

## 給食施設栄養管理点検票(事業所・寄宿舎・その他用)

年 月 日

施設名 ( )

判定基準

A: 評価基準のすべてをクリア

B: 評価基準の一部ができていない

C: 評価基準のすべてができていない

※は該当する施設のみ記入してください。塗りつぶされているものは重要項目です。

項目	内 容	番号	評 価 基 準	○ or ×	判定	項目内容の趣旨
栄養管理運営	1 栄養管理部門の運営（経営）理念、方針、目標を明文化し、業務従事者が理解している	1	理念、方針を明文化し、運営計画、目標を設定している			★栄養管理部門の運営理念は業務を遂行するための基本的ガイドラインであり、不可欠なものである 業務従事者が同じ理念、方針、目標のもとに業務を円滑に行えるようその内容を理解しておくことが必要である
		2	理念、方針、目標は、毎年変更の必要性の有無を協議している			
		3	目標は、年や月単位で評価している			
		4	栄養管理部門の業務従事者は理念・方針・目標を共有し、その内容を理解している			
	2 栄養管理部門の位置づけが分かる組織図等があり、責任体制や業務分担が明確である	5	組織図や文書等により確認できる			★施設管理者との関係及び組織としての栄養管理部門がどのような位置づけであるかが分かる  ★栄養管理部門の責任体制と実務分担を明確にし効率的な栄養管理業務を行っている
		6	施設管理者との関係が明確である			
		7	施設における栄養管理部門の位置づけが明確である			
		8	業務分担表・事務分掌等で責任体制や業務分担が明確である			
	3 指定特定給食施設である当該施設に常勤で栄養士又は管理栄養士を配置している	9	※専任で配置している			★栄養管理業務を適正に行うため管理栄養士・栄養士を配置する
		10	※専任で配置している			
		11	※専任で配置している			
	4 栄養管理委員会等を設置し、年1回以上開催している	12	定期的に年1回以上開催している			★栄養管理や食事内容等の課題や問題を施設共通事項として、意思疎通を図るために委員会等を定期的に開催している
		13	委員会の構成メンバーは、給食従事者だけでなく、施設管理者や関係部門の職員も含めている（委託の場合は委託側代表者も含む）			
		14	記録があり、関係職員に周知され、協議内容について関係職員間の情報共有を図っていて、給食部門で保管している。			
対象者の状況把握	5 喫食者の性、年齢構成を年1回以上把握している	15	議事内容が適切であり（運営計画、改善目標、改善計画が含まれている）、問題の改善につなげている			★栄養管理や食事内容等の課題や問題を改善し、より良いものにするには、施設管理者や教職員、保護者代表との連携が必要であり、また業務従事者にその課題・問題を周知する必要がある
		16	喫食者の性、年齢階級別人数を把握している			
	6 健診結果等から喫食者の健康状態を把握し健康・栄養状態において、課題・問題点があった場合、設置者等と連携を密に取り組んでいる	17	その記録が栄養管理部門において整理または確認できるようになっている			★喫食者の状況、特性を把握することにより、利用者に合わせた食事を効率良く提供できる  ★身体状況や栄養状態に問題のある児童や生徒に対しては、個別に対応が必要な人に対しその状況に応じたきめ細かな給食の提供が必要である。  ★食事が健康保持・増進に大きく影響するので、対象者の栄養状態を把握し、給与栄養目標量を設定することが必要である。  ★生活習慣病予防の観点から栄養管理をすることが必要である。
		18	栄養管理部門は栄養状態、生活習慣等の結果を把握している			
		19	課題・問題点のある喫食者の健康・栄養状態に応じた栄養管理を実施しており、その個別記録がある			
		20	栄養管理責任者は設置者もしくは施設管理者と定期的に協議がなされている記録がある			

## 給食施設栄養管理点検票(事業所・寄宿舎・その他用)

年 月 日

施設名 ( )

判定基準

A: 評価基準のすべてをクリア

B: 評価基準の一部ができていない

C: 評価基準のすべてができていない

※は該当する施設のみ記入してください。塗りつぶされているものは重要項目です。

項目	内 容	番号	評 価 基 準	O r x	判定	項目内容の趣旨
栄養・食事管理	7 喫食者の性別、年齢構成、身体活動レベルに応じた栄養目標量を設定し、定期的見直している	21	対象特性別に給与栄養目標量を設定している			★対象者に応じた食事を提供するために必要である。どのように目標量を設定したかの根拠を持つことが重要である。
		22	栄養目標量は定期的に見直している（年1回程度）			
	8 対象者の特性を考慮した予定献立を一定期間を単位として計画的に作成し、献立名、食品名、使用量を明示していて、変更した場合には献立表等を訂正している。	23	喫食者の特性を考慮した予定献立を一定期間を単位として作成している			★給与栄養目標量の3食の配分は一律に1/3にせず、利用者の食習慣や食事以外の摂取栄養量等を勘案することが必要である。  ★献立作成は、計画性のある給食を実施するため、予め一定期間の予定献立を作成する必要がある  ★実施された食事の内容が適正であるか評価し、献立計画に反映させることで食事の質の向上が図られる ・嗜好調査等の結果、提供した食事内容が利用者にあったものであるか、利用者の意志が反映されているか等食事の見直しに役立てる。
		24	管理者の承認を得ている			
		25	献立表には献立名、食品名、使用量を明示している			
		26	献立は季節感、旬の食材、行事食等を取り入れ、変化に富んでいる			
		27	減塩の配慮も行っている			
		28	予定献立の材料等に変更等があった場合には、献立表等の訂正をして、栄養価の再計算をしている			
	9 各種調査（満足度、喫食量、嗜好等）を実施し結果を公表するとともに、その結果を献立に反映している	29	各種調査（満足度、喫食量、嗜好等）を定期的（年1回以上）に実施し、結果を献立に反映している			★結果を業務従事者に周知することで、品質改善に取り組む意欲を持たせることになる ・給与栄養目標量と給与栄養量との差を出すこと等により、実施された食事の内容を栄養管理責任者が評価し、献立計画に反映させることで、食事の質の向上を図る。
		30	調査結果を公表している（喫食者・施設管理者・関係スタッフ等）			
	10 給与栄養量は栄養目標量の適正範囲に収まっている	31	給与栄養量及び栄養比率を定期的（月1回以上）に算出している			
		32	給与栄養目標量の±10%に収まっている 《ビタミン、ミネラル、食物繊維は不足がないか、食塩は過剰がないかを確認する》			
	11 利用者が食事量の調整ができる	33	個々人の適切な量が提供されている			★利用者が食事の選択や食事量を調整することができることにより、身体状況や身体の調子に応じた自己管理が可能となる。
栄養教育	12 栄養成分表示を行っている（熱量、たんぱく質、脂質、食塩等）献立表を、事前に掲示又は配布している	34	献立表の掲示又は配布を事前に行っている			★献立内容の紹介や献立等に栄養成分表示を行うことにより、利用者に対し栄養情報を提供し、食事の選択の幅が広がるなど、自己の健康管理に役立つ。
		35	配布用又は掲示用献立表には一食毎の栄養成分表示（熱量、たんぱく質、脂質、食塩等）を表示している＊3食提供の施設においては、1日の合計値も表示			
		36	基準量の表示を行っている			
	13 喫食者に対して、自らの健康管理のための情報を提供している（ポスター、卓上メモ、パンフレット、講演等）	37	何らかの情報を提供している			★ポスター、卓上メモ、パンフレット等の媒体を活用した栄養教育を行うことにより、よりきめ細かな教育と食に対する理解が得やすくなる

## 給食施設栄養管理点検票(事業所・寄宿舎・その他用)

年 月 日

施設名 ( )

判定基準

A: 評価基準のすべてをクリア

B: 評価基準の一部ができていない

C: 評価基準のすべてができていない

※は該当する施設のみ記入してください。塗りつぶされているものは重要項目です。

項目	内 容	番号	評 価 基 準	O r X	判定	項目内容の趣旨
栄養教育	14 喫食者に対し、生活習慣病や疾病予防のため栄養教育（栄養指導・相談の場合も含む）を行っている	38	対象者に対し栄養教育（栄養指導・相談含む）について計画的に実施している。			★望ましい食生活を営む食行動の変容をもたらすには、栄養計画に基づく食事を提供するだけでなく、栄養・食事についての正しい知識、食生活を改善する意識と正しい態度を身につけるための栄養教育がなされることが望ましい。 ★疾病予防の観点からも継続的な栄養教育等は、喫食者本人、家族及び地域住民への食生活改善につながる。 ★栄養教育等は、QOL向上の観点からも重要である
		39	栄養管理部門において、個別・集団の栄養教育を実施した内容を記録している			
食材料・器具等の管理	15 栄養管理を適正に行うための原材料を確保するため、発注、納品、請求等の伝票等が整理され、納入された食品を適正に検収している。	40	購入計画、発注量計算をしている			★適正な購入がなされている  ★納入される食品の量や質、温度が、食事の内容や衛生を大きく左右するので、検収を適切に行うことが必要である。  ★業者との馴れ合いを防止する。
		41	発注、納品、請求等の伝票等を整理している			
		42	検収場所が確保されており、発注量、納品が一致しているかを確認している			
		43	調理従事者等が立ち会っている			
		44	品質・鮮度・品温・異物混入等につき点検し、検収書類により確認できる			
		45	記入もれや確認事項の不足がない			
	16 納入された食品は相互汚染を防止し、品質を良好に保つよう保管している	46	食品庫や冷蔵・冷凍庫内は清潔で使いやすく整理整頓している			★納入した食品の適切な在庫管理は、衛生・安全管理をはじめ、適切な購入計画にも必要である。  ★納入された食材の相互汚染を防止し、質を良好に保ち安全でおいしい食材を保持する
		47	在庫量が適切である			
		48	汚れた外装を持ち込んでいない			
		49	適切な場所（位置）に食材ごとに保管している			
		50	冷蔵品、冷凍食品は定められた温度以下で保管している			
		51	温度や時間を記録している			
		52	記入もれ、確認項目の不足がない			
	17 原材料及び調理済食品を採取し、清潔な容器等に入れ、－20℃以下で2週間以上保存している	53	原材料は、洗浄・殺菌等を行わず購入した状態で保存している			★食中毒等の原因追及のための重要な検査試料である
		54	調理済み食品はメニュー毎に採取している			
		55	採取の量は50g以上ある			
		56	清潔で適切な容器である			
		57	－20℃以下で2週間以上保存している			
	18 下処理は、専用の器具、容器の区別がされ、また、調理作業もそれぞれ専用の物を用意し混同しないように使用している	58	下処理専用の器具、容器は魚介類、食肉類、野菜類等、食品ごとに区別している			★調理器具器材由来の危害の汚染の防止を行う
		59	調理専用の器具、容器は、加熱調理用・非加熱調理用食品をはじめ、用途別に区別している			

## 給食施設栄養管理点検票(事業所・寄宿舎・その他用)

年 月 日

施設名 ( )

判定基準

A: 評価基準のすべてをクリア

B: 評価基準の一部ができていない

C: 評価基準のすべてができていない

※は該当する施設のみ記入してください。塗りつぶされているものは重要項目です。

項目	内 容	番号	評 価 基 準	O r X	判定	項目内容の趣旨
品質管理・生産管理	19 調理作業と人的労力の効率化から作業分担し作業工程表に基づき、作業指示どおりの調理を行っている	60	作業分担表等がある			★従事者や調理機器の作業計画書を作成することにより、調理業務従事者の作業分担を明確にする  ★作業指示書は、栄養管理を運営するうえで中心となるもので、単なる食事内容の記録ではなく、栄養管理の総合的な計画表となる
		61	作業指示書に具体的な作業内容が示されている			
		62	作業指示書に従った作業が行われている。			
	20 汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区別している 非汚染区域と汚染区域を明確に区分している	63	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されている（区画別・調理台等で仕切り・床面色分け・床面ライン引き等）			★汚染作業区域と非汚染作業区域の間は、食品が汚染されていない容器を用いて移動するのとし、非汚染区域に汚染を持ち込むことを防ぐ
	21 調理作業は清潔な身支度で行い、作業の開始前、用便後、食品に直接触れる作業前、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動するとき、汚染のおそれのある食品を扱った後に、十分な手洗いを行っている	64	調理作業は専用の清潔な身支度で行っている			★調理従事者由来の危害の汚染の防止を行う
		65	作業の状況に合わせ十分な手指の洗浄及び消毒を行っている			
	22 調理室の整理整頓、清掃を行い、清潔を保持し、温度、湿度を適正に管理している	66	調理室の整理整頓、清掃を行い、清潔を保持している			★食事の安全性を確保するために、食中毒や異物混入を防ぐための管理が実施されなければならない
		67	調理機器の定期的なメンテナンス等を行っている（清掃、消毒、保守、点検）			
		68	記録が整備されており、適正となっている（温度25℃以下湿度80%以下）			
	23 加熱時の食品の中心温度を測定し、記録を整備し適正に管理している	69	ロットごとに3点以上（煮物・汁物は1点以上）測定して、全ての点において中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は85℃～90℃で90秒間以上）まで加熱されていることを確認している			★作業環境及び衛生管理上、調理室内温度、冷蔵・冷凍庫の庫内温度、食品の中心温度等の測定・確認が必要である
		70	温度と時間を記録している			
	24 調理後の食品は適切な温度・時間管理が行われており、記録を整備している	71	調理終了後2時間以内に喫食している			★料理の温度や味を損なわず、調理終了後短時間に配食するために配食食器具等の整備を図ることも重要である
		72	記録がある（調理終了時間、保管温度、提供時間）			
	25 喫食時の食事温度を定期的に確認し、記録している	73	定期的に提供している食事の温度を測定し、記録がある（常温提供品を除く）			★食事は調理後、できるだけ短時間に適温で提供できるように配慮されていることが重要である
		74	適温給食となっている			
	26 提供した食事の品質及び異常の有無を確認するため、喫食前に検食を行い、検食簿等に記録するとともにその結果を給食業務に生かしている	75	検食実施者が食事の品質及び異常の有無（異物混入、ヒスタミンによる食中毒の事前検知等）を確認している			★栄養管理責任者をはじめ、調理従事者の食事に対する共通認識を得るための資料になる。（献立表等の所定欄に記載可能）  ★検食は提供された給食の評価や内容の向上を図るために、施設長または栄養管理責任者、施設職員等が行い記録する。
		76	検食は喫食前に行う			
		77	施設長または栄養管理責任者、施設職員等（施設で決めた職員）が検食を行っている			
		78	検食簿を整備している			
		79	検食結果を管理者等に報告し、給食の評価や内容の向上を図るために活かしている			



## 給食施設栄養管理点検票(事業所・寄宿舎・その他用)

年 月 日

施設名 ( )

判定基準

A: 評価基準のすべてをクリア

B: 評価基準の一部ができていない

C: 評価基準のすべてができていない

※は該当する施設のみ記入してください。塗りつぶされているものは重要項目です。

項目	内 容	番号	評 価 基 準	O r x	判定	項目内容の趣旨
委託契約・労務管理	※ 委託内容が確認できる委託契約書（写しでも可）がある。	80	※委託契約書（写しでも可）がある			<p>★業者に栄養管理を委託する場合、委託側と受託側との連携・協力のもと、食事内容やサービス等の向上に努める必要がある。食事の問題点等を利用者や他部門にshawよせしてはならない。</p> <p>そのためにも、管理区分、経費区分を明確にし、書面で取り交わすとともに、定期的に両者で栄養管理運営・内容等が良好か話し合いの機会を持つことが必要である。</p> <p>(例) 光熱水費、食器・調理器具等備品費、食堂施設・厨房機器等維持・補修費、更衣施設、休憩室、業務通信費、人件費、付帯給与費、直接業務費、食材料購入費、衛生費(検便)、消耗品費、清掃費、食券印刷費等の区分</p>
		81	業務分担内容が明確な契約書になっている			
	内外いずれかの研修会等に、施設管理者や給食従事者等が年1回以上参加している。	82	研修内容の報告がなされ、業務従事者全員に周知している			<p>★調理技術及び栄養管理の向上、給食経営・運営、衛生管理等を目的とした講習会、研修会等へ積極的に参加し、栄養管理経営全般にわたる知識、技術を修得することは必要不可欠である。</p>
		83	研修等により人材育成を行っている			
	定期的に健康診断を実施し、その結果を把握している	84	記録を整備している			<p>★喫食者の安全性確保の観点から、効率的かつ安全で衛生的な栄養・食事管理作業(特に調理作業が重要)を実施するためには、良好な健康状態であることが必要不可欠である</p>
		85	結果に応じ適切に対応をしている			
	栄養管理責任者は従事者の日々の健康状態や着用衣服の清潔等について毎日点検し適切に対応している	86	記録を整備している			<p>★衛生管理、労務管理、食中毒予防、健康管理等には検便の実施は不可欠である</p>
		87	結果に応じ適切に対応をしている			
	検便を毎月1回以上実施しており、当該施設に記録がある	88	記録を整備している			<p>★衛生管理、労務管理、食中毒予防、健康管理等には検便の実施は不可欠である</p>
		89	結果に応じ、適切に対応している			
		90	検査項目には腸管出血性大腸菌の検査が含まれている			
食環境・危機管理	32 食堂または禁煙または受動喫煙防止対策を実施している	91	食堂は禁煙となっているかまたは他人のたばこの煙を吸わされることのないように対策を取っている(食堂内に喫煙室または喫煙コーナーがあっても換気扇があり、非喫煙場所に煙りが流れないようにしている)			<p>★多数の者が利用する施設を管理する者はこれらを利用する者について、他人のたばこの煙を吸わされる子とを防止するために必要な措置を講ずるように努めなければならない</p>
	33 食中毒事故発生時並びに非常災害時の対応マニュアルを作成している	92	マニュアルを作成している			<p>★事故時・災害時対策システムが確立している</p>
		93	対処方法と連絡体制を記載している			
	34 各マニュアルを施設職員及び業務従事者全員に周知している	94	各マニュアルを施設職員及び業務従事者全員に周知している			<p>★非常災害時における対応として、計画的に施設・設備全体の点検を行うとともに、非常食、食器の備蓄、栄養管理部門の従事者の教育、他部門の理解と協力体制を得るなど総合的な体制の整備を図ることが重要である</p> <p>また、それぞれの施設の特長性を考慮し、日常時から他の関連施設とも協議・連携を図り、非常時に備えた体制の整備を図ることが重要である</p>
	35 ※非常用食料等や必要物品の保管場所が明確で保管場所や量、保管内容が適正で、非常時用の献立例を作っている(3食提供している施設は考慮すること)	95	保管場所が明確で、保管内容(場所、食料、物品、数量)が適正である			
		96	賞味期限が守られている			
		97	献立例があると同時に、献立例を活用できるような食料や機器等も確保している			
		98	関係職員に場所等が周知されている			
	※非常時の給食提供のシミュレーションを行っている(3食提供している施設は考慮すること)	99	防災の日などに利用して、非常時の給食提供のシミュレーションを実践している			
		100	実施記録をとり、必要に応じて改善策を講じている			