

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: []										
診療科目別病床数	内科: [] 床		精神内科: [] 床		産婦人科: [] 床				◎	○	○		
	外科: [] 床		小児科: [] 床		科: [] 床								
	科: [] 床		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			
	遅食	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	: ~ :	◎	○	○			
	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	<ul style="list-style-type: none"> 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				

決定時期目安		
基本 計画	基本 設計	実施 設計
◎	○	○
◎	○	○
-	◎	○
◎	○	○

