

基本方針	項目	細目	配点	評価
(1)本業務を通じて、患者にとって快適な療養環境を確保し、円満な病院経営に貢献する	会社の管理体制 連絡体制	会社と在病院マネジャーとの連絡調整は定期的に滞りなく行われているか	5	優・良・可・不可
		病院側の指示に対し、迅速かつ的確に対応しているか	10	優・良・可・不可
		必要な報告は速やかに行われているか	5	優・良・可・不可
		各種報告書(日報、月報、インシデントレポート等)は速やかに提出されているか	5	優・良・可・不可
(2)本業務を通じて、食事の楽しみ、味わいを創り出し、患者満足度の高い療養環境を提供する	危機管理体制	緊急災害時の連絡体制やマニュアルは整備されているか	10	優・良・可・不可
	人員の適正配置	管理栄養士・栄養士・調理師の配置数は適正か	10	優・良・可・不可
		素行や態度の悪い従業員はいないか	5	優・良・可・不可
	教育訓練研修体制	社内外の職員研修の受講が行われているか	5	優・良・可・不可
	従業員の健康管理	体調不良等の従業員を従事させていないか	5	優・良・可・不可
	原材料の取り扱い	食材の搬入・検収・保管は適切か(納品業者への指導も含む)	5	優・良・可・不可
		二次感染の防止に努めているか	10	優・良・可・不可
	調理等	大量調理マニュアルに基づいて実施し、適切な品質管理を行っているか	20	優・良・可・不可
		実施1ヶ月前に予定献立が完成しているか	10	優・良・可・不可
		異物混入等の防止に努めているか	10	優・良・可・不可
(3)本業務の実施に当たっては、患者・面会者等の病院利用者に不快感・不都合を与えない	設備・機器・調理器具等	厨房設備・機器・備品の取り扱いが適正に行われているか	5	優・良・可・不可
		定期的な清掃および使用後洗浄・消毒・乾燥が行われているか	10	優・良・可・不可
	食材の適正発注	食数の変動に応じた食材の調整が行われているか	5	優・良・可・不可
	治療食としての精度	献立表に合致した治療食を提供しているか	10	優・良・可・不可
		誤配膳等はないか(アクシデント事例には相当しない程度)	10	優・良・可・不可
	調理の標準化	調理マニュアル等を整備し標準化に努めているか	5	優・良・可・不可
	配膳・下膳時間の厳守	配膳時間に大きな遅れはないか	5	優・良・可・不可
		カートを回収する時間が適切か	5	優・良・可・不可
	患者サービスの向上	各種調査やアンケートの結果をふまえ業務の見直しと調理の改善を図っているか	10	優・良・可・不可
		行事食などの患者サービスの取組みに積極的か	20	優・良・可・不可
	アクシデント事例の発生	アレルギー除去食品の誤配膳・異物混入等はなかったか	▲10	無・有
	重大なる過失事故	食中毒・火災等の過失はなかったか	▲50	無・有

*各項目の「A 配点」×「B 評価点(優=2、良=1.5、可=1、不可=0、無=0、有=1)」の総和÷4で「評価点」を算定する。