

給食施設別チェック票（病院）②【帳票等の見直しが可能な施設】

事項	内 容	チェック
体制整備	1. 施設の特性に応じた栄養管理を実施するため、給食の運営方針、目標を設定している。	
	2. 設定した給食運営の方針、目標を施設内の関係部門や（委託の場合は）委託事業者と共有している。	
	3. 施設管理者のもと、栄養管理・給食業務の分担・責任体制を明確にしている。	
	4. 管理栄養士又は栄養士を配置している。	
	5. 栄養・給食管理に関する会議を定期的開催している。	
	6. 給食責任者は、会議内容の記録を関係者に周知し、食事内容に反映している。	
	7. 利用者の栄養管理について、地域の関係機関と連携し、入退院前後に、栄養情報を共有する体制ができている。	
	8. 給食業務を委託している場合、委託契約の内容が確認できるよう委託契約書等を備えている。	
	9. 委託事業者の業務の状況を定期的に確認し、必要な指示を行っている。	
	10. 食中毒を未然に防止するため、検便を月1回以上実施し、結果記録を保管している。	
	11. 給食従事者に対して、栄養管理や衛生管理等の研修を実施している。（外部研修への参加を含む）	
栄養及びアセスメント	12. GLIM基準（表現型・病因）を活用した栄養管理手順を作成し、栄養管理体制の基準を明確にしている。	
	13. 利用者の栄養状態に関するリスクを医師・管理栄養士・看護師等が共同で確認し、特別な栄養管理の必要性を判定している。	
	14. 利用者ごとの給与栄養目標量について、医師の食事箋又は栄養管理計画による栄養補給量の値を用いている。	
	15. 特に指示がない場合、熱量及び栄養素の量は「日本人の食事摂取基準」の値を適切に用い、提供する食種の数を決めている。	
	16. 栄養補給量が確保できるよう、献立作成基準（朝食・昼食・夕食や間食等の配分率、献立作成期間、提供する料理の種類、主要な食品の提供量、提供方式等）を作成している。	
食事計画	17. 予定と実数の食数がかき離れていない。	
	18. 献立作成基準に基づき、一定期間を単位とした予定献立を作成している。	
	19. 予定献立から給与栄養量を算出し、栄養補給量に見合っているかの確認を行い、必要に応じて献立内容の見直しを行っている。	
	20. 献立は、日常の摂取量を考慮した食べられる食事の形状、嗜好等に配慮して作成している。	
	21. 献立は、地域の特色や季節感、行事食等を取り入れるなど変化に富んでいる。	
	22. 一定期間を単位に作成した予定献立は、事前に施設管理者又は給食責任者等の承認を得ている。	
	23. 管理栄養士等が作成した献立どおりの食事を提供している。	
	24. 調理開始前に調理・配食等についてミーティングを行っている。	
	25. 予定献立から食材や使用量に変更が生じたときは、変更内容を記録し、実施献立としている。	
	26. 食事時間は、日常生活の時間とあまり格差のない時間であり、利用者がゆっくりと食事ができるような時間を確保している。	

給食施設別チェック票（病院）②【帳票等の見直しが可能な施設】

事項	内 容	チェック
実施	27. 食事の内容や利用者の身体状況に応じた食器やトレイ等を備えるとともに、明るく清潔な食事環境にも配慮している。	
	28. 献立と食事が適合するよう品質管理が可能な作業指示書を作成し、厨房内に掲示している。	
	29. 調理従事者が、調理作業を円滑に行うための「調理作業工程表」「作業動線図」等を作成し、調理作業を効率的に行っている。	
	30. 調理作業方法や作業量を考慮した施設設備（冷暖房、採光等を含む）になっている。	
	31. 食材料の発注にあつては、予定献立表の総使用量に基づき、廃棄見込量を加えて算出し、検食・保存食が確保できるよう適切な分量で発注している。	
	32. 給食従事者は、食品の納品に当たり、鮮度、品質、異物混入、品温（食品運搬の際の温度管理状況）等について点検を行い、検収表に記録している。	
	33. 盛り付け量は、献立の調理後重量と誤差が少なくなるよう配慮している。	
	34. 適切な温度の食事が配食できるよう工夫をしている。	
	35. 検食簿を備え、必要事項（時間、量・質、盛り付け、味付け、色彩、形態、異物、加熱状態、異味・異臭）を記載している。	
	36. 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従った衛生管理を行っている。	
	37. 食品衛生監視指導の指導事項については、積極的に改善するように努めている。	
	38. 利用者に対して、献立表の掲示又は配布を行っている。	
	39. 利用者に対して、熱量、たんぱく質、食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報提供を行っている。	
	40. 複数献立や選択食（カフェテリア方式）のように、利用者の自主性により料理の選択が行われる場合は、モデル的な料理の組合せを提示している。	
評価・改善	41. 利用者が正しい食習慣を身に着け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得できるよう、施設の実情に応じて知識の普及に取り組んでいる。（媒体の活用、栄養相談、イベント開催等）	
	42. 利用者の食事の摂取量（残食量）を確認している。	
	43. 管理栄養士は、入院中の栄養管理に係る経過、栄養指導の内容等を記録している。	
	44. 栄養補給に関する事項（栄養補給量、栄養補助食品の使用、嚥下調整食の必要性、食事内容等）の評価により、栄養・食事計画についての課題を明確にし、対策を講じている。	
	45. 身体状況等の評価から、個人の健康・栄養状態の変化を確認し、栄養補給量の改善に役立てている。	
	46. 利用者に対して、必要に応じてミールラウンドや病態等に応じた食事内容の調整等の栄養管理を行っている。	
	47. 給食経営管理に関する業務内容が評価できる帳簿を適宜作成し、整備・保管している。	
危機管理対策	48. 業務継続計画（給食BCP）や災害等発生時の食事提供に関するマニュアル（連絡網、対処方法）を作成し、適宜見直しをしている。	
	49. 災害等発生時の食事提供に関する訓練を実施している。	
	50. 災害等発生時でも適切な食事が提供できるよう、施設内や施設間、他機関の協力体制が整備されている。	
	51. 災害発生時に備え、食料の備蓄を行うとともに、期限前に有効活用している。	