

給食施設栄養管理点検票（介護老人保健施設・介護医療院・老人福祉施設・児童福祉施設・社会福祉施設用）

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 栄養管理委員会等を設置し、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 施設利用者ごとに性、年齢、体格、栄養状態、病状等の特性が把握されている		/			☆
		※13 (デイサービス) 施設利用者の栄養状態や病状により栄養スクリーニングを行っている ※13 (デイサービス) 利用開始時に、利用者の体格や病状等により、低栄養状態のリスクを把握している		/			☆
		※14 (デイサービス) 13に問題が見られた個々人に対し栄養アセスメント(栄養・水分補給状況、必要栄養量、食事の留意事項等)を実施している ※14 (デイサービス) 13で問題が見られた対象者(低栄養リスク高の者等)の体格、体重減少率、食事摂取量、水分摂取量、病状等、生活状況等を定期的に把握している ※14 (デイサービス) 関係職員で、対象者の課題を把握している		/			☆
		※15 (デイサービス) 関係職種と共同により、栄養ケア計画の作成や評価を行っている ※15 (デイサービス) 14の対象者及び家族に対して、必要に応じて働きかけを行っている		/			☆
		※16 (デイサービス) 栄養アセスメントについて、栄養管理者は常に他の部門と会議等を通して協議し(ケアカンファレンスへの参加等)、記録により情報共有がなされている ※16 (デイサービス) 関係職員で、対象者の栄養状態等についての協議を定期的に行っている ※16 (デイサービス) 記録を作成し、情報共有、改善に向けた対応等に活かしている		/			☆
		※17 褥瘡委員会において管理栄養士による栄養面からの評価を行っている(目標と達成度)		/			

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	6 食事基準の作成	18 給与栄養目標量の根拠が明確である		/		☆		
		※19 施設利用患者の病状や栄養状態に応じるため、管理栄養士(栄養士を含む)と医師とで協議した食事基準(個別箋・約束食事箋)が作成されている(一般食、特別食)		/			☆	
		20 定期的に食事基準を確認し、必要であれば見直しをしている。(年1回程度)			/		☆	
		※21 個別の食事箋が整理・保管されている (デイスービス) ・利用者の食事内容(食形態や提供期間等)について、確認出来る記録が保管されている			/			
3	7 献立作成 実施献立表の給与栄養量	※22 食品構成表(食品群別目標量)を作成している			/		☆	
		23 施設利用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		/		◇	☆	
		24 献立表には献立名、食品名、使用量を明示している		/		◇	☆	
		25 献立は季節感、行事食等を取り入れ、変化に富んでいる			/		☆	
		※26 施設利用者の各種調査(満足度、喫食量、嗜好等)を実施し結果を公表するとともに、その結果が献立に反映されている			/		☆	
		27 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			/		☆	
		※28 給与栄養量は栄養目標量の適正範囲に収まっている			/		☆	
		※29 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			/		☆	
3	8 食事の選択	※30 複数献立や選択食を実施している			/		☆	
4	9 栄養教育(栄養指導)の実施	31 施設利用者及び家族(必要に応じ)に対し、献立表の掲示又は配布を事前に行っている			/		☆	
		32 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)		/			☆	
		33 施設利用者及び家族に対し、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)		/			☆	
		※34 医師の指示に基づき、施設利用者に対して栄養指導を行っている また、施設利用者及び家族に対し、生活習慣病や疾病予防のため栄養指導を行っている			/		☆	
		※35 栄養管理部門において、個人や集団の栄養指導内容を記録している			/		☆	

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			
5 食材料・器具等の管理	10 原材料購入と検収及び保管	36 発注、納品、請求等の伝票等が整理されている		/		◇	
		37 検収場所が確保されている			/	◇	
		38 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			/	◇	
		39 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			/	◇	
		40 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			/	◇	
		41 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	42 原材料及び調理済み食品が採取されている			/	◇	
		43 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	44 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			/	◇	
	6 品質管理・生産管理	13 品質管理・生産管理の実施	※45 調理作業と人的労力の効率化から作業分担をしている			/	◇
46 献立表に基づき、作業指示どおりの調理を行っている					/	◇	
47 非汚染区域と汚染区域が明確に区分けされている					/	◇	
48 調理作業は清潔な身支度で行っている					/	◇	
49 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					/	◇	
50 調理室の整理整頓、清掃を行い、清潔を保持している					/	◇	
51 調理室の温度、湿度が適正である					/	◇	
52 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					/	◇	
53 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					/	◇	
54 喫食時の食事温度を定期的に確認し、記録している					/	◇	
※55 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			/	◇			

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				
7 委託契約・ 労務管理	14 委託契約書	※56	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	57	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	58	定期的に健康診断を実施し、その結果を把握している					
59		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						
60		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	61	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	62	食中毒事故発生時の対応マニュアルが作成されている					
		63	非常災害時の対応マニュアルが作成されている					
		64	各マニュアルが施設職員及び業務従事者全員に周知されている					
		※65	非常用食料等については、適切な場所に保管され、関係職員等に周知されている					
		※66	非常時用の献立例が作られている					
		※67	非常時の給食提供のシミュレーションを行っている					
◆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:	※			