様式第6号（その2）（第4条関係）

特定給食施設栄養管理報告書（病院・診療所用）　　　　　　　　　　　　年　　　月　　　日（あて先）岐阜市長

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| (1) | 施設の名称 |  |
| 施設の所在地 | 〒 |
| 施設設置者（職名・氏名） |  |
| 施設管理者（職名・氏名） |  |
| 栄養管理部門名 |  |
| 栄養管理責任者（職名・氏名） |  |
| 施設の電話番号・FAX番号 | 電話　　　　　　　　　　　　　　　　FAX |
| 代表E－mail |  |

下記のとおり健康増進法第24条第1項の規定により報告をします。

|  |  |
| --- | --- |
| (2)　施設種別 | 1　病院　2　診療所 |
| (3)　組織の位置付け | 1　栄養部　2　診療部　3　診療補助部　4　事務部　5　その他　（　　　　） | (4)　組織図 | 1　有　2　無 |
| (5)　栄養管理業務担当部門（給食）の理念・方針・目標 | 1　有　2　無 |
| 区分 | 許可病床数 | (6) 食数（1日平均）　\*おやつを除く。 | 備考 |
| 朝 | 昼 | 夕 | その他 | 合計 |
| （　　）病床 |  |  |  |  |  |  |  |
| （　　）病床 |  |  |  |  |  |  |  |
| その他（配食） |  |  |  |  |  |  |  |
| 職員食 |  |  |  |  |  |  |  |
| 合計 |  |  |  |  |  |  |  |
| (7)　給食の運営方式 | 1　直営2　委託 | 委託先名称 |  |
| 委託先所在地 | 〒 |
| 【委託契約書類】1　有　2　無　【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　その他　（　　　　　　　　　　） |
| (8)　従事者 | 氏　　名 | 在籍年数 | 勤務状況 | 勤務形態 |  | 勤務状況 |
| 代表 | （施設側）管理栄養士・栄養士 | 　　 | 　　　　年 | 常勤・非常勤 | 専任・兼任 |  |  |
| （受託側）管理栄養士・栄養士 | 　　 | 　　　　年 | 常勤・非常勤 | 専任・兼任 |  |  |
|  | 施設側（人） | 受託側（人） | (9)　従事者の研修会　1　有　2　無1　管理栄養士・栄養士1人当たりの平均参加回数（　　　　　回）／年　【内容】2　調理従事者1人当たりの平均参加回数（　　　　　回）／年【内容】 |
| 常勤 | 非常勤 | 常勤 | 非常勤 |
| 管理栄養士 |  |  |  |  |
| 栄養士 |  |  |  |  |
| 調理師 |  |  |  |  |
| 調理員 |  |  |  |  |
| その他 |  |  |  |  |  |
| 合計 |  |  |  |  |  |
| (10)　栄養管理等について検討する会議1　有　2　無 | 【名称】（　　　　　　　　　　　　　　　　）【実施回数】（　　　　　　）回／週・月・年【構成職種】1　施設長　2　医師　3　管理栄養士　4　栄養士　5　看護師　6　調理師・員7　受託業者　8　患者代表　9　事務職員　10　その他（　　　）　合計　　人【目　的】 |
| (11)　診療報酬の算定1　有　2　無 | 1　特別食加算　2　食堂加算　3　特別メニューの提供　4　栄養サポートチーム加算5　糖尿病透析予防指導管理料　6　栄養管理実施加算（有床診療所のみ）7　在宅患者訪問栄養食事指導料　8　入退院支援加算　9　退院時共同指導料　10　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| (12)　チーム医療への管理栄養士の参画1　有　2　無 | 1　クリニカルパス　2　褥瘡　3　ＮＳＴ　4　嚥下　5　その他　（　　　　　　　　　） |
| (13)　栄養補給法 | 経口栄養法（　　　　　　　）人 | (14)　約束食事箋　1　有　（病態別　　成分栄養別）　2　無 |  |
| 経腸栄養法（　　　　　　　）人 |
| (15)　食種 | 常食 | 人 | 軟食 | 　　　　　　人 | 流動食 | 　　　　　　　　人 |
| 加算特別食 | 人 | 非加算特別食 | 　　　　　　　　　　　　　人 |
| (16)　一般治療食患者の把握1　有　2　無 | 1　性　2　年齢　3　身体活動レベル　4　身長　5　体重　6　ＢＭＩ　7　血液検査8　その他　（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| (17)　一般治療食の栄養量と評価最も提供数の多い食種名（　　　　　　　　）給与栄養目標量設定年月（　　　年　　　月）給与栄養目標量算出方法（設定根拠） |  | 給与栄養目標量 | 給与栄養量 | 事後評価 |
| エネルギー（kcal） |  |  | 【喫食量（残食量）の把握】1　有　2　無【嗜好（満足度）調査の実施】1　有　2　無 | 【栄養量に対する課題及び改善策】 |
| たんぱく質（g） |  |  |
| 脂質（g） |  |  |
| カルシウム（㎎） |  |  |
| 鉄（㎎） |  |  |
| ビタミンA (μg） |  |  |
| ビタミンB１（㎎） |  |  |
| ビタミンB２（㎎） |  |  |
| ビタミンC（㎎） |  |  |
| 食物繊維（g） |  |  |
| 食塩相当量（g） |  |  |
| 炭水化物エネルギー比（％） |  |  |
| 脂質エネルギー比（％） |  |  |
| たんぱく質エネルギー比（％） |  |  |
| (18)　栄養成分表示1　有　2　無 | 1　エネルギー　2　たんぱく質　3　脂質　4　炭水化物　5　食塩相当量6　その他（　　　　　　　　　） |
| (19)　健康・栄養情報の提供1　有　2　無 | 1　献立表の掲示・配布　2　ポスター掲示　3　リーフレット配布　　　4　食卓（卓上）メモ　5　その他（　　　　　　　　　　） |
| (20)　栄養指導1　有　2　無 |  | 入院患者 | 外来患者 | 訪問指導 |
| 個別指導 | 延　　　　　　　人 | 延　　　　　　　　人 | 延　　　　　　　人 |
| 集団指導 | 　　　回　　　　人 | 　　　回　　　　　人 | 　　　回　　　　人 |
| (21)　食材料費 | 1人1日当たり　　　　　　　　　　　　　円 |
| (22)　給食日誌 | 1　有　2　無 |
| (23)　検食簿 | 1　有（検食者の職種名　　　　　　　　　　）　2　無　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| (24)　作業指示書 | 1　有　2　無 |
| (25)　非常時危機管理対策 | 事故（食中毒）時対策マニュアル　1　有　2　無 |
| 非常災害時対策マニュアル　1　有　2　無　 |
| 備蓄食品　1　有　2　無　 | 水（　　）ℓ（　　）日分・食品（　　）人分を（　　）日分 |
| 保管場所　1　有　2　無　 | 1　厨房内　2　防災保管庫　3　その他（　　　　　　　） |
| 非常時用献立　1　有　2　無　 |  |
| (26)　施設の自己評価・課題及び改善策 |  |
| (27)　報告書作成者 | 所属名　　　　　　　　　　　　職名・氏名　　　　　　　　　　　　　　電話 |

備考　食数が1回20食未満かつ1日50食未満の施設は(1)、(6)、(7)、(8)及び(26)の項目を報告してください。