特定給食施設の概要

（令和３年４月１日現在）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| フリガナ |  | | | | | | | |
| （1）給食施設の名称  　（法人名から記載すること） |  | | | | | | | |
| （2）所在地 |  | | | | | | | |
| （3）施設設置者  　（法人の場合は代表者氏名） | 職・氏名 |  | | | | | | |
| 住所 |  | | | | | | |
| （4）施設管理者 | 役職名 |  | | | | | | |
| 氏名 |  | | | | | | |
| （5）給食施設の概況 | 給食開始年月日 |  | | | | | | |
| 給食の継続年数 |  | | | | | | |
| 給食の種類  （工場、病院、福祉施設等） |  | | | | | | |
| 経営形態  （直営／委託） |  | | | | | | |
| 給食回数 |  | | | | | | |
| 提供食数 | 朝 | 昼 | | 夕 | その他 | | 合計 |
|  |  | |  |  | |  |
| 栄養指導の実施状況 |  | | | | | | |
| 1食当たりの食材料費  （定食・常食等の平均金額） | 朝 | 昼 | | 夕 | その他 | | 合計 |
|  |  | |  |  | |  |
| 給食従事者数 | 管理栄養士 | | 栄養士 | | | 調理師 | |
|  | |  | | |  | |
| （6）給食業務改善に  つながる取組  　※衛生管理に関する事項は全て「衛生管理」に記載することとし、「作業管理面」及び「施設設備等その他」には衛生管理以外の事項について記載すること。 | 栄養管理 |  | | | | | | |
| 衛生管理 |  | | | | | | |
| 危機管理 |  | | | | | | |
| 作業管理 |  | | | | | | |
| 組織体制 |  | | | | | | |
| 施設・設備 |  | | | | | | |

（注）1．施設の設置者が法人の場合には、定款又は寄附行為等を添付すること。

　　　2．給食組織の機構図を添付すること。

　　　3．参考資料として、給食施設見取図又は写真を添付すること。

　　　4．A4一票におさめて記入すること。（行・列の幅は変更可）