

給食施設栄養管理点検票（事業所・寄宿舍・その他用）

年 月 日

施設名（ ）

※については、該当する施設のみ記入してください

＜判定基準＞ A:全部できている B:一部できていないまたは全部できていない
C:一部できていないまたは全部できていない(重要項目)
A～Cの該当すると思われるところに○をつけてください

項目	内容	判定			安全	食環境	備考
		A	B	C			
1 栄養管理運営	1 施設における栄養管理部門の運営理念・方針・目標の明文化	1 栄養管理部門の運営(経営)理念、方針、目標を明文化している			/	◇	☆
		2 業務従事者が栄養管理部門の理念、方針、目標を理解している			/	◇	☆
	2 施設における栄養管理部門の位置づけと役割分担	3 栄養管理部門の位置づけが分かる組織図等がある			/	◇	
		4 栄養管理部門の責任体制や業務分担が明確である			/	◇	
	3 指定特定給食施設の管理栄養士の配置	※5 当該施設に常勤で管理栄養士が配置されている			/	◇	☆
		※6 当該施設に常勤で栄養士又は管理栄養士が配置されている			/	◇	☆
		※7 当該施設に常勤で栄養士又は管理栄養士が配置されている			/	◇	
	4 栄養管理委員会等の開催	8 給食に関して協議する委員会等を設置し、年1回以上開催している			/	◇	☆
		9 委員会の構成メンバーは、給食従事者、施設管理者や関係部門の職員により構成している			/	◇	☆
		10 委員会等の議事内容は、記録し、保管されている。また、その内容は、関係職員間で共有されている			/	◇	☆
		11 栄養管理や給食業務の課題、食事の評価を含めて対応策を講じている			/	◇	☆
2 対象者の状況把握	5 健康状態・生活習慣等の把握・対応策	12 喫食者の性、年齢構成を年1回以上把握している			/		☆
		13 健診結果等から喫食者の健康状態を把握している			/		☆
		14 喫食者の健康・栄養状態において、課題・問題点があった場合の対応をしている			/		☆
		15 栄養管理責任者は設置者もしくは施設管理者と連携を密に課題や問題点に取り組んでいる			/		☆
3 栄養・食事管理	6 食事基準の作成	16 喫食者の性別、年齢構成、身体活動レベルに応じた給与栄養目標量の設定をしている			/		☆
		17 定期的(年1回程度)に給与栄養目標量を見直している			/		☆

施設名()

※については、該当する施設のみ記入してください

<判定基準> A:全部できている B:一部できていないまたは全部できていない
C:一部できていないまたは全部できていない(重要項目)
A~Cの該当すると思われるところに○をつけてください

項目	内容	判定			安全	食環境	備考
		A	B	C			
3 栄養・食事管理	7 献立作成 実施献立表の給与栄養量	※18 食品構成表(食品群別目標量)を作成している			/		☆
		19 喫食者の特性を考慮した予定献立が一定期間を単位とし、計画的に作成されている			/	◇	☆
		20 献立表には献立名、食品名、使用量を明示している			/	◇	☆
		21 献立は季節感、行事食等を取り入れ、変化に富んでいる			/		☆
		22 喫食者の各種調査(満足度、喫食量、嗜好等)を実施し結果を公表するとともに、献立は喫食調査等から嗜好等が反映されている			/		☆
		23 予定献立に変更等があった場合には、献立表等の訂正をしている			/		☆
		24 給与栄養量は給与栄養目標量の適正範囲に収まっている			/		☆
	※25 実施献立は食品構成表(食品群別目標量)に見合った内容となっている			/		☆	
	8 食事の選択	※26 複数献立や選択食の場合はモデル的組み合わせの献立表を提示、またはモデル的な組み合わせを選択できるよう事前指導を行っている			/		☆
		27 食事量の調整ができる			/		☆
4 栄養教育	9 栄養教育(栄養指導)の実施	28 喫食者に対し献立表の掲示又は配布を事前に行っている			/		☆
		29 提示用献立等に栄養成分表示を行っている(熱量、たんぱく質、脂質、食塩等)			/		☆
		30 喫食者に対し、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)			/		☆
		31 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・相談の場合含む)を行っている			/		☆
		32 栄養管理部門において、個人や集団の栄養教育(栄養指導・相談含む)を記録している			/		☆
5 食材料・器具等の管理	10 原材料購入と検収及び保管	33 発注、納品、請求等の伝票等が整理されている			/	◇	
		34 検収場所が確保されている			/	◇	
		35 検収は、調理従事者が必ず立ち合っている。また、量や品質等の点検結果を記録している			/	◇	
		36 食品倉庫等は整理整頓され、賞味期限や、保管量に注意を払っている			/	◇	
		37 原材料は適切な保管場所に食材ごとに分類し、相互汚染のないように保管している			/	◇	
		38 冷蔵品、冷凍品は定められた温度以下で保管し、記録により確認できる			/	◇	
	11 保存食の保管	39 原材料及び調理済み食品が採取されている			/	◇	
		40 清潔な容器等に入れ-20℃以下で2週間以上保存している			/	◇	
	12 器具、容器等の区別	41 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			/	◇	

施設名()

※については、該当する施設のみ記入してください

<判定基準> A:全部できている B:一部できていないまたは全部できていない
 C:一部できていないまたは全部できていない(重要項目)
 A~Cの該当すると思われるところに○をつけてください

項目	内容	判定			安全	食環境	備考	
		A	B	C				
6 品質管理・生産管理	13 品質管理・生産管理の実施	※42 調理作業と人的労力の効率化から作業分担をしている			△	◇		
		43 献立表に基づき、作業指示どおりの調理を行っている			△	◇		
		44 非汚染区域と汚染区域が明確に区分けされている			△	◇		
		45 調理作業は清潔な身支度で行っている			△	◇		
		46 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、十分な手洗いをしている			△	◇		
		47 調理室の整理整頓、清掃を行い、清潔を保持している			△	◇		
		48 調理室の温度、湿度が適正である			△	◇		
		49 加熱時の食品の中心温度を測定し、記録が整備され適正に管理されている			△	◇		
		50 調理後の食品は適切な温度・時間管理が行われており、記録が整備されている			△	◇		
		51 喫食時の食事温度を定期的に確認し、記録している			△	◇		
		52 提供した食事の品質及び異常の有無を確認するため、利用者の喫食前に検食を行い、その結果を記録し、管理者の確認を受けている			△	◇		
7 委託契約・労務管理	14 委託契約書	※53 委託内容が確認できる委託契約書(写しでも可)がある			△	◇		
		15 研修会等への参加	54 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			△	◇	
		16 栄養・給食従事者に対する健康診断や検便の実施及び日々の健康状態の把握	55 定期的に健康診断を実施し、その結果を把握している			△	◇	
56 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				△	◇			
57 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			△	◇				
8 食環境・危機管理	17 食堂の受動喫煙の防止	58 食堂は禁煙または受動喫煙防止対策を実施している			△	☆		
		18 非常災害対策システム等の管理	59 食中毒事故発生時の対応マニュアルが作成されている			△	◇	
			60 非常災害時の対応マニュアルが作成されている			△	◇	
61 各マニュアルが施設の関係職員及び業務従事者全員に周知されている			△	◇				
◆健康増進法に基づく届出		適・否						
特記事項								
指導結果の総合		A:	B:	C:	※			