

社会福祉法人等（高齢者施設）
指導監査資料

【給食・5頁】

○記入要領

- ・ 特に指定のあるもの以外は、令和7年度の状況を記入してください。
- ・ 回答をあらかじめ用意した設問については、該当するものに○を付けてください。
- ・ 設問によっては、重複する事項が生じている場合がありますが、該当がある場合は記入してください。

（直接データ入力する場合）

- ・ うす緑で 網掛けしている回答欄は、準備している回答の中から選択してください。

法 人 名	
-------	--

施設名	種別

※この資料は、施設ごとに作成してください。

指導監査事項	根拠法令等																								
1 栄養管理 (1) 食事の提供にあたって、入所者の性、年齢、身体状況等を定期的に把握していますか。 ☐ いる ☐ いない (2) 把握した入所者の情報に基づき、給与栄養目標量の設定や献立の作成を行っていますか。 ☐ いる ☐ いない (3) 病弱者に対する献立については、必要に応じ、医師の指導を受けていますか。 ☐ いる ☐ いない (4) 提供した食事の摂取状況や身体状況の変化等を定期的に把握し、食事計画の評価を行っていますか。 ☐ いる ☐ いない 2 適切な給食の提供 (1) 嗜好調査、残食(菜)調査、検食等を適切に行っていますか。 ☐ いる ☐ いない ・嗜好調査は 年 回実施している。 ・残食(菜)調査は 年 回実施している。 また、その結果等を献立に反映するなど、工夫していますか。 ☐ いる ☐ いない 【いる場合、具体的工夫の状況等】 ↓ ・検食の状況を記入してください。 <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>検食時刻</th> <th>検食者職名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>朝食</td> <td>:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>昼食</td> <td>:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>夕食</td> <td>:</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> (2) 食事の時間は、家庭生活に近い時間となっていますか。 ☐ いる ☐ いない ・食事の時間について記入してください。 <table border="1"> <tbody> <tr> <td>朝食</td> <td>:</td> <td>～</td> <td>:</td> </tr> <tr> <td>昼食</td> <td>:</td> <td>～</td> <td>:</td> </tr> <tr> <td>夕食</td> <td>:</td> <td>～</td> <td>:</td> </tr> </tbody> </table> (3) 入所者の嚥下・咀嚼の状況や心身の状況に合わせた調理内容になっていますか。 ☐ いる ☐ いない (4) 入所者ができるだけ離床して食堂で食事ができるよう努めていますか。【特養・養護のみ】 ☐ いる ☐ いない (5) 入所者に対する適切な栄養食事相談を行っていますか。 ☐ いる ☐ いない		検食時刻	検食者職名	朝食	:		昼食	:		夕食	:		朝食	:	～	:	昼食	:	～	:	夕食	:	～	:	★ 「特別養護老人ホームの設備及び運営の基準に関する基準」(以下「特養省令」という。)第17条(食事) 「久留米市特別養護老人ホームの設備及び運営の基準に関する条例」(以下「市特養条例」という。)第3条 ★ 「養護老人ホームの設備及び運営の基準に関する基準」(以下「養護省令」という。)第17条(食事) 「久留米市養護老人ホームの設備及び運営の基準に関する条例」(以下「市養護条例」という。)第3条 ★ 「軽費老人ホームの設備及び運営の基準に関する基準」(以下「軽費省令」という。)第18条(食事) 「久留米市軽費老人ホームの設備及び運営の基準に関する条例」(以下「市軽費条例」という。)第3条 ★ 「特養通知」第4-5(食事) 「養護通知」第5-4(食事) 「軽費通知」第5-5(食事) ★ 「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について」(別添2)第2-1-(1)～(4) ★ 「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について」(別添2)第2-2-(1) ★ 平成20年3月7日老計発第0307001号「社会福祉施設等における食品の安全確保等について」 ・検食を食事提供前に行い、異常が感じられる場合は直ちに食事の提供を中止すること。
	検食時刻	検食者職名																							
朝食	:																								
昼食	:																								
夕食	:																								
朝食	:	～	:																						
昼食	:	～	:																						
夕食	:	～	:																						

指導監査事項										根拠法令等																																																																																																																																														
(6) 給食に関する会議を開催していますか。 いる (年 回) いない ・ 会議録を作成していますか。 いる いない ・ 参加者職名 []														★ 「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について」(別添2) 第2-5 ★ 大量調理施設衛生管理マニュアル 5-(4)-③																																																																																																																																										
3 衛生管理 (1) 給食関係者の細菌検査（検便）は適切に実施されていますか。 いる いない ・ 細菌検査（検便）の実施状況を次に記載してください。 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">職名</th> <th rowspan="2">氏名</th> <th colspan="10">令和7年</th> <th colspan="3">令和8年</th> </tr> <tr> <th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th> <th>1</th><th>2</th><th>3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(例)調理師</td> <td>久留米 太郎</td> <td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td> <td>○</td><td>○</td><td>○</td> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>																		職名	氏名	令和7年										令和8年			4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	(例)調理師	久留米 太郎	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○																																																																																														
職名	氏名	令和7年										令和8年																																																																																																																																												
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3																																																																																																																																											
(例)調理師	久留米 太郎	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○																																																																																																																																											
・ 検査項目 [] (2) 保存食について ア 保存食は2週間、-20℃以下で保存していますか。 いる いない イ 保存食は、調理済み食品をすべて保存していますか。 いる いない ウ 保存食は、原材料を保存していますか。 いる いない (3) 食器類の衛生管理に努めていますか。 いる いない (4) 調理従事者等が着用する帽子、外衣は清潔ですか。 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 30px; height: 20px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black;"></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">毎日交換</td> <td style="width: 30px; height: 20px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black;"></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">週 (</td> <td style="width: 30px; height: 20px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black;"></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">) 回交換</td> </tr> <tr> <td style="width: 30px; height: 20px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black;"></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">その他 (</td> <td colspan="4" style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></td> </tr> </table>															毎日交換		週 (		) 回交換		その他 (					★ 大量調理施設衛生管理マニュアル 5-(3) ★ 大量調理施設衛生管理マニュアル 5-(4)⑦																																																																																																																														
	毎日交換		週 (		) 回交換																																																																																																																																																			
	その他 (																																																																																																																																																							

指導監査事項	根拠法令等
4 危機管理対策 (1)食中毒発生時のマニュアルを作成していますか。 ☒ いる ☐ いない (2)食中毒発生時の食事対応について検討していますか。 ☒ いる ☐ いない ↓ 【いる場合、その内容を記入してください。】 (3)災害発生時のマニュアルを作成していますか。 ☒ いる ☐ いない (4)災害等の発生時に適正な食事を提供するため、非常食を備蓄していますか。 ☒ いる ☐ いない ↓ 【いる場合、具体的な非常食の内容を記入してください。】 (5)危機管理対策の内容について、職員に周知を図っていますか。 ☒ いる ☐ いない	★ 「特養省令」第26条（衛生管理等） 「市特養条例」第3条 「養護省令」第24条（衛生管理等） 「市養護条例」第3条 「軽費省令」第26条（衛生管理等） 「市軽費条例」第3条 ★ 「特養省令」第8条（非常災害対策） 「市特養条例」第3条 「養護省令」第8条（非常災害対策） 「市養護条例」第3条 「軽費省令」第8条（非常災害対策） 「市軽費条例」第3条 ★ 「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について」（別添1）第2-3及び（別添2）第3

指導監査事項		根拠法令等															
5 調理業務委託		★ 「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について」(別添1) 第2-1(7) ★ 保護施設等における調理業務の委託について ・施設においても、下記クの業務を担当させるため、栄養士を配置すること。															
(1) 調理業務を委託していますか。 ☐ いる ☐ いない																	
(2) 業者へ委託している場合に記入してください。 ア 貴施設に栄養士を配置していますか。 ☐ いる ☐ いない																	
イ 委託先 ()																	
ウ 業者選定の方法 ()																	
エ 委託料 (年 円)																	
オ 業者は受託業務に関し、必要な指導を行う栄養士を確保していますか ☐ いる ☐ いない																	
カ 委託契約書 ☐ 有 ☐ 無																	
キ 契約書において明確にしている事項に○印を付け、該当する条を記入してください。																	
<table border="1"> <tbody> <tr> <td>第 条</td> <td>業者は、施設給食の趣旨を十分認識し、適正な給食材料を使用するとともに所要の栄養量が確保される調理を行うものであること</td> </tr> <tr> <td>第 条</td> <td>調理業務に従事する者の大半は、当該業務について相当の経験を有する者であること</td> </tr> <tr> <td>第 条</td> <td>業者は、調理業務従事者に対して、定期的に、衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施するものであること</td> </tr> <tr> <td>第 条</td> <td>業者は、調理業務従事者に対して、定期的に、健康診断及び細菌検査(検便)を実施するものであること</td> </tr> <tr> <td>第 条</td> <td>業者に対して、施設側から必要な資料の提出を求めることができること</td> </tr> <tr> <td>第 条</td> <td>業者が契約書で定めた事項を誠実に履行しないと施設が認めた場合や、適正な施設給食を確保する上で支障となる行為を行った場合は、契約期間中であっても施設側において契約を解除できること</td> </tr> <tr> <td>第 条</td> <td>業者の労働争議その他の事情により、受託業務の遂行が困難となった場合の代行保証に関すること</td> </tr> <tr> <td>第 条</td> <td>業者の責任で、法定伝染病又は食中毒等の事故が発生した場合及び契約に定める義務を履行しないため、施設に損害を与えた場合は、業者は施設に対し、損害賠償を行うこと</td> </tr> </tbody> </table>			第 条	業者は、施設給食の趣旨を十分認識し、適正な給食材料を使用するとともに所要の栄養量が確保される調理を行うものであること	第 条	調理業務に従事する者の大半は、当該業務について相当の経験を有する者であること	第 条	業者は、調理業務従事者に対して、定期的に、衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施するものであること	第 条	業者は、調理業務従事者に対して、定期的に、健康診断及び細菌検査(検便)を実施するものであること	第 条	業者に対して、施設側から必要な資料の提出を求めることができること	第 条	業者が契約書で定めた事項を誠実に履行しないと施設が認めた場合や、適正な施設給食を確保する上で支障となる行為を行った場合は、契約期間中であっても施設側において契約を解除できること	第 条	業者の労働争議その他の事情により、受託業務の遂行が困難となった場合の代行保証に関すること	第 条
第 条	業者は、施設給食の趣旨を十分認識し、適正な給食材料を使用するとともに所要の栄養量が確保される調理を行うものであること																
第 条	調理業務に従事する者の大半は、当該業務について相当の経験を有する者であること																
第 条	業者は、調理業務従事者に対して、定期的に、衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施するものであること																
第 条	業者は、調理業務従事者に対して、定期的に、健康診断及び細菌検査(検便)を実施するものであること																
第 条	業者に対して、施設側から必要な資料の提出を求めることができること																
第 条	業者が契約書で定めた事項を誠実に履行しないと施設が認めた場合や、適正な施設給食を確保する上で支障となる行為を行った場合は、契約期間中であっても施設側において契約を解除できること																
第 条	業者の労働争議その他の事情により、受託業務の遂行が困難となった場合の代行保証に関すること																
第 条	業者の責任で、法定伝染病又は食中毒等の事故が発生した場合及び契約に定める義務を履行しないため、施設に損害を与えた場合は、業者は施設に対し、損害賠償を行うこと																
ク 施設は、次に掲げる業務を実施していますか。 実施している業務に○印を付けてください。																	
<table border="1"> <tbody> <tr> <td>☐</td> <td>入所者の栄養基準及び献立の作成基準を業者へ明示</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>献立表が上記の基準どおり作成されているか事前に確認</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>業者が実施した給食業務従事者の健康診断及び細菌検査(検便)の実施状況及び結果を確認</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>調理業務の衛生的取扱い、購入材料その他契約の履行状況を確認</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>入所者に対する健康の保持、増進の栄養指導</td> </tr> </tbody> </table>		☐	入所者の栄養基準及び献立の作成基準を業者へ明示	☐	献立表が上記の基準どおり作成されているか事前に確認	☐	業者が実施した給食業務従事者の健康診断及び細菌検査(検便)の実施状況及び結果を確認	☐	調理業務の衛生的取扱い、購入材料その他契約の履行状況を確認	☐	入所者に対する健康の保持、増進の栄養指導						
☐	入所者の栄養基準及び献立の作成基準を業者へ明示																
☐	献立表が上記の基準どおり作成されているか事前に確認																
☐	業者が実施した給食業務従事者の健康診断及び細菌検査(検便)の実施状況及び結果を確認																
☐	調理業務の衛生的取扱い、購入材料その他契約の履行状況を確認																
☐	入所者に対する健康の保持、増進の栄養指導																