

① 管理範囲（マネジメントスパン）の原則

1人の管理者が直接管理できる職員の数には限界があること。一般的には、15人程度とされている。

② 命令一元化の原則

業務上の命令系統を一元化すること。具体的には、ライン部門が命令・指示の権限をもち、スタッフ部門からの助言や提案はライン部門と調整を行う。

③ 責任と権限の原則

それぞれの管理者が有する権限の大きさと、果たすべき責任の大きさが比例していること。権限の大きさと責任の大きさは、経営体全体で統一的に確立させておく必要がある。

④ 権限委譲（例外事例）の原則

標準化されたマニュアルに基づいて日常的に行われる業務（ルーチンワーク）の処理は部下に委任し、例外的事例（非定型的な任務あるいは臨時に発生する業務など）の処理は管理者が行うこと。

⑤ 専門化の原則

部門所属の職員への業務の割り振りは、職員が有する専門知識や経験を活用して、専門性を活かした業務を割り振り担当させること。

(2) 給食組織の形態

わが国の特定給食施設などにおける主たる給食組織は、ライン組織、ファンクショナル組織、ラインアンドスタッフ組織、職能別組織およびマトリックス組織である。

a ライン組織
(直系組織)

ライン組織(図5-1)とは、トップから最下位に属する職員に至るまですべての職階層が単一の命令・権限によって結ばれている組織形態のことである。

組織が大きくなって中間の管理者が増えても、命令系統が一元的に機能す

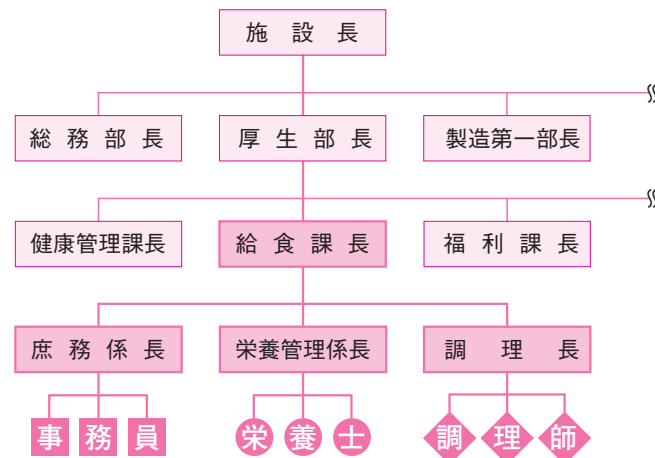


図 5-1 ライン組織（給食組織例）
(芦川修貳ほか編：栄養士のための給食計画論，p.10，学建書院，2015)

b ファンクショナル組織（機能式組織）

る組織であり、指揮・監督が容易で統制がとりやすいという特徴がある。ただし、ライン組織を円滑に運営するためには、管理者が所管する職員の担当業務に精通していなければならない。

現在、特定給食施設などの給食部門の組織には、この形を採用しているところが多い。

ファンクショナル組織(図5-2)とは、1人の職員が複数の管理・監督者から、それぞれの職能範囲に応じて指示・命令を受ける組織形態のことである。

管理・監督者が有する専門技術を最大限に活用することができるが、命令系統に混乱が生じやすく、統制が行き届かないなどの欠点がある。

特定給食施設などの給食部門の組織では、栄養士である栄養管理係長が栄養士などの部下を使って行う栄養管理業務を監督し、調理師である調理長は調理師等調理作業従事者を使って行う調理作業を監督している。ファンクショナル組織では、栄養管理係長も調理長も互いに栄養士や調理師などに命令・指示を行うことができる。

c ラインアンドスタッフ組織

ラインアンドスタッフ組織(図5-3)とは、指揮・命令系統の統一と専門技術の活用とを調和させた組織形態のことである。

給食運営委員や衛生事故防止委員などのスタッフ職は、ラインを補佐することでその活動を促進する役割を担い、ラインに対する助言の権限はもつが、命令・指示権限はもたない。スタッフの機能は、ライン管理者の補佐役であり給食運営の補佐、衛生管理の補佐および調理技術指導などである。事

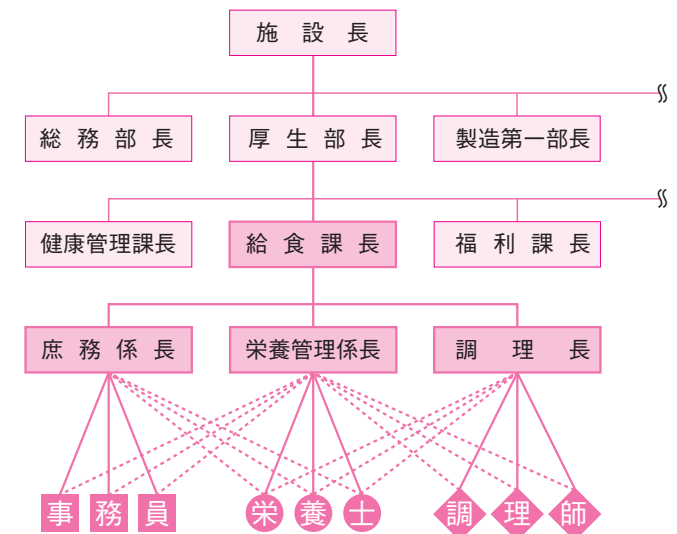


図 5-2 ファンクショナル組織（給食組織例）
(芦川修貳ほか編：栄養士のための給食計画論，p.11，学建書院，2015)