別紙1「業務内容分担表」

※ 数の作成   ※ 数の指示   ※ 数の作成   《 月替り御膳料理等   ※ 数の指示   ※ 数の表   ※ 数の   ※ 数    ** 数		業務内容分担表」	<b>千</b> 彩土	<b>赵头</b> 书
<ul> <li>業務の担表、職員配置表の作成・提示</li> <li>3、業務の担表、職員配置表の確認</li> <li>6 1、献立の作成(月替り御膳料理等)</li> <li>5 底数の指示に提出する書類の確認・提出・保管管理</li> <li>四、10 1 1 1 1 1 1 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1</li></ul>	区分	業務内容	委託者	受託者
5. 軟立の確認		2. 業務分担表、職員配置表の作成・提示 3. 業務分担表、職員配置表の確認	0	0000
理 8. 関係官庁に提出する書類等の作成		5. 献立の確認	0	
2. 作業実施状況の確認 3. 講理 4. 盛付け 5. 運搬 (1) 夕食場所が客室、あゆみ荘2階ホールの際、厨房からあゆみ在2階パントリーへダムウェーターにて上げる (2) 夕食場所が大広間、寸みれ(研修室 II) の際、厨房から各部屋の前までの間 6. 配膳、下膳 (1) 客室、あゆみ荘2階ホール、大広間、すみれ、ふじ (2) 当該日1週間前までの予約状況で、40名以上の宿泊者の夕食会場がレストラン (4) 朝食 (2) 当該日1週間前までの予約状況で、40名未満の宿泊者の夕食会場がレストラン (4) 朝食 (1) 客室、あゆみ荘2階ホール、大広間、すみれ、ふじ (3) 当該日週間前までの予約状況で、40名未満の宿泊者の夕食会場がレストラン (4) 朝食 (1) 客室、あゆみ荘2階ホール、大広間、すみれ、ふじにおける。追加注文等の受付 (2) レストランにおける追加注文等の受付 (3) 追加注文を受けた飲食物等の授供 (3) 追加注文を受けた飲食物等の授供 (3) 部食、洗浄・消毒・9・管理点検記録の確認 (5) 管理点検記録の確認 (5) 自発性の信息を解析を使用・消毒を関係を関係を関係を関係を関係を関係を関係を関係を関係を関係を関係を関係を関係を	理	8. 関係官庁に提出する書類等の作成		000
(1) 夕食場所が客室、あゆみ荘2階ホールの際、厨房からあゆみ荘2階が2トリーへダムウェーターにて上げる(2) 全場所が大広間、すみれの階を室II) の際、厨房から各部屋の前までの間(1) 客室、あゆみ荘2階ホール、大広間、すみれ、ふじ(2) 当該日1週間前までの予約状況で、40名以上の宿泊者の夕食会場がレストラン(3) 当該日1週間前までの予約状況で、40名未満の宿泊者の夕食会場がレストラン(4) 朝食 7. お客様対応(1) 客室、あゆみ荘2階ホール、大広間、すみれ、ふじにおける。迫加注文等の受付(2) レストランにおける追加注文等の受付(3) 追加注文を受けた飲食物等の提供(1) 客室、あゆみ荘2階ホール、②レストランにおける追加注文等の受付(3) 通加注文を受けた飲食物等の提供(1) 客室、あゆみ荘2階ホール、②レストランに大広間、すみれ、ふじ、3) 朝食 8. 食器類の洗浄・消毒 9. 管理点検記録の作成 10. 管理点検記録の作成 10. 管理点検記録の確認 1. 食材の保管・在庫管理 2. 食材の保管・在庫管理 4. 調理器具、食器等の保守・点検・管理 5. 食材の使用状況の確認及び指示 1. 厨房施設、主な設備の設管 4. 調理器具、食器等の保守・点検の確認 2. 食材の傷と主な設備の設管理 4. 調理器具、食器等の保守・点検の確認 2. 食材の衛生管理 5. 保存食の確保 2. 食材の衛生管理等の衛生管理 5. 保存食の確保 6. 納升、集者等の衛生管理 5. 保存食の確保 6. 納升、業者等の衛生管理の指示・徹底 7. 衛生管理簿の作成 6. 納升、業者に対する衛生管理の指示・徹底 7. 衛生管理簿の作成 6. 納升、業者に対する衛生管理の指示・徹底 7. 衛生管理簿の点検・確認 9. 緊急対応を要する場合の指示		1. 作業計画の作成 2. 作業実施状況の確認 3. 調理 4. 盛付け	0	
の際、厨房から各部屋の前までの間 (1) 客室、あゆみ荘2階ホール、大広間、すみれ、ふじ (2) 当該日1週間前までの予約状況で、40名以上の宿泊者の 夕食会場がレストラン (4) 朝食  理 7. お客様対応 (1) 客室、あゆみ荘2階ホール、大広間、すみれ、ふじに おける、追加注文等の受付 (2) レストランにおける追加注文等の受付 (3) 追加注文を受けた飲食物等の提供 (1) 客室、あゆみ荘2階ホール ②レストラン、大広間、すみれ、ふじ ③朝食・治毒・治毒・治毒・9・管理点検記録の作成 10. 管理点検記録の作成 10. 管理点検記録の確認  材 1. 食材の調達 料 2. 食材の農管・在庫管理 4. 食材の管理非務 5. 食材の使用・主な設備の設置・補修 2. 厨房施設、主な設備の管理 2. 食材の管理状況の確認 2. 食材の管理等の保守・点検・管理 5. 食器の確認  1. 衛生面の管理等の保守・点検・管理 5. 食器の確認 (1) 衛生管理 (1) 衛生		(1)夕食場所が客室、あゆみ荘2階ホールの際、厨房からあゆ み荘2階パントリーへダムウェーターにて上げる		0
<ul> <li>作 (1) 客室、あゆみ荘2階ホール、大広間、すみれ、ふじ (2) 当該日1週間前までの予約状況で、40名以上の宿泊者の 夕食会場がレストラン (3) 当該日1週間前までの予約状況で、40名未満の宿泊者の 夕食会場がレストラン (4) 朝食 (1) 客室、あゆみ荘2階ホール、大広間、すみれ、ふじに おける、追加注文等の受付 (2) レストランにおける追加注文等の受付 (2) レストランにおける追加注文等の受付 (3) 追加注文を受けた飲食物等の提供 ①客室、あゆみ荘2階ホール ②レストラン、大広間、すみれ、ふじ ③朝食 8. 食器類の洗浄・消毒 ○ 9. 管理点検記録の作成 10. 管理点検記録の確認 ○ 1. 食材の調達 ○ 1. 食材の應接・在庫管理 4. 食材の使用状況の確認及び指示 ○ 1. 厨房施設、主な設備の管理 4. 食材の使用状況の確認及び指示 ○ 1. 厨房施設、主な設備の管理 ○ 3. 調理器具、食器等の保守・点検・管理 4. 食材の管理器具、食器等の保守・点検・確認 5. 食器の確保 ○ 2. 食材の衛生管理 4. 責報の確と管理 4. 調理器具、食器等の保守・点検の確認 ○ 2. 食子の確保 ○ 4. 調理器具、食器等の保守・点検の確認 ○ 5. 食器の確と管理 4. 調理器具、食器等の保守・点検の確認 ○ 5. 食器の確と管理 4. 調理器具、食器等の情上管理 ○ ○ 4. 湯生管理簿の点検・確認 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○</li></ul>		の際、厨房から各部屋の前までの間	0	
<ul> <li>管 夕食会場がレストラン         <ul> <li>(4) 朝食</li> <li>7. お客様対応</li> <li>(1) 客室、あゆみ荘2階ホール、大広間、すみれ、ふじにおける。追加注文等の受付</li> <li>(2) レストランにおける追加注文等の受付</li> <li>(3) 追加注文を受けた飲食物等の提供</li> <li>① 客室、あゆみ荘2階ホール ②レストラン、大広間、すみれ、ふじ③朝食</li> <li>8. 食器類の洗浄・消毒</li> <li>9. 管理点検記録の確認</li> </ul> </li> <li>材 1. 食材の調達</li> <li>2. 食材の保管・在庫管理</li> <li>4. 食材の保管・在庫管理</li> <li>4. 食材の管理事務</li> <li>5. 食材の使用状況の確認及び指示</li> <li>加速設・主な設備の設置、補修</li> </ul> <li>加速設・主な設備の設置、補修</li> <li>2. 厨房施設、主な設備の管理</li> <li>3. 調理器具、食器等の保守・点検の確認</li> <li>(5. 食器の確認)</li> <li>1. 衛生の管理状況の確認</li> <li>2. 食材の衛生管理</li> <li>3. 調理器具、食器等の衛生管理</li> <ul> <li>4. 調理器具、食器等の衛生管理</li> <li>4. 調理器具、作業者等の清潔保持状況の確認</li> <li>5. 保存食の確と管理</li> <li>4. 調理器具、作業者等の清潔保持状況の確認</li> <li>(6. 納入業者に対する衛生管理の指示・徹底</li> <li>7. 衛生管理簿の点検・確認</li> <li>(7. 衛生管理簿の点検・確認</li> <li>(8. 衛生管理簿の点検・確認</li> <li>(9. 緊急対応を要する場合の指示</li> </ul>		(1)客室、あゆみ荘2階ホール、大広間、すみれ、ふじ (2)当該日1週間前までの予約状況で、40名以上の宿泊者の	0	
(1)客室、あゆみ荘2階ホール、大広間、すみれ、ふじにおける、追加注文等の受付 (2)レストランにおける追加注文等の受付 (3)追加注文を受けた飲食物等の提供 (①客室、あゆみ荘2階ホール ②レストラン、大広間、すみれ、ふじ ③朝食 8.食器類の洗浄・消毒 9.管理点検記録の作成 10.管理点検記録の作成 10.管理点検記録の確認  材 1.食材の調達 名食材の原管・在庫管理 4.食材の管理事務 5.食材の使用状況の確認及び指示  施 1.厨房施設、主な設備の設置、補修 2.厨房施設、主な設備の設置、補修 2.厨房施設、主な設備ので等・点検の管理 3.調理器具、食器等の保守・点検の確認 5.食器の確認  1.衛生面の管理状況の確認 2.食材の衛生管理 4.調理器具、食器等の保守・点検の確認 5.食器の確保 (6.納入業者に対する衛生管理の指示・徹底 7.衛生管理簿の点検・確認 9.緊急対応を要する場合の指示		夕食会場がレストラン (4)朝食		0
(3) 追加注文を受けた飲食物等の提供 ① 客室、あゆみ荘 2 階ホール ② レストラン、大広間、すみれ、ふじ ③ 朝食 8. 食器類の洗浄・消毒 9. 管理点検記録の作成 10. 管理点検記録の確認  材 1. 食材の調達 2. 食材の点管・在庫管理 4. 食材の信管・在庫管理 4. 食材の使用状況の確認及び指示  1. 厨房施設、主な設備の設置、補修 2. 厨房施設、主な設備の管理 3. 調理器具、食器等の保守・点検の確認 5. 食器の確認  1. 衛生面の管理状況の確認 2. 食材の確認 5. 食器の確認  1. 衛生面の管理状況の確認 5. 食器の確認 5. 食器の確認 5. 食器のでです。 () () () () () () () () () () () () ()	理	(1)客室、あゆみ荘2階ホール、大広間、すみれ、ふじにおける、追加注文等の受付	0	
10. 管理点検記録の確認		(3) 追加注文を受けた飲食物等の提供 ①客室、あゆみ荘 2 階ホール ②レストラン、大広間、すみれ、ふじ	0	
***********************************		9. 管理点検記録の作成	0	0
料       2. 度材の点検         第       3. 食材の保管・在庫管理         4. 食材の管理事務       ○         5. 食材の使用状況の確認及び指示       ○         1. 厨房施設、主な設備の設置、補修       ○         2. 厨房施設、主な設備の管理       ○         3. 調理器具、食器等の保守・点検・管理       ○         4. 調理器具、食器等の保守・点検の確認       ○         5. 食器の確認       ○         4. 調理器具、食器等の衛生管理       ○         4. 調理服・作業者等の衛生管理       ○         4. 調理服・作業者等の清潔保持状況の確認       ○         5. 保存食の確保       ○         6. 納入業者に対する衛生管理の指示・徹底       ○         7. 衛生管理簿の点検・確認       ○         9. 緊急対応を要する場合の指示       ○	<b>オオ</b>			0
1. 厨房施設、主な設備の設置、補修   2. 厨房施設、主な設備の管理   3. 調理器具、食器等の保守・点検・管理   4. 調理器具、食器等の保守・点検の確認   5. 食器の確認   0   1. 衛生面の管理状況の確認   2. 食材の衛生管理   3. 調理器具、食器等の衛生管理   4. 調理服・作業者等の衛生管理   4. 調理服・作業者等の清潔保持状況の確認   5. 保存食の確保   6. 納入業者に対する衛生管理の指示・徹底   7. 衛生管理簿の作成   8. 衛生管理簿の点検・確認   9. 緊急対応を要する場合の指示   0   0   0   0   0   0   0   0   0	料管	3. 食材の保管・在庫管理	0	0
施 2. 厨房施設、主な設備の設置、補修 2. 厨房施設、主な設備の管理 3. 調理器具、食器等の保守・点検・管理 4. 調理器具、食器等の保守・点検の確認 5. 食器の確認 ○ 1. 衛生面の管理状況の確認 ○ 2. 食材の衛生管理 3. 調理器具、食器等の衛生管理 4. 調理服・作業者等の清潔保持状況の確認 ○ 4. 調理服・作業者等の清潔保持状況の確認 ○ 5. 保存食の確保 ○ 6. 納入業者に対する衛生管理の指示・徹底 7. 衛生管理簿の作成 ○ 8. 衛生管理簿の点検・確認 9. 緊急対応を要する場合の指示 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	理		$\cap$	
他 記 2. 厨房施設、主な設備の管理 3. 調理器具、食器等の保守・点検・管理 4. 調理器具、食器等の保守・点検の確認 5. 食器の確認 1. 衛生面の管理状況の確認 2. 食材の衛生管理 2. 食材の衛生管理 3. 調理器具、食器等の衛生管理 4. 調理服・作業者等の清潔保持状況の確認 5. 保存食の確保 5. 保存食の確保 6. 納入業者に対する衛生管理の指示・徹底 7. 衛生管理簿の作成 8. 衛生管理簿の点検・確認 9. 緊急対応を要する場合の指示 ○	+/-		Ŏ	
<ul> <li>衛 2.食材の衛生管理</li> <li>3.調理器具、食器等の衛生管理</li> <li>生 4.調理服・作業者等の清潔保持状況の確認</li> <li>5.保存食の確保</li> <li>管 6.納入業者に対する衛生管理の指示・徹底</li> <li>7.衛生管理簿の作成</li> <li>理 8.衛生管理簿の点検・確認</li> <li>9.緊急対応を要する場合の指示</li> </ul>	設管	2. 厨房施設、主な設備の管理 3. 調理器具、食器等の保守・点検・管理 4. 調理器具、食器等の保守・点検の確認	0	0
理 8. 衛生管理簿の点検・確認 0. 緊急対応を要する場合の指示 0	衛	1. 衛生面の管理状況の確認 2. 食材の衛生管理	0	0
理 8. 衛生管理簿の点検・確認 0. 緊急対応を要する場合の指示 0	生	4. 調理服・作業者等の清潔保持状況の確認		
'   9. 緊急対応を要する場合の指示	管	6. 納入業者に対する衛生管理の指示・徹底 7. 衛生管理簿の作成		Ŏ O
	理	9. 緊急対応を要する場合の指示	0	0

	1. 健康管理計画の作成		
労働安全衛生			
	2. 定期健康診断の実施		$\circ$
	3. 定期健康診断結果の保管		$\bigcirc$
判实	4. 健康診断実施状況等の確認	$\bigcirc$	
人 人	5. 検便の定期実施		$\bigcirc$
土	6. 検便結果の確認	$\circ$	
件	7. 事故防止対策の策定	$\circ$	
-	8. 労働安全衛生に関する研修の実施・報告		$\bigcirc$
	9. 労働安全衛生に関する改善指示があった場合の対応・報告		$\bigcirc$