | | | | | |
| チーム医療の  参画状況 | | | □栄養サポートチーム　□褥瘡チーム　　□緩和ケア  □摂食・嚥下チーム　　□糖尿病チーム　□クリニカルパス  □透析予防診療チーム　□その他（　　　　　　　　　　） | | | | | | | | |
| (7)栄養に関する情報提供 | □献立の掲示　　□栄養、衛生面等の情報掲示（年　　　　回）  □その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (8)献立の栄養成分表示 | １　有  ２　無 | □エネルギー　　□たんぱく質　　□脂質　　□炭水化物  □糖質　　□食物繊維　　□食塩相当量  □その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | |
| (9)給与量 | 最も提供数の多い食種（ 　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | | | |
| 栄養素等 | | | | | | 目標量 | | 給与量 | | 食品群 | | | | 給与量 |
| エネルギー | | | | kcal | |  | |  | | 穀類 | | | ｇ |  |
| たんぱく質 | | | | g | |  | |  | | いも・でん粉類 | | | ｇ |  |
| 脂　　　　質 | | | | g | |  | |  | | 砂糖・甘味類 | | | ｇ |  |
| ビタミンＡ | | | | μg | |  | |  | | 豆類 | | | ｇ |  |
| ビタミンＢ１ | | | | mg | |  | |  | | 種実類 | | | ｇ |  |
| ビタミンＢ２ | | | | mg | |  | |  | | 野菜類 | | | ｇ |  |
| ビタミンＣ | | | | mg | |  | |  | | 果実類 | | | ｇ |  |
| カルシウム | | | | mg | |  | |  | | きのこ類 | | | ｇ |  |
| 鉄 | | | | mg | |  | |  | | 藻類 | | | ｇ |  |
| ナトリウム | | | | mg | |  | |  | | 魚介類 | | | ｇ |  |
| 食塩相当量 | | | | g | |  | |  | | 肉類 | | | ｇ |  |
| 食物繊維 | | | | g | |  | |  | | 卵類 | | | ｇ |  |
| たんぱく質ｴﾈﾙｷﾞｰ比 | | | | ％ | |  | |  | | 乳類 | | | ｇ |  |
| 脂質エネルギー比 | | | | ％ | |  | |  | | 油脂類 | | | ｇ |  |
| 炭水化物ｴﾈﾙｷﾞｰ比 | | | | ％ | |  | |  | | 菓子類 | | | ｇ |  |
| 飽和脂肪酸(%ｴﾈﾙｷﾞｰ) | | | | ％ | |  | |  | | し好飲料類 | | | ｇ |  |
|  | | | | | | | | | | 調味料及び香辛料類 | | | ｇ |  |
| 調理加工食品類 | | | ｇ |  |
| (10)栄養教育 |  | | 入院 | | | | | 外来 | | その他 | | その他の内容 | | | |
| 個別指導 | | １　有  ２　無 | | | | | １　有  ２　無 | | １　有  ２　無 | |  | | | |
| 集団指導 | | １　有  ２　無 | | | | | １　有  ２　無 | | １　有  ２　無 | |
| (11)衛生管理 | 調理従事者への  衛生教育 | | １　有  ２　無 | | | | | 院内研修 | | 年　　　　　回 | | | | | |
| 院外研修 | | 年　　　　　回 | | | | | |
| (12)非常災害  対策 | マニュアルの  整備 | | １　有  ２　無 | | | □施設全体（全職員への周知：　有　・　無 ）  □栄養給食部門（栄養給食職員への周知： 有 ・ 無 ） | | | | | | | | | |
| 非常食料の備蓄 | | １　有  ２　無 | | | 備蓄量 | | | | （　　　）人分　×（　　）日分 | | | | | |
| 職員への周知 | | | | 有　　・　　無 | | | | | |
| 保管場所 | | □厨房内（　　　階）　□病棟（　　　階）  □その他（　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | |
| 設置の状況 | | １　災害を想定して設置場所を決めている  　（工夫した点：　　　　　　　　　　　　　　　　　）  ２　災害を想定して設置場所を決めていない  　（理由：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | | | | | |
| 非常時献立の作成 | | １　有（職員周知：　有　・　無　）　　２　無 | | | | | | | | | | | | |
| (13)報告者氏名 | 職種 | | | 氏名 | | | | | | | | | 電話 | | |
| (14)施設連絡用  メールアドレス |  | | | | | | | | | | | | | | |