

## 4 給食

	点検項目	点検結果		備考
		はい	いいえ	
(1)	<b>食事摂取基準</b>			
	①食事摂取基準に基づく給与栄養目標量を算出した食事計画を作成し、栄養評価を行っている。	算出・評価実施 計画未実施		給与栄養目標量と給与量は、1～2歳児、3～5歳児に分けて算出してください。
	②栄養素の12項目を設定している。	○		○エネルギー○たんぱく質○脂質○カリウム○カルシウム○鉄○ビタミンA(レチノール活性当量)○ビタミンB1○ビタミンB2○ビタミンC○食塩相当量○食物繊維
(2)	<b>献立</b>			
	①予定献立に基づき給食が提供されている。	○		献立表に記載する項目例 ○献立名○食品名○離乳食○アレルギー食・宗教食(対応している場合) ○おやつ○土曜日
	②予定献立が変更になった場合の記録(実施献立)が残されている。	○		食材の急な変更,収獲された野菜等の使用,おやつの変更等を記録してください。
	③おやつは食事で摂りきれない栄養を補っている。	○		菓子類や甘味品(清涼飲料水・乳酸菌飲料等)に偏らないようにしてください。
	④給食委員会は、定期的に開催し、会議録がある。	○		調理室担当者と園長・主任保育士・保育士等の連携を取り、給食運営に生かしてください。
(3)	<b>食物アレルギー、障害児への対応</b>			
	①診断書等医師の指示に基づき提供している。	○		医師が発行した1年以内の診断書を提出してもらってください。
	②アレルギーのある子どもの誤食防止に努めている。	○		お皿やプレートの色を変えたり、名前を明記します。保育士への声かけも重要です。複雑な除去・代替食を作成すると事故につながります。単純な献立にしましょう。土曜日や担任が休日の場合等、通常の保育と体制が異なる時に誤食が発生しやすくなりますので特に注意してください。
(4)	<b>食の安全管理</b>			
	①食事提供前に検食を実施し、検食簿を作成している。	○		検食者は、異味、異臭その他の異常が感じられる場合に、直ちに食事の提供を中止するなどの指示を出せる方が行ってください。
	②保存食を適正に実施している。	○		牛乳、市販菓子、ご飯等漏れなく保存してください。提供した食事全てが対象です。複数の方で確認してください。 ○-20℃で2週間保存○原材料○調理済食品(配膳後の状態で保存)
	③調理従事者に対し、月1回以上検便を実施している。	○		不定期に調理する、食器洗浄する、盛り付けする等の方も検便してください。調理室で作業する方は必ず必要です。

(5) 調理室の衛生管理			
①調理従事者個人の衛生管理チェックは行っている。	○		不定期に調理する方、調乳室や分園で調理する方も含みます。健康な状態を保つように努めてください。 (○体調○化粧○作業着○毛髪 ○爪○指輪等○履物○手洗い)
②調理室と外部とは扉等で区分されている。	扉はシングル		出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分に網戸、エアーカーテン、自動ドア等を設置し、鼠や昆虫の侵入を防いでください。
③調理室内に専用の手洗い設備がそろっている。	○		液体石鹸、ペーパー(エア)タオル、殺菌液、爪ブラシ等を常備してください。
④調理設備の点検表が作成されている。	○		マル ○つけ作業になっていませんか。安全で衛生的な調理場を保ってください。 ○毎日○1ヶ月○3ヶ月
⑤調理室・冷蔵庫・冷凍庫の温度管理は適正である。	○		食品は、適正な温度で保管し、温度を記録してください。給食室以外で食品を保存している場合も同様です。(調乳室や分園等)
⑥使用水は毎日始業前後に検査している。	○		水道水(○色○濁り○におい○異物) 貯水槽を設置している場合は、毎日残留塩素濃度を測定し、記録してください。また、1年に1回以上清掃し、証明書を1年間保管してください。
⑦調理は、当日行っている。	○		調理は、下処理を含め、当日行ってください。特に原材料は、下処理後食中毒菌の増殖を抑制するため、速やかに調理してください。残った調理済食品を再調理したり、職員が持ち帰ることの無いようにしてください。
⑧調理従事者等が立会い、室温・時刻を納品伝票等に記録している。	○		食品の安全な管理をしてください。食品の放置は厳禁です。
⑨配送用包装資材(段ボール等)を調理室内に持ち込んでいない。	△		段ボールは、汚染されたもので、害虫が繁殖しやすい環境です。
⑩包丁、まな板、調理器具は用途及び食品別に用意し、混同しないよう区別している。	○		下処理用(魚介類用、食肉類用、野菜類等用) 調理用(加熱調理済食品用、生食野菜用)
⑪調理作業に不必要な物品は置かれていない。	○		牛乳パックや空き瓶等保育材料になる物は、調理室外で保管してください。調理作業の妨げになるものは置かないでください。
⑫加熱調理食材の中心温度を測定し、記録している。	○		75℃1分間以上を確認してください(ノロウイルス汚染のあるものは85～90℃で90秒間以上加熱確認してください)。 ○揚げ物○焼き物 ○蒸し物○煮物○炒め物○手作りおやつ
⑬食器、まな板、包丁、ふきん類等は、清潔に保たれている。	○		毎日又は使用毎に汚れをしっかりと落としてから、消毒してください。清潔な場所に保管してください。
⑭調理室の床、排水溝は毎日清掃されている。		週1回	ドライ又はウエットシステム共通です。
⑮調理従事者が利用する便所の衛生管理は適切である。	○		手洗い設備(液体石鹸、ペーパータオル、殺菌液)、専用の履物が整備されていますか。便所は衛生的な環境を確保してください。
⑯ねずみ、昆虫の駆除が定期的に行われ、その記録が整備されている。	○		年2回以上実施し、日誌等に記録をしてください。(薬剤を設置、業者による害虫駆除等)

⑰分園や調乳室等で調理する場合も調理室と同様の衛生管理ができています。	○	手洗いの徹底や保存食の保管等も同様です。
-------------------------------------	---	----------------------