

職能要件書 職能評価シート

職種	調理員共通
専門部署	栄養管理部共通

完全にできている	0	←半角数字の「0」(ゼロ)を入力
まだ不十分	*	←半角の「*」(アスタリスク)を入力

「0」が90%以上あれば、この等級は完全クリアーしている。

部署	
氏名	
現状把握時の等級	
仮格付け時の等級 (給与レベルにあった当初の等級)	
第1回評価時の等級	
第2回評価時の等級	

【入力手順】

- 今年度の等級を左枠で確認し、該当等級までの項目を全てチェックして下さい。
(該当しない項目はその行を削除してください)
- 「等級」は「独力対応等級」の欄に記載してあります
- 「0」又は「*」を入力 (○×は入力が大変な為、この記号を使用します)
※次年度は「*」の付いている項目のみチェック。但し、等級が上がる方は上の等級もチェックが必要です。

単位業務 (大まかな区分)	作業名	作業内容 (～して～ができる)	独力 等級 対応	現状レベ ル把握の 為の評価	第1回 評価 ()	第2回 評価 ()
調理作業	仕込み作業	1 献立表に基づき適正量の材料の用意ができる	1			
		2 食数に応じ調味料等の計量が正確にできる	1			
		3 食材の適正に配慮した適性な下処理・洗浄・消毒ができる	1			
		4 献立に基づいた野菜の切り方が判断でき、食材の切りこみが適正にできる	1			
	一般調理 A	1 食数分の米の計量ができ、味を損なわない適切な洗米ができる	1			
		2 調理別・盛りつけ時間を考慮した、炊飯・かゆ炊き・軟飯・おにぎりの作成が単独でできる	1			
		3 その他飯類の調理が、適時適温を配慮してできる	1			
		4 サラダ・和え物等の調味料を、献立に基づき適正に調合して、盛りつけ時間を配慮した調理ができる	1			
調理		献立をいかし、食べる人の摂取能力に応じた、軟菜・ゼリー食・作りができる	1			
		年齢に応じた特殊調理(嚥下困難食)が、栄養士	1			
		で作ることができる	1			
調理時作業	後片付け	1				
	調理と片付・掃除	1 調理しなから、作業』が出来る	1			
収膳(下膳)	残食処理	1 残食の計量と記録が確実にできる				
		2 衛生に配慮した残食の処理ができる				
	食器洗浄・消毒・保管	1 食器等の洗浄と消毒および整理整頓が確実にできる	1			
		2 定期的な食器漂白を実施できる	1			
		3 食器の衛生に配慮した保管が確実にできる	1			
		4 食器洗浄機の取り扱いが適正にできる	1			
食材管理	給食材料の扱い	1 給食材料の納入に立会い、検収(チェックおよび記録)が正しくできる	1			
		2 材料別に給食材料の適切な保管(冷蔵・冷凍・食品庫)ができる	1			
		3 給食材料の受け払いが献立表の指示通りにでき、その出庫表記録が正確にできる	1			
		4 給食材料の整理整頓ができる(戻り保証、定位置管理)	1			
食数管理	食数の管理	1 食事箋や食事連絡表を理解し、食数の調整・管理が行える	1			
		2 食事変更の対応が速やかにできる	1			

単位業務 (大まかな区分)	作業名	作業内容(～して～ができる)	独 等 級 対 応	現状レ ベル把 握の 為の評 価	第1回 評価 ()	第2回 評価 ()
備品物品関連業務	調理用機器のメンテナンス	1 調理用機器類の保守点検・整備が決められた通りに的確にできる	1			
備品物品関連業務	食器・器具・消耗品の管理	1 衛生に配慮した、食器・器具類の整理・保管ができる	1			
		2 食器・器具類在庫のチェックが確実にできる	1			
		3 業務に支障が起きないように、常に消耗品の在庫チェックを行っている	1			
		4 不足品の物品請求ができる	1			
		5 払い出し品の確認が確実にでき、適正な収納ができる	1			
給食材料の扱い		1 原材料の検収時に品質・鮮度等の点検・記録が確実にできる	1			
		2 原材料納入の時刻・材料の温度記録等が正確にできる	1			
		3 原材料をそれぞれ衛生的に処理し保管できる	1			
		4 原材料を保管する冷蔵庫・冷凍庫内の温度記録を確実にを行い、適正温度の保持ができる	1			
		5 検査の意義を理解し、水質検査を毎日実施・記録できる	1			
		6 冷蔵庫・冷凍庫内の室内温度・湿度の記録ができる	1			
		7 調理済み食品(調理済み食品)を食品毎に必要な量をマ ニピットして保存できる	1			
		冷凍保存ができる	1			
施設環境整備	厨房施設・配膳室・食品倉庫・ 検収室等の整備、清掃	1 厨房の各部の清掃を行うことができる				
		2 昆虫発生予防および簡単な昆虫駆除ができる				
		3 日常的にできない箇所の清掃が、定期的な大掃除により実施することができる				
一般業務	一般業務	1 給食日誌等の記入が正確にできる	1			
調査研究	食堂訪問	1 利用者と笑顔で接しながら、利用者の食事摂取状況の観察ができる	1			
防火・防災関連	日常防災業務(1)	1 ガス器具等点検が確実にできる	1			
		2 機器類の日常安全点検が適切に行える	1			
		3 火元責任者業務の内容を理解し、安全に配慮した行動ができる	1			
1等級職員の等級判定(○の個数)・新人～3年前後の職員クラス(現在の1等級)			個数	0	0	0
1等級職員の○取得率			67	0%	0%	0%