別紙７

研修・引継を要する事項一覧

１　治療食の内容の理解と調理

　・各コーナー献立の見方と調理方法

　・個別対応食、禁止食、特別指示

　・飲み物、デザート

　　・栄養剤の種類と配膳方法

　・米飯、粥の炊き方

　・特別な主食対応

　・倉出しの仕方

　・嚥下食の加工と標準化

２　配膳の流れ

　　・盛り付けと内容の確認

　・チェックの方法

３　勤務表・作業工程表に基づく、各作業の習得

・各コーナー作業手順（下処理・調理・調乳・食器洗浄）

　　・各勤務形態（早出・遅出・日勤　等）

４　設備器具類の使い方及びメンテナンス、消毒

　　・コンベクションの取扱い

　・急速冷却機の取扱い

　・大釜の取扱い

　・調理機器等の取扱い

５　保温保冷配膳車の使い方及びメンテナンス、消毒

　　・運行要領の把握

　　・衛生管理、保守点検

６　衛生管理のチェック

　　・食品の保存方法

　　・「大量調理マニュアル」・「衛生管理マニュアル」に沿った作業

　　・調理機器等の取扱い

７　食札の見方

　　・配膳先（病棟）、食種、主食、特別指示、禁止指示、時間区分等

８　栄養士事務業務の習得（別紙８栄養士業務引継事項）

　・各勤務形態に基づく業務（早出・遅出・日直　等）

　・医療連携システム操作、作業

　・オーダリングルール、閉めきり時間後の対応

　・インシデント対応、処理入力

　・食材調達業務

　・個別献立の作成、確認方法について

　・食数管理方法

９　施設管理

　　・調理機器保守管理

　　・作業終業点検

　　・「厨房清掃マニュアル」に沿った清掃

　　・栄養管理科施設管理、施錠ルール