

R5・R6年度児童福祉施設指導監査で指摘事項の多かった項目

【衛生管理】

①衛生管理計画の作成・見直し

→R7第1回 給食施設向け研修会 衛生課説明資料参考

②温度管理及び記載漏れ・校正

→主な場面:検収時、冷蔵庫や冷凍庫、中心温度、調理室内

※大量調理施設衛生管理マニュアル 別添1原材料等の保存温度で要確認

【栄養管理】

①給与栄養目標量(カルシウム↓、食塩↑)

②献立上の提供量と発注量のずれ(特に牛乳やスキム)

③評価(肥満・やせの算出及び献立への反映、変更点の反映)

→②が生じると、予定献立上は問題がなくとも実施献立上は不足が生じる。

提供量の評価を実施するために、献立の変更があった場合は、記録する。

→喫食状況を考慮した献立作成をする

→肥満・やせの評価は献立の改善を検討する1つの指標。献立に反映を。

R5・R6年度児童福祉施設指導監査で指摘事項の多かった項目

【検食・保存食について】

①おやつ検食も実施すること

→検食：食事提供前に行い、異味、異臭その他の異常が感じられる場合には、直ちに食事の提供を中止するなどの措置を講ずる役割

②保存食(50gに満たないもの・洗浄しているもの)

→保存食：食中毒事件及びその疑いが発生した場合、発生原因の究明のために、必要なもの

【その他】

①食中毒対応マニュアル

→食中毒の発生時の体制と対応を整理し、職員へ周知すること

②食物アレルギー(保育施設における食事の提供に関する手引きより)

→医師の診断に基づいて生活管理指導票を入所時または診断時及び年に1回以上、必要に応じての更新をする。