

郡山市特定給食施設等指導実施要綱

平成17年12月15日制定
平成22年5月21日一部改正
令和2年5月25日一部改正
[保健福祉部保健所地域保健課]

(目的)

第1条 この要綱は、特定給食施設等に対する指導及び助言について必要な事項を定め、給食を通して市民の健康の保持増進を図ることを目的とする。

(定義)

第2条 この要綱において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 特定給食施設等 学校、病院、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、事業所、寄宿舍、矯正施設、自衛隊、一般給食センターその他の特定かつ多数の者に対して継続的に6か月以上食事を供給する施設で次号から第4号までに掲げるものをいう。
- (2) 特定給食施設 健康増進法(平成14年法律第103号。以下「法」という。)第20条第1項に規定する特定給食施設をいう。
- (3) 指定特定給食施設 前項に規定する特定給食施設のうち、法第21条第1項に規定する特別な栄養管理が必要なものとして保健所長が指定する施設をいう。
- (4) 小規模特定給食施設 法第18条第1項第2号に規定する施設のうち、1回20食以上又は1日50食以上の食事を供給する施設をいう。

(特定給食施設等の届出)

第3条 郡山市健康増進法施行細則(平成15年郡山市規則第52号。以下「細則」という。)第7条及び第8条の規定は、小規模特定給食施設の届出について準用する。この場合において、これらの規定中「特定給食施設」とあるのは「小規模特定給食施設」と読み替えるものとする。

- 2 細則第7条及び第8条第1項(前項において準用する場合を含む。)に規定する届出により届け出る管理栄養士及び栄養士の数は、常勤者(当該施設の就業規則により勤務所属し、主に当該施設の栄養管理業務を担当する者をいう。)の数とし、非常勤及び他の施設の兼務職員は含まない。
- 3 細則第8条第1項(第1項において準用する場合を含む。)に規定する届出により届け出る食数は、年間の平均食数とする。ただし、当該食数の届出は、特定給食施設等の区分に変更がある場合とする。

(指定)

第4条 法第21条第1項の規定による指定は、指定特定給食施設通知書(第1号様式)により行うものとする。

- 2 保健所長は、前項の規定による指定を取り消すときは、指定特定給食施設取消通知書(第2号様式)により行うものとする。

(特定給食施設の栄養管理状況報告)

第5条 法第24条第1項に規定する報告は、特定給食施設の設置者若しくは管理者(以下「設置者等」という。)が毎年1回、特定給食施設栄養管理状況報告書(第3号様式)を保健所長に提出して行うものとする。

- 2 保健所長は毎年1回、健康増進を目的とした学校、保育所、幼稚園、事業所、寄宿舍等の特定給食施設の設置者等に、肥満及びやせに該当する者の割合について栄養管理状況の調査を行うものとする。

(指導及び助言)

第6条 法第18条第1項第2号及び第22条の規定に基づき栄養指導員が行う特定給食施設等に対する指導及び助言は、巡回指導等の個別指導及び集団指導における年間及び月間の指導計画及び指導目標を策定し実施する。

2 巡回指導に際しては、あらかじめ設置者等に対し、当該指導の通知と併せて給食施設栄養管理点検票(第4号様式)の作成を依頼し、当該指導時の資料とする。

3 第1項に規定する指導及び助言の実施については、別に定めるものとする。

(帳簿等)

第7条 健康増進法施行規則(平成15年省令第86号)第9条第4号の規定により特定給食施設の設置者等が当該施設に備え付ける帳簿等は、次に掲げるとおりとする。第2条第4号に規定する小規模特定給食施設についても同様とする。

(1) 業務分担表その他栄養管理運営に関するもの

(2) 人員構成表その他喫食対象者の健康状況等に関するもの

(3) 献立表その他栄養管理及び食事管理に関するもの

(4) 栄養指導記録簿その他栄養教育及び栄養指導の実施に関するもの

(5) 検収簿その他食材料、器具等の管理に関するもの

(6) 検食簿その他品質管理及び生産管理に関するもの

(7) 委託契約書その他委託契約及び労務管理に関するもの

(8) その他給食に関する帳簿等

(指導結果の報告)

第8条 保健所長は、給食施設栄養管理指導票(第5号様式)により、巡回指導の結果を当該施設の設置者等に交付する。

(勧告及び命令)

第9条 法第23条第1項に規定する勧告は、特定給食施設改善勧告書(第6号様式)により行うものとする。

2 法第23条第2項の規定による措置命令は、特定給食施設改善命令書(第7号様式)により行うものとする。

附 則

この要綱は、平成17年12月15日から施行する。

附 則

この要綱は、平成22年5月21日から施行する。

附 則

この要綱は、令和2年5月25日から施行する。

第1号様式（第4条関係）

指定特定給食施設通知書

指定番号 第 号

設置者 住 所
氏 名

（法人にあつては、事務所の所在地、名称及び代表者の氏名）

施設の名称	
施設の所在地	
施設の種類	

上記の施設を健康増進法第21条第1項の規定により、管理栄養士を置かなければならぬ特定給食施設として指定します。

年 月 日

郡山市保健所長

印

第2号様式（第4条関係）

指定特定給食施設取消通知書

設置者 住 所
氏 名

（法人にあっては、事務所の所在地、名称及び代表者の氏名）

施設の名称	
施設の所在地	
施設の種類	

上記の施設に対する、健康増進法第21条第1項の規定による管理栄養士を置かなければならない特定給食施設としての指定を取り消します。

年 月 日

郡山市保健所長

印

(表)

特定給食施設栄養管理状況報告書 (病院用)

年 月 日

郡山市保健所長

給食施設の名称

給食施設所在地

設置者又は管理者(職名・氏名)

電話番号・FAX 番号・E-mail

健康増進法第24条第1項の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します。

1. 給食の運営 <input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 <input type="checkbox"/> その他()		2. 給食従事者							
委託先名称			施設側		委託先				
			常勤	非常勤	常勤	非常勤			
委託内容	<input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 材料購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 下膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> 施設外調理 <input type="checkbox"/> 栄養指導 <input type="checkbox"/> その他()	管理栄養士	人	人	人	人			
		栄養士	人	人	人	人			
		調理師	人	人	人	人			
		調理員	人	人	人	人			
		その他	人	人	人	人			
給食施設に委託契約書を備えている <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		合計	人	人	人	人			
3. 1日あたりの平均給食数と喫食時間				許可病床数(床)					
区分	喫食時間	朝食 (:)	昼食 (:)	夕食 (:)	合計				
一般食(常食)		食	食	食	食				
一般食(軟食・流動食)		食	食	食	食				
特別食(加算対象)		食	食	食	食				
その他の治療食		食	食	食	食				
職員食		食	食	食	食				
合計		食	食	食	食				
4. 給食の概要									
(1) 栄養管理部門の理念・方針・目標	<input type="checkbox"/> 有[作成(最終改定): 年 月 日] <input type="checkbox"/> 無								
(2)-1 給食や栄養管理についての会議	<input type="checkbox"/> 有(回/年) <input type="checkbox"/> 無								
(2)-2 有の場合の構成員について	<input type="checkbox"/> 管理者 <input type="checkbox"/> 医師 <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> 看護師 <input type="checkbox"/> 調理師・調理担当者 <input type="checkbox"/> 事務職員 <input type="checkbox"/> その他() 合計(人)								
(3) 診療報酬(栄養関係)の算定	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 特別食加算 <input type="checkbox"/> 食堂加算 <input type="checkbox"/> 栄養サポートチーム加算 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 栄養食事指導料 (<input type="checkbox"/> 外来 <input type="checkbox"/> 入院 <input type="checkbox"/> 集団 <input type="checkbox"/> 在宅患者訪問) <input type="checkbox"/> その他()								
(4) チーム医療への参画	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> NST <input type="checkbox"/> 褥瘡委員会 <input type="checkbox"/> クリニカルパス <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他()								
(5) 非常時危機管理対策	①食中毒対策マニュアル <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
	②災害時食事提供マニュアル <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
	③非常時の備蓄 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <table style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td rowspan="2" style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">{</td> <td><input type="checkbox"/>水 <input type="checkbox"/>食料 <input type="checkbox"/>熱源 <input type="checkbox"/>食器</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>非常時用献立表</td> </tr> </table>						{	<input type="checkbox"/> 水 <input type="checkbox"/> 食料 <input type="checkbox"/> 熱源 <input type="checkbox"/> 食器	<input type="checkbox"/> 非常時用献立表
	{	<input type="checkbox"/> 水 <input type="checkbox"/> 食料 <input type="checkbox"/> 熱源 <input type="checkbox"/> 食器							
<input type="checkbox"/> 非常時用献立表									
④他施設との連携 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 水・食料()人分×()日									
(6) 栄養・衛生関係帳簿の保管	個別の栄養管理記録()年/その他栄養・衛生関係帳簿()年								

(表)

特定給食施設栄養管理状況報告書
(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

郡山市保健所長

給食施設の名称

給食施設所在地

設置者又は管理者(職名・氏名)

電話番号・FAX 番号・E-mail

健康増進法第24条第1項の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します。

施設種別	<input type="checkbox"/> 介護老人保健施設 <input type="checkbox"/> 介護医療院 <input type="checkbox"/> 老人福祉施設 <input type="checkbox"/> 児童福祉施設 <input type="checkbox"/> 社会福祉施設					
1. 給食の運営 <input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 <input type="checkbox"/> その他()			2. 給食従事者			
委託先名称			施設側		委託先	
			常勤	非常勤	常勤	非常勤
委託内容	<input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 材料購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 下膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> 施設外調理 <input type="checkbox"/> 栄養指導 <input type="checkbox"/> その他()	管理栄養士	人	人	人	人
		栄養士	人	人	人	人
		調理師	人	人	人	人
		調理員	人	人	人	人
		その他	人	人	人	人
給食施設に委託契約書を備えている <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		合計	人	人	人	人
3. 1日あたりの平均給食数と喫食時間			入所定数()人			
区分	喫食時間	朝食 (:)	昼食 (:)	夕食 (:)	合計	
入所者	一般食(常食)	食	食	食	食	
	一般食(軟食・流動食)	食	食	食	食	
	特別食(加算対象)	食	食	食	食	
ディサービス		食	食	食	食	
配食サービス		食	食	食	食	
職員食		食	食	食	食	
合計		食	食	食	食	
4. 給食の概要						
(1) 栄養管理部門の理念・方針・目標	<input type="checkbox"/> 有[作成(最終改定): 年 月 日] <input type="checkbox"/> 無					
(2)-1 給食や栄養管理についての会議	<input type="checkbox"/> 有(回/年) <input type="checkbox"/> 無					
(2)-2 有の場合の構成員について	<input type="checkbox"/> 管理者 <input type="checkbox"/> 医師 <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> 看護師 <input type="checkbox"/> 調理師・調理担当者 <input type="checkbox"/> 事務職員 <input type="checkbox"/> その他() 合計()人					
(3) 栄養・食事関係の加算	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 栄養マネジメント加算 <input type="checkbox"/> 療養食加算 <input type="checkbox"/> 経口移行加算 <input type="checkbox"/> 経口維持加算 <input type="checkbox"/> その他()				
(4) 非常時危機管理対策	①食中毒対策マニュアル <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無					
	②災害時食事提供マニュアル <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無					
	③非常時の備蓄 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 } <input type="checkbox"/> 水 <input type="checkbox"/> 食料 <input type="checkbox"/> 熱源 <input type="checkbox"/> 食器 <input type="checkbox"/> 非常時用献立表 水・食料()人分×()日					
	④他施設との連携 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無					
(5) 栄養・衛生関係帳簿の保管	個別の栄養管理記録()年/その他栄養・衛生関係帳簿()年					

5-1. 集団の栄養管理状況				
(1) 約束食事箋の有無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	作成(改正)時期:(年 月) 日本人の食事摂取基準、各疾患のガイドライン等の改定時に内容を見直し、必要に応じて改定しているか (<input type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> 未実施)		
(2) 給与栄養目標量と給与栄養量(最も提供数が多い食種を記入) 食種: <input type="checkbox"/> 一般食 <input type="checkbox"/> その他()				
	給与栄養目標量	給与栄養量	充足率(%)	評価の実施状況
エネルギー (kcal)				
たんぱく質 (g)				
脂質 (g)				
炭水化物 (g)				
食物繊維 (g)				
ビタミン A(レチノール活性当量)(μgRAE)				
ビタミン B1 (mg)				
ビタミン B2 (mg)				
ビタミン C (mg)				
カルシウム (mg)				
鉄 (mg)				
食塩相当量 (g)				
栄養バランス エネルギー産生	たんぱく質(%エネルギー)			
	脂 質(%エネルギー)			
	炭水化物(%エネルギー)			
(3) 情報提供			(4) 集 団 栄養指導	回 延べ 人
<input type="checkbox"/> 献立表(栄養成分表示を含む)の掲示 <input type="checkbox"/> ポスターの掲示 <input type="checkbox"/> 給食だより等の掲示 <input type="checkbox"/> 卓上メモの設置 <input type="checkbox"/> モデル的な料理の組合せの掲示 <input type="checkbox"/> その他()			(5) 嗜好調査	<input type="checkbox"/> 実施 (回/年) <input type="checkbox"/> 未実施
5-2. 個別の栄養管理状況				
栄養スクリーニング	<input type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> 未実施	栄養指導	入所 人 / 通所 人	
栄養ケア計画の作成	<input type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> 未実施	他施設との連携	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
計画に基づいた栄養管理	<input type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> 未実施	モニタリング指標		
計画のモニタリング	<input type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> 未実施			
計画の評価・見直し	<input type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> 未実施			
6. その他				
(給食や栄養管理に関する課題)	(課題に対する取組)		(栄養管理全般についての自己評価)	
報告書作成者	部署名	職名	氏名	TEL/FAX

(表)
特定給食施設栄養管理状況報告書
 (保育所・幼稚園・認定こども園等用)

年 月 日

郡山市保健所長

給食施設の名称
 給食施設所在地
 設置者又は管理者(職名・氏名)
 電話番号・FAX 番号・E-mail

健康増進法第24条第1項の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します。

1. 給食の運営 <input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 <input type="checkbox"/> その他()		2. 給食従事者				
委託先名称			施設側		委託先	
			常勤	非常勤	常勤	非常勤
委託内容 <input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 材料購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 下膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> 施設外調理 <input type="checkbox"/> 栄養指導 <input type="checkbox"/> その他()		管理栄養士	人	人	人	人
		栄養士	人	人	人	人
		調理師	人	人	人	人
		調理員	人	人	人	人
		その他	人	人	人	人
給食施設に委託契約書を備えている <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		合計	人	人	人	人
3. 1食あたりの平均給食数		※3歳未満児の食数は、離乳食を除きます				
	離乳食	3歳未満児※	3歳以上児	職員	合計	
昼食	食	食	食	食	食	
4. 給食の概要						
(1) 栄養管理部門の理念・方針・目標	<input type="checkbox"/> 有[作成(最終改定): 年 月 日] <input type="checkbox"/> 無					
(2)-1 給食や栄養管理についての会議	<input type="checkbox"/> 有(回/年) <input type="checkbox"/> 無					
(2)-2 有の場合の構成員について	<input type="checkbox"/> 施設長 <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師・調理担当者 <input type="checkbox"/> 保育士・教諭 <input type="checkbox"/> 看護師 <input type="checkbox"/> その他() 合計(人)					
(3) 喫食方法	3歳未満児	<input type="checkbox"/> 完全給食 <input type="checkbox"/> 副食給食 <input type="checkbox"/> その他()				
	3歳以上児	<input type="checkbox"/> 完全給食 <input type="checkbox"/> 副食給食 <input type="checkbox"/> その他()				
(4) 喫食者に関する各種調査	<input type="checkbox"/> 有(<input type="checkbox"/> 嗜好 <input type="checkbox"/> 満足度 <input type="checkbox"/> その他()) <input type="checkbox"/> 無					
(5) 食物アレルギーへの対応	<input type="checkbox"/> 有(<input type="checkbox"/> 除去 <input type="checkbox"/> 代替 <input type="checkbox"/> その他()) <input type="checkbox"/> 無					
(6) 非常時危機管理対策	①食中毒対策マニュアル		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
	②食物アレルギー対応マニュアル		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
	③災害時食事提供マニュアル		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
	④非常時の備蓄		<input type="checkbox"/> 有 { <input type="checkbox"/> 水 <input type="checkbox"/> 食料 <input type="checkbox"/> 熱源 <input type="checkbox"/> 食器 <input type="checkbox"/> 非常時用献立表 <input type="checkbox"/> 無 水・食料()人分×()日			
	⑤他施設との連携		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
(7) 栄養・衛生関係帳簿の保管	個別の栄養管理記録()年/その他栄養・衛生関係帳簿()年					
5. 対象者の身体状況等の把握						
把握内容	<input type="checkbox"/> 年齢 <input type="checkbox"/> 性別 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重					
	<input type="checkbox"/> 体格判定 [<input type="checkbox"/> 幼児身長体重曲線を用いた判定 <input type="checkbox"/> その他()]					
	<input type="checkbox"/> 食習慣 <input type="checkbox"/> 食物アレルギー <input type="checkbox"/> 生活習慣(運動・睡眠時間等) <input type="checkbox"/> 疾病					

6. 栄養管理状況						
(1) 給与栄養目標量と給与栄養量						
	3歳未満児		3歳以上児		評価の実施状況	
	目標量	給与量	目標量	給与量		
エネルギー (kcal)						給与栄養目標量の見直し頻度 □()か月に1回 □()年に1回 □その他()
たんぱく質 (g)						
脂質 (g)						
炭水化物 (g)						料理や食品の組合せ □実施 □未実施
カルシウム (mg)						
鉄 (mg)						野菜使用量(3歳以上) 昼食1人あたり使用量 ()g
ビタミンA(レチノール活性当量)(μgRAE)						
ビタミンB1 (mg)						
ビタミンB2 (mg)						野菜使用量の定期的な確認 □実施 □未実施
ビタミンC (mg)						
食物繊維 (g)						
食塩相当量 (g)						
栄養バランス エネルギー産生	たんぱく質(%エネルギー)				エネルギー産生栄養バランスの算出方法は、記入要領を参照。	
	脂質(%エネルギー)					
	炭水化物(%エネルギー)					
(2) 肥満・やせ該当児への食事の配慮 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 該当児なし 有の場合→ <input type="checkbox"/> 食事量の調整(おかわり等) <input type="checkbox"/> その他の配慮()						
7. 情報提供				8. 個別の栄養指導		
<input type="checkbox"/> 献立表(栄養成分表示を含む)の掲示 <input type="checkbox"/> ポスターの掲示 <input type="checkbox"/> 給食だより等の掲示 <input type="checkbox"/> 卓上メモの設置 <input type="checkbox"/> モデル的な料理の組合せの掲示 <input type="checkbox"/> その他()				<input type="checkbox"/> 保護者等への栄養指導 <input type="checkbox"/> 行政、病院等の栄養士との連携		
9. 食育の取組 [食育計画 <input type="checkbox"/> 有(作成 年 月) <input type="checkbox"/> 無]						
主な取組	栽培活動					
	調理実習					
	味覚教育					
	その他の栄養教育 (食習慣・行事・マナー等)					
10. その他						
(給食や栄養管理・食育に関する課題)		(課題に対する取組)		(栄養管理全般についての自己評価)		
報告書作成者	部署名	職名	氏名	TEL/FAX		

(表)

特定給食施設栄養管理状況報告書

(事業所・寄宿舎・その他等用)

年 月 日

郡山市保健所長

給食施設の名称

給食施設所在地

設置者又は管理者(職名・氏名)

電話番号・FAX 番号・E-mail

健康増進法第24条第1項の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します。

1. 給食の運営 <input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 <input type="checkbox"/> その他()		2. 給食従事者				
委託先名称			施設側		委託先	
			常勤	非常勤	常勤	非常勤
委託内容	<input type="checkbox"/> 献立作成 <input type="checkbox"/> 材料購入 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 配膳 <input type="checkbox"/> 下膳 <input type="checkbox"/> 食器洗浄 <input type="checkbox"/> 施設外調理 <input type="checkbox"/> 栄養指導 <input type="checkbox"/> その他()	管理栄養士	人	人	人	人
		栄養士	人	人	人	人
		調理師	人	人	人	人
		調理員	人	人	人	人
		その他	人	人	人	人
給食施設に委託契約書を備えている <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		合計	人	人	人	人
3. 1日あたりの平均給食数と喫食率						
	朝食	昼食	夕食	その他	合計	喫食率 % (人 / 人)
食数	食	食	食	食	食	
4. 給食の概要						
(1) 栄養管理部門の理念・方針・目標	<input type="checkbox"/> 有[作成(最終改定): 年 月 日] <input type="checkbox"/> 無					
(2)-1 給食や栄養管理についての会議	<input type="checkbox"/> 有(回/年) <input type="checkbox"/> 無					
(2)-2 有の場合の構成員について	<input type="checkbox"/> 管理者 <input type="checkbox"/> 医師 <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師・調理担当者 <input type="checkbox"/> 衛生管理者 <input type="checkbox"/> 事務職員 <input type="checkbox"/> その他() 合計(人)					
(3) 喫食方法	<input type="checkbox"/> 単一定食 <input type="checkbox"/> 複数定食 <input type="checkbox"/> カフェテリア <input type="checkbox"/> その他					
(4) 喫食者に関する各種調査	<input type="checkbox"/> 有[<input type="checkbox"/> 嗜好 <input type="checkbox"/> 満足度 <input type="checkbox"/> その他()] <input type="checkbox"/> 無					
(5) 食物アレルギーへの対応	<input type="checkbox"/> 有[<input type="checkbox"/> 除去 <input type="checkbox"/> 代替 <input type="checkbox"/> その他()] <input type="checkbox"/> 無					
(6) 非常時危機管理対策	①食中毒対策マニュアル <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無					
	②災害時食事提供マニュアル <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無					
	③非常時の備蓄 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 { <input type="checkbox"/> 水 <input type="checkbox"/> 食料 <input type="checkbox"/> 熱源 <input type="checkbox"/> 食器 <input type="checkbox"/> 非常時献立表 水・食料()人分×()日					
	④他施設との連携 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無					
(7) 栄養・衛生関係帳簿の保管	個別の栄養管理記録()年/その他栄養・衛生関係帳簿()年					
5. 対象者の身体状況等の把握						
把握内容	<input type="checkbox"/> 年齢 <input type="checkbox"/> 性別 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 身長 <input type="checkbox"/> 体重 <input type="checkbox"/> 体格指数(BMI等)					
	<input type="checkbox"/> 疾病状況(健診結果) <input type="checkbox"/> 食習慣 <input type="checkbox"/> 生活習慣(運動・飲酒・喫煙習慣等)					
	<input type="checkbox"/> その他()					

6. 栄養管理状況						
(1) 設定した給与栄養目標量 ()種類						
目標量を設定する上で把握し考慮しているもの		<input type="checkbox"/> 性別・年齢階級別の人員構成 <input type="checkbox"/> 身体活動レベル <input type="checkbox"/> 体格の状況 <input type="checkbox"/> 疾病の状況				
(2) 給与栄養目標量と給与栄養量(設定している給与栄養目標量が複数ある場合は、最も提供数が多い食種を記入)						
	給与栄養目標量	給与栄養量	充足率(%)	評価の実施状況	給与栄養目標量の見直し頻度 <input type="checkbox"/> ()か月に1回 <input type="checkbox"/> ()年に1回 <input type="checkbox"/> その他()	
エネルギー (kcal)					料理や食品の組合せ <input type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> 未実施	
たんぱく質 (g)						
脂質 (g)					定食の1人当たり野菜使用量 (<input type="checkbox"/> 1食分 <input type="checkbox"/> 1日分)	
炭水化物 (g)						
食物繊維 (g)						
ビタミンA(レチノール活性当量)(μ gRAE)					目標量	g
ビタミンB1 (mg)						
ビタミンB2 (mg)					提供量	g
ビタミンC (mg)						
カルシウム (mg)						
鉄 (mg)						
食塩相当量 (g)						
栄養バランス	たんぱく質(%エネルギー)				エネルギー産生栄養バランスの算出方法は、記入要領を参照。	
	脂質(%エネルギー)					
	炭水化物(%エネルギー)					
(3) 食事の配慮 (<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無)						
<input type="checkbox"/> 主食の量が調整できる <input type="checkbox"/> エネルギー(カロリー)を低減したおかずを選択できる <input type="checkbox"/> 減塩メニューがある <input type="checkbox"/> 卓上の調味料は減塩のものを備えている <input type="checkbox"/> 野菜たっぷりメニューがある						
7. 情報提供						
<input type="checkbox"/> 献立表(栄養成分表示を含む)の掲示 <input type="checkbox"/> モデル的な料理の組合せの掲示 <input type="checkbox"/> 健康づくりに関する情報提供(<input type="checkbox"/> ポスターの掲示 <input type="checkbox"/> 卓上メモの設置 <input type="checkbox"/> パンフレットの配付) <input type="checkbox"/> その他						
8. 栄養指導の対象と実施内容						
	指導対象	実施内容				
集団						
個別						
9. その他						
(給食や栄養管理・食育に関する課題)	(課題に対する取組)		(栄養管理全般についての自己評価)			
報告書作成者	部署名	職名	氏名	TEL/FAX		

第4号様式(その1) (第6条関係)

給食施設栄養管理点検票(学校用)

年 月 日

施設名()

各項目の判定(A~C)の該当するところに○をつけてください。

(※の項目については、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：一部できていない又は全部できていない
 C：一部できていない又は全部できていない(重要項目)

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 特定給食施設の栄養士・管理栄養士の配置	※5 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。			◇	☆
		※6 小規模特定給食施設の栄養士の配置			◇	☆
	4 栄養管理委員会等の開催	7 学校給食委員会等を設置し、年1回以上開催している。			◇	☆
		8 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されている。			◇	☆
		9 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。			◇	☆
		10 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	11 児童・生徒の身体・健康・栄養状態、生活習慣等の特性を把握している。				☆
		12 児童・生徒の身体、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。				☆
		13 栄養管理責任者は学校長もしくは養護教諭等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	14 給与栄養目標量の根拠が明確である。				☆
		15 給与栄養目標量が定期的に見直しされている。				☆
	7 献立作成・実施献立表の給与栄養量	16 食品構成表(食品群別目標量)を作成している。				☆
		17 児童・生徒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。			◇	☆
		18 献立表には献立名、食品名、使用量を明示している。			◇	☆
		19 献立は季節感、行事食等を取り入れ、変化に富んでいる。				☆
		20 児童・生徒の各種調査(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。				☆
		21 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。				☆
		22 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。				☆
	23 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	※24 複数献立や選択食を実施する場合は、モデル的組み合わせを提示するなど、量や栄養バランスを考慮した選択ができるよう事前指導を行っている。				☆	

第4号様式(その1)(第6条関係)

施設名()

各項目の判定(A~C)の該当するところに○をつけてください。

(※の項目については、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：一部できていない又は全部できていない
C：一部できていない又は全部できていない(重要項目)

項目	内容	判定			安全 食環境	備考
		A	B	C		
4 栄養教育	9 栄養教育(栄養指導)の実施	25 献立表の掲示又は配布を事前に行っている。			◇	☆
		26 掲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、食塩相当量等)			◇	☆
		27 食育計画等に基づき、児童・生徒(家族)に対し、健康づくりのための情報を提供している。(給食だより、校内放送、ポスター等)			◇	☆
		28 食育計画等に基づき、児童・生徒(家族)に対し、食に関する指導を行っている。			◇	☆
		29 食に関する指導について、評価を実施している。			◇	☆
		30 栄養状態や健康管理に課題のある児童・生徒に対して、栄養指導を行っている。			◇	☆
		31 栄養状態や健康管理に課題のある児童・生徒に栄養指導を実施した場合は、指導内容を記録し、関係者間で情報共有している。			◇	☆
5 食材料・器具等の管理	10 原材料購入と検収及び保管	32 発注、納品、請求等の伝票等が整理されている。			◇	
		33 検収場所が確保されている。			◇	
		34 検収は、調理従事者等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。			◇	
		35 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。			◇	
		36 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。			◇	
		37 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	38 原材料及び調理済み食品が採取されている。			◇	
39 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	40 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	41 調理作業と人的労力の効率化から作業分担をしている。			◇	
		42 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。			◇	
		43 非汚染区域と汚染区域が明確に区別されている。			◇	
		44 調理作業は清潔な身支度で行っている。			◇	
		45 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。			◇	
		46 調理室の整理整頓、清掃を行い、清潔を保持している。			◇	
		47 調理室の温度、湿度が適正である。			◇	
		48 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。			◇	
		49 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。			◇	
		50 喫食時の食事温度を定期的に確認し、記録している。			◇	
		51 提供した食事の品質及び異常の有無を確認するため、児童・生徒の喫食前に検食を行い、その結果を記録している。			◇	

第4号様式(その1) (第6条関係)

施設名()

各項目の判定(A~C)の該当するところに○をつけてください。

(※の項目については、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：一部できていない又は全部できていない
 C：一部できていない又は全部できていない(重要項目)

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	※52 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	53 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	54 定期的に健康診断を実施し、その結果を把握している		/	◇		
55 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。			/	◇			
56 検便を毎月2回以上実施しており、当該施設に記録がある。			/	◇			
8 危機管理	17 非常災害対策システム等の管理	57 食中毒事故発生時の対応マニュアルが作成されている。		/	◇		
		58 非常災害時の対応マニュアルが作成されている。		/	◇		
		59 食物アレルギー対応マニュアルが作成されている。		/	◇		
		60 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。		/	◇		
◆健康増進法施行細則に基づく届出					適	否	
特記事項							
指導結果の総合		A:	B:	C:	※		

第4号様式(その2) (第6条関係)

給食施設栄養管理点検票(病院・診療所用)

年 月 日

施設名()

各項目の判定(A~C)の該当するところに○をつけてください。

(※の項目については、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：一部できていない又は全部できていない
 C：一部できていない又は全部できていない(重要項目)

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、医師を含む施設管理者や給食・健康管理業務に関わる職員により構成されている。			/	◇	☆
		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 個々の患者ごとに性、年齢、体格、栄養状態、病状等の特性が把握されている。			/		☆
		13 患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。			/		☆
		14 13に問題が見られた個々人に対し栄養アセスメント(摂取栄養量、栄養状態、水分補給等)を実施している。			/		☆
		15 栄養ケア計画の作成や評価を行っている。			/		☆
		16 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協議している。(ケアカンファレンスへの参加等)			/		☆
		※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)			/		
3 栄養・食事管理	6 食事基準の作成	18 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)			/		☆
		19 定期的に食事基準が見直されている。			/		☆
		20 個別の食事箋が整理・保管されている。			/		

第4号様式(その2) (第6条関係)

施設名()

各項目の判定(A~C)の該当するところに○をつけてください。

(※の項目については、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：一部できていない又は全部できていない
 C：一部できていない又は全部できていない(重要項目)

項目	内容	判定			安全 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	※21 食品構成表(食品群別目標量)を作成している。			◇	☆
		22 患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。			◇	☆
		23 献立表には献立名、食品名、使用量を明示している。			◇	☆
		24 献立は季節感、行事食等を取り入れ、変化に富んでいる。				☆
		25 患者の各種調査(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。				☆
		26 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。				☆
		27 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。				☆
		※28 実施献立は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	※29 複数献立や選択食を実施している。					
4 栄養教育	9 栄養教育(栄養指導)の実施	30 患者に対し献立表の掲示又は配布を事前に行っている。				☆
		31 掲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、食塩相当量等)				☆
		32 患者に対し、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)				☆
		33 医師の指示に基づき、患者に対して栄養指導を行っている。				☆
		34 栄養管理部門において、個人や団体の栄養指導内容を記録している。				☆
5 食材料・器具等の管理	10 原材料購入と検収及び保管	35 発注、納品、請求等の伝票等が整理されている。			◇	
		36 検収場所が確保されている。			◇	
		37 検収は、調理従事者等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。			◇	
		38 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。			◇	
		39 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。			◇	
		40 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	41 原材料及び調理済み食品が採取されている。			◇	
		42 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	43 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	※44 調理作業と人的労力の効率化から作業分担をしている。			◇
45 作業指示書等に基づき、作業指示どおりの調理を行っている。					◇	
46 非汚染区域と汚染区域が明確に区分けされている。					◇	

第4号様式(その2) (第6条関係)

施設名()

各項目の判定(A~C)の該当するところに○をつけてください。

(※の項目については、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：一部できていない又は全部できていない
 C：一部できていない又は全部できていない(重要項目)

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	47	調理作業は清潔な身支度で行っている。			◇	
		48	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。			◇	
		49	調理室の整理整頓、清掃を行い、清潔を保持している。			◇	
		50	調理室の温度、湿度が適正である。			◇	
		51	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。			◇	
		52	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。			◇	
		53	喫食時の食事温度を定期的に確認し、記録している。			◇	
		54	提供した食事の品質及び異常の有無を確認するため、患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	※55	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	56	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	57	定期的に健康診断を実施し、その結果を把握している。			◇	
		58	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。			◇	
		59	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	60	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	61	食中毒事故発生時の対応マニュアルが作成されている。			◇	
		62	非常災害時の対応マニュアルが作成されている。			◇	
		63	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。			◇	
		※64	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。				
		※65	非常時用の献立例が作られている。				
		※66	非常時の給食提供のシミュレーションを行っている。				
◆健康増進法施行細則に基づく届出					適	否	
特記事項							
指導結果の総合		A:	B:	C:	※		

第4号様式(その3) (第6条関係)

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()

各項目の判定(A~C)の該当するところに○をつけてください。

(※の項目については、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：一部できていない又は全部できていない
C：一部できていない又は全部できていない(重要項目)

項目	内容	判定			安全 食環境	備考	
		A	B	C			
1 栄養管理運営	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。		/	◇ ☆	
	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。		/	◇ ☆
		小規模特定給食施設の栄養士配置	※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されている。		/	◇ ☆	
		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	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。(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	13に問題が見られた個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。(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。関係職員で、対象者の課題を把握している。		/	☆	
		※15	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。(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	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されている。(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実施している。 ・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)		/		

第4号様式(その3) (第6条関係)

施設名()

各項目の判定(A~C)の該当するところに○をつけてください。

(※の項目については、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：一部できていない又は全部できていない
C：一部できていない又は全部できていない(重要項目)

項目	内容	判定			安全 環境	備考
		A	B	C		
3 栄養・食事管理	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、確認できる記録が保管されている。				
	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 給与栄養量は給与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。				☆		
8 食事の選択	※ 30 複数献立や選択食を実施してる。				☆	
4 栄養教育	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 掲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、食塩相当量等)				☆
		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、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の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。				☆
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会っている。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				◇	

第4号様式(その3) (第6条関係)

施設名()

各項目の判定(A~C)の該当するところに○をつけてください。

(※の項目については、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：一部できていない又は全部できていない
 C：一部できていない又は全部できていない(重要項目)

項目	内容	判定			安全 食環境	備考	
		A	B	C			
5 器具等の管理	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を行っている。			◇	
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。			◇			
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。				
	◆健康増進法施行細則に基づく届出					適	否
特記事項							
指導結果の総合		A:	B:	C:	※		

第4号様式(その4) (第6条関係)

給食施設栄養管理点検票(保育所・幼稚園・認定こども園等用)

年 月 日

施設名()

各項目の判定(A~C)の該当するところに○をつけてください。

(※の項目については、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：一部できていない又は全部できていない
 C：一部できていない又は全部できていない(重要項目)

項目	内容	判定			安全 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されている。			◇	☆
		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 児の身体、健康・栄養状態、生活習慣等の特性を把握している。				☆
		13 児の身体、健康・栄養状態、疾病等において、課題・問題点があった場合の対応をしている。				☆
		14 栄養管理責任者は、施設長もしくは保育士・看護師等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	15 給与栄養目標量の根拠が明確である。				☆
		16 給与栄養目標量が定期的に見直しされている。				☆
	7 献立作成・実施献立表の給与栄養量	※17 食品構成表(食品群別目標量)を作成している。				☆
		18 児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。			◇	☆
		19 献立表には献立名、食品名、使用量を明示している。			◇	☆
		20 献立は季節感、行事食等を取り入れ、変化に富んでいる。				☆
		21 児の各種調査(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。				☆
		22 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。				☆
		23 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。				☆
	※24 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	※25 複数献立や選択食を実施する場合は、モデル的組み合わせを提示するなど、量や栄養バランスを考慮した選択ができるよう事前指導を行っている。					

第4号様式(その4) (第6条関係)

施設名()

各項目の判定(A~C)の該当するところに○をつけてください。

(※の項目については、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：一部できていない又は全部できていない
 C：一部できていない又は全部できていない(重要項目)

項目	内容	判定			安全 食環境	備考
		A	B	C		
4 栄養教育	9 栄養教育(栄養指導)の実施	26 献立表の掲示又は配布を事前に行っている。			/	☆
		27 掲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、食塩相当量等)			/	☆
		28 食育計画等に基づき、児(家族)に対し、健康づくりのための情報を提供している。(給食日より、園内放送、ポスター等)			/	☆
		29 食育計画等に基づき、児(家族)に対し、食に関する指導を行っている。			/	☆
		30 食に関する指導について、評価を実施している。			/	☆
		31 栄養状態や健康管理に課題のある児(保護者等)に対して、栄養相談・指導を行っている。			/	☆
		32 栄養状態や健康管理に課題のある児(保護者等)に栄養相談・指導を実施した場合は、その内容を記録し、関係者間で情報共有している。			/	☆
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会っている。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。			/	◇	
	※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。			/	◇	
6 品質管理・生産管理	13 品質管理・生産管理の実施	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。			/	◇

第4号様式(その4) (第6条関係)

施設名()

各項目の判定(A~C)の該当するところに○をつけてください。

(※の項目については、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：一部できていない又は全部できていない
 C：一部できていない又は全部できていない(重要項目)

項目	内容	判定			安全 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	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、児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 危機管理	17 非常災害対策システム等の管理	58 食中毒事故発生時の対応マニュアルが作成されている。		◇		
		59 非常災害時の対応マニュアルが作成されている。		◇		
		60 食物アレルギー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。		◇		
◆健康増進法施行細則に基づく届出		適 ・ 否				
特記事項						
指導結果の総合		A:	B:	C:	※	

第4号様式(その5) (第6条関係)

給食施設栄養管理点検票(事業所・寄宿舍・その他等用)

年 月 日

施設名()

各項目の判定(A~C)の該当するところに○をつけてください。

(※の項目については、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：一部できていない又は全部できていない
C：一部できていない又は全部できていない(重要項目)

項目	内容	判定			安全 環境	備考		
		A	B	C				
1 栄養管理運営	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。			◇	☆	
	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 特定給食施設の栄養士・管理栄養士の配置 小規模特定給食施設の栄養士の配置	※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されている。			◇	☆
			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。				☆	
	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。				☆			

第4号様式(その5)(第6条関係)

施設名()

各項目の判定(A~C)の該当するところに○をつけてください。

(※の項目については、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：一部できていない又は全部できていない
C：一部できていない又は全部できていない(重要項目)

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	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 掲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、食塩相当量等)			◇	☆
		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の栄養教育(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会っている。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。			◇		
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、十分な手洗いを行っている。			◇	
		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			◇	

第4号様式(その5) (第6条関係)

施設名()

各項目の判定(A~C)の該当するところに○をつけてください。

(※の項目については、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：一部できていない又は全部できていない
 C：一部できていない又は全部できていない(重要項目)

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	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。			◇	
◆健康増進法施行細則に基づく届出						適	否
特記事項							
指導結果の総合		A:	B:	C:	※		

給食施設栄養管理指導票

様

年 月 日に健康増進法第18条第1項第2号及び第22条の規定に基づき、
調査指導を行った結果は、次のとおりです。

	区 分	指 導 事 項
1	栄養管理運営	
2	対象者の状況把握	
3	栄養・食事管理	
4	栄養教育	
5	食材料・器具等の管理	
6	品質管理・生産管理	
7	委託契約・労務管理	
8	食環境・危機管理	
その他		

保健所

栄養指導員

特定給食施設改善勧告書

設置者 住 所
氏 名

（法人にあつては、事務所の所在地、名称及び代表者の氏名）

施設の名称	
施設の所在地	

あなたが設置する上記の施設は、健康増進法第23条第1項の規定に該当するので、

（該当項目に○）

- 1 管理栄養士を配置するよう
- 2 適切な栄養管理を行うよう

勧告します。

郡山市保健所長

印

特定給食施設改善命令書

設置者 住 所
氏 名

（法人にあつては、事務所の所在地、名称及び代表者の氏名）

施設の名称	
施設の所在地	

あなたが設置する上記の施設は、健康増進法第23条第2項の規定に該当するので、

（該当項目に○）

- 1 管理栄養士を配置するよう
- 2 適切な栄養管理を行うよう

命令します。

郡山市保健所長

印