

年 月 日

（宛先）大田区長

設置者 郵便番号
住所
（ふりがな）
氏名
電話番号

〔法人の場合は、その名称、主たる事務所の
所在地及び電話番号並びに代表者の氏名〕

給 食 開 始 届

下記のとおり、給食を開始した（する）ので、健康増進法第20条第1項の規定により届け出ます。

記

ふりがな						
給食施設の名称						
給食施設の所在地	郵便番号					
給食施設の種類						
給食の開始日 又は開始予定日	年 月 日					
1日の予定給食数及び 各食ごとの予定給食数		朝食	昼食	夕食	その他	1日の合計
	予定 給食数					
	職員 食数					
管理栄養士の員数				栄養士の員数		

- 添付書類 1 給食運営状況票
2 給食施設の平面図

給食運営状況票

記入日： 年 月 日

施設名																																												
所在地 下 東京都大田区		電話 FAX	直通 電話 FAX																																									
施設種類	1 学校(公・私)	9 一般給食センター	責任者 氏名																																									
	2 病院	10 その他																																										
	3 介護老人保健施設	・有料老人ホーム ・認証保育園 ・小規模保育所																																										
	4 老人福祉施設																																											
	5 児童福祉施設																																											
	6 社会福祉施設																																											
	7 事業所																																											
	8 寄宿舍																																											
定数	名床																																											
対象	1 全員 2 一部(%)																																											
方式	1 単一食 2 選択食 3 カフェテリア																																											
栄養士	1 いる 2 いない 3 巡回																																											
運営	1 直営 2 委託		食数																																									
委託の場合	委託内容： 献立作成・発注・調理・盛り付け・配膳 食器洗浄・その他()			<table border="1"> <tr> <td></td> <td colspan="2">直営(人)</td> <td colspan="2">委託(人)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>常勤</td> <td>非常勤</td> <td>常勤</td> <td>非常勤</td> </tr> <tr> <td>管理栄養士</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>栄養士</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>調理師</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>調理作業員</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>事務職員</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>計</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		直営(人)		委託(人)			常勤	非常勤	常勤	非常勤	管理栄養士					栄養士					調理師					調理作業員					事務職員					計				
		直営(人)			委託(人)																																							
		常勤			非常勤	常勤	非常勤																																					
	管理栄養士																																											
	栄養士																																											
	調理師																																											
調理作業員																																												
事務職員																																												
計																																												
委託先																																												
所在地 下																																												
電話 FAX																																												
入院時食事療養	(I)	(II)																																										
分類		(健康増進法) 1 特定給食施設 (1回100食以上又は1日250食以上) 2 その他の給食施設 (1回20食以上又は1日50食以上の施設で 特定給食施設を除く施設)																																										

<記入方法> 給食運営状況票

記入日： 年 月 日

施設名		所在地 丁目		電話 FAX	①	直通	電話 FAX	
施設種類	②	学校(公・私)	8 寄宿舍	責任者 職・氏 名	施設長			
		2 病院	9 一般給食セ		設置者			
		3 介護老人保健施設	10 その他		部門管理者			
		4 老人福祉施設	(有料老人ホーム ・認証保育園 ・小規模保育所)					
	5 児童福祉施設			栄養管理者 (資格:管理栄養士・栄養士・調理師・その他)				
	6 社会福祉施設			食品衛生責任者 (資格:管理栄養士・栄養士・調理師・その他)				
	7 事業所							
定数	③	名	④	食数				
対象	1 全員	2 一部(%)		朝食	給食数	職員数	合計	
方式	⑤	1 単一食	2 選択食	3 カフェテリア	昼食			
栄養士	⑥	1 いる	2 いない	3 巡回	夕食			
運営	1 直営	2 委託		その他				
委託の場 合	委託内容: 献立作成・発注・調理・盛り付け・配膳・食器洗浄・その他()			給食従事職員	直営(人)		委託(人)	
	委託先				常勤	非常勤	常勤	非常勤
	所在地 丁目				管理栄養士			
	電話 FAX				栄養士			
入院時食事療養	(I)	(II)		調理師				
				調理作業員				
				事務職員				
				計				
				⑪	分類 (健康増進法) 1 特定給食施設 (1回100食以上又は1日250食以上) 2 その他の給食施設 (1回20食以上又は1日50食以上の施設で 特定給食施設を除く施設) (日本産業規格A列4番)			

① 電話:施設の代表番号を記入し、給食事務室に直通電話がある場合、その電話番号を記入する。

② 施設種類:10その他は、該当する施設に○をつける。施設種類が無い場合は書き込む。

(施設種類は、P6の「給食施設の分類」を参考にして選んでください。)

③ 定数: 病院は許可病床、それ以外は施設定員(入所定員)とする。

④ 対象:一部有的时候は、全従業員の何%を想定しているかを記入する。

⑤ 方式:「単一食」は献立が1種類、「選択食」は複数献立から選択するもの。

「カフェテリア」は主食・主菜・副菜をそれぞれ選択できるもの。

⑥ 栄養士:「いる」は常勤のみ

⑦ 委託:内容は複数の選択可。委託先業者は本社所在地を記入する。

⑧ 責任者職・氏名 施設長の記入例:病院長○○○・代表取締役○○○

設置者は施設を設置したもの例:都立病院は「東京都」・事業所は「代表取締役社長」

部門管理者は給食部門の責任者で記入する。栄養管理者と食品衛生管理者は資格に○をつける。

⑨ 食数:おやつは昼食の一部と考え計上しない。離乳食はその他に計上する。

延長保育等で夕食を出す場合は計上する。補食として夕食の一部を出す場合は計上しない。

職員食を作っている施設は計上する。

⑩ 給食従事数:非常勤にパートも含む。

⑪ 分類:健康増進法第20条・21条に基づき該当施設に○をつける。

令和2年5月

給食施設の平面図

施設名

(1) 平面図

記載事項	(2) 付近見取り図(100m以内)
○調理室の大きさ ○調理器具の位置 ○出入り口の位置 ○通路の位置 ○便所、手洗いの位置	

(日本産業規格A列4番)

<給食施設の平面図 記入要領>

1 平面図

記載事項を参照の上、各室や各機器の大きさ等を正確に記入する。

2 給食施設付近の見取り図

公共施設など目標をはっきりと記入し、方角を示す。

3 その他

本様式は、食品衛生法における営業許可申請時に添付する「営業設備の配置図」に替えても差し支えない。