|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食事提供体制加算に係る体制の届出書 | | | | | | | | | | |
| サービスの種類 | | | | 日中一時支援事業 | | | | | | |
| 事業所・施設の名称 | | | |  | | | | | | |
| 事業所・施設の所在地 | | | |  | | | | | | |
| 連絡先 | | 電話番号 | |  | 担当者名 | | |  | | |
| ＦＡＸ番号 | |  |
| 食事の提供体制 | 食事提供に係る 人員配置 | | | 管理栄養士 | 常勤 |  | 人 | 非常勤 |  | 人 |
| 栄養士 | 常勤 |  | 人 | 非常勤 |  | 人 |
| 調理員 | 常勤 |  | 人 | 非常勤 |  | 人 |
| その他（　　　　　　） | 常勤 |  | 人 | 非常勤 |  | 人 |
| その他（　　　　　　） | 常勤 |  | 人 | 非常勤 |  | 人 |
| 業務委託部分 | | 業務委託の内容 | 業務委託先 |  | | | | | |
| 委託業務の内容 |  | | | | | |
|
|
| 適切な食事提供の確保方策 |  | | | | | | |
|
|
|
|

注１　業務委託を行っている場合の人員配置は、事業所・施設で適切な食事提供が行われるための管理等に関わる職員の状況を記載してください。

注２　外部委託を行う場合の適切な食事提供の確保方策欄は、献立に関する事業所・施設の関与、委託先から事業所・施設への食事の運搬方法、適

時適温への配慮など、自己調理する場合に通常確保される提供体制に相当するものへの対応の概略を記載してください。

※１　食事提供体制加算については、原則として当該施設内の調理室を使用して調理し、提供されたものについて算定するものであるが、食事の提供に関する業務を当該施設の最終的責任の下で第三者に委託することは差し支えない。なお、施設外で調理されたものを提供する場合（クックチル、クックフリーズ、クックサーブ又は真空調理（真空パック）法により調理を行う過程において急速冷凍したものを再度加熱して提供するものに限る）、運搬手段等について衛生上適切な措置がなされているものについては、施設外で調理し搬入する方法も認められるものである。

※２　**例えば出前の方法や市販の弁当を購入して、利用者に提供するような方法は加算の対象とはならない。**