

# 【児童福祉施設用】給食管理自主点検表

施設名	
確認日	
確認者（職氏名）	

事項	チェック内容等	確認結果		
		はい	いいえ	非該当
・食事計画	①給与栄養量の目標を設定している			
	②地域で生産された食材を活用している			
	③旬の野菜や果物を活用するなど季節を感じられる食事を提供している			
	④子どもの咀嚼や嚥下機能、食具使用の発達を促すため、食品の種類や調理方法に配慮している			
・食事計画の評価・改善	①予定献立を変更したときは記録し、評価をしている			
	②給与栄養量が確保できている、喫食状況を把握している			
	③幼児身長体重曲線等による肥満度に基づき、幼児の肥満・やせ該当者の割合が増加していないか評価し、改善のための取り組みを検討・実施している			
	④給食に関する会議を定期的に行い、施設長を含む関係職員による情報の共有を行っている			
・個別対応	①食物アレルギー、障がい等のある子どもへの対応を行っている（対応できる体制であるか）			
	②園児生活管理指導表等を確認し、医師の指示や協力のもと対応している			
・3歳未満児の対応	①咀嚼や嚥下の状態に合わせた形、大きさ、固さ、量、味に配慮している			
	②離乳食は、家庭で食べたことのあるものをチェックし、個人の発達に合わせて進めている			
・調乳	①湯の温度は70℃以上である			
	②ほ乳瓶の消毒をしている			
・食育	①食育計画を作成している			
	②食育計画が保育の計画に位置づけられ、園全体で取り組んでいる			
	③経過や結果を記録し、評価及び改善に努めている			
	④食を通じた保護者への支援を行っている			
・家庭との連携	①家庭に予定献立表を配布している			
	②給食だより等を用いて家庭に食物や栄養に関する情報を提供している			
	③必要に応じ喫食状況について保護者と連絡を取っている			
・提供時間	①給食時間は、お腹がすくという生理的なリズムを実感できるよう設定している			
・検食	①検食を児の食前に実施している（時間を記録している）			
	②検食結果が献立の改善に活用されている			

事項	チェック内容等	確認結果	
		はい	いいえ
・衛生管理体制	①HACCPの考え方に沿った衛生管理計画を作成し、調理従事者に周知している		
	②衛生管理の実施状況を記録・保存し、衛生管理計画の効果を検証して、必要に応じてその内容を見直している		
	③食品衛生責任者を設置し、衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加するなど必要な知識・技術の周知徹底を図っている		
	④調理従事者に対して衛生管理に関する研修を定期的実施している		
・検便	①調理従事者の雇入れの際、検便による健康診断を行い、結果を確認している		
	②調理従事者（調乳担当保育士含む）について、月1回以上の検便が実施し、結果を保管・管理している		
・保存食	①原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封し、-20℃以下で2週間以上保存している		
	②原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で採取している		
	③温度計を設置し、-20℃以下で保存していることを確認している		
・衛生管理	①調理従事者の健康チェックを行い、下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時には、調理作業に従事していない		
	②ふさわしい服装等で調理・配膳を行っている		
	③検収時に原材料の品質・品温を確認し、問題があった場合には適切な措置を講じている		
	④加熱調理は、中心温度を測定し、75℃で1分以上加熱している （ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃90秒以上）		
	⑤調理室内が湿度80%以下、温度25℃以下になるよう努めている		
	⑥食器・調理器具の衛生管理に努めている		
	⑦調理従事者以外の厨房への出入りがないか		
	⑧使用水は、色、濁り、におい、異物等の点検をしている ＊井戸水等を使用している場合は、年1回以上の水質検査を実施している		
	⑨調理室の出入り口、窓、排水口にはネズミや昆虫等の防除設備を設けている		
	⑩ネズミや昆虫の駆除を半年以内に実施し、駆除の記録を1年以上保存している		
	⑪調理室には、段ボールや私物など不必要なものを持ち込まず、清潔に保っている		
	⑫調理室の入り口（調理員用トイレ内）には、手洗い設備や石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥を適切に行っている		
	⑬調理室（調理員用トイレ内）には専用の履き物を備え、室外のものと区別している		
	⑭汚染作業区域と非汚染区域を明確に区別している （区域の区別が困難な場合は作業場所や時間を区分し、食材の相互汚染を防止している）		
・危機管理	①食中毒発生時の体制を整理し、職員へ周知している		
	②災害等の発生に備えて、平常時から食料等を備蓄するとともに、災害時等の連絡・協力体制を事前に確認するなど体制を構築し、周知している		
	③調理担当者の人員は余裕を持った体制であるか （調理従事者が体調不良の場合、給食を提供できる体制であるか）		