

特定給食施設等自己点検票 記入要領

自己点検票は、各施設における栄養管理等について施設自らが課題を発見・整理し、改善するための資料とするために作成したものです。

各点検項目の自己評価は、施設の栄養管理上、必要な事項が全て行われている場合を良好とし、その反対に必要な事項が全く行われていない場合を要改善と判断します。そのため、良好と要改善の間の幅は広い設定となっており、中間の欄に該当したからといって、必ずしも改善が必要という解釈ではありません。

下表の要領を参考に、**各項目をチェックした上で、自己評価欄の該当箇所に✓を記入してください。**

点検事項	点検項目No.	記入要領	自己評価の判断
I 身体状況、栄養状態等の把握、食事計画の作成、食事の提供、品質管理及び評価	① No.1	<ul style="list-style-type: none"> 把握していると回答した場合、全員または一部にチェックしてください。 また、年一回以上把握している内容で該当するところをチェックしてください。 	年1回以上、定期的に利用者全員の身体状況の各項目を把握している場合に良好と判断します。
	No.2	<ul style="list-style-type: none"> 把握していると回答した場合、全員または一部にチェックしてください。 また、年一回以上把握している内容で該当するところをチェックしてください。 	年1回以上、定期的に利用者全員の栄養状態の各項目を把握している場合に良好と判断します。
	No.3	<ul style="list-style-type: none"> 把握していると回答した場合、全員または一部にチェックしてください。 また、年一回以上把握している内容で該当するところをチェックしてください。 	年1回以上、定期的に利用者全員の生活状況の各項目を把握している場合に良好と判断します。
	② No.4	<ul style="list-style-type: none"> 設定していると回答した場合、個別～その他の該当するところをチェックしてください。 また、設定根拠で該当するところをチェックしてください。 	利用者の状況に基づき、かつ適切な根拠により、給与栄養目標量を設定している場合に良好と判断します。
	No.5	<ul style="list-style-type: none"> 工夫していると回答した場合、複数献立または量の調整にチェックしてください。 複数献立を作成している場合は、給与栄養量の設定の有無をチェックしてください。 	適切な選択肢が提供できるよう工夫し、複数献立の場合は各献立の給与栄養目標量を設定している場合に良好と判断します。
	No.6	<ul style="list-style-type: none"> 作成していると回答した場合、作成内容で該当するところをチェックしてください。 	給与栄養目標量とともに、食事計画を作成している場合に良好と判断します。
	③ No.7	<ul style="list-style-type: none"> 行っていると回答した場合、確認項目で該当するところをチェックしてください。 	全て食事計画に基づき調理が行われていることを毎日確認している場合、良好と判断します。
	No.8	<ul style="list-style-type: none"> 品質管理を行っていると回答した場合、評価項目の該当するところをチェックしてください。その他には例示以外に行っていることを記載して下さい(トレイチェックなど)。 	評価項目全てを評価し適正な食事提供に努めている場合、良好と判断します。
	No.9	<ul style="list-style-type: none"> なっていると回答した場合、評価者、方法の該当するところをチェックしてください。 	実施献立について評価できる体制が整備され、施設全体で評価している場合、良好と判断します。
	④ No.10	<ul style="list-style-type: none"> 把握していると回答した場合、全体または個別にチェックしてください。両方を把握している場合は、両方にチェックしてください。 また、食事計画への反映について、該当するところをチェックしてください。 	施設の特性にあった何らかの方法で喫食状況を把握しその結果を栄養計画に反映している場合、良好と判断します。
	No.11	<ul style="list-style-type: none"> 有と回答した場合、評価、結果の反映について該当するところをチェックしてください。 算出した実施給与栄養量が過不足ある場合は、()に熱量、栄養素名を記入してください。 	給与栄養目標量と実施給与栄養量(提供した栄養量)との差を出すこと等により、提供した食事の内容が適当であるかを評価し、栄養計画、給与栄養目標量の見直しや献立作成等に反映させている場合、良好と判断します。この際、実施給与栄養量(提供した栄養量)が給与栄養目標量の設定範囲に入っている必要があります。
	No.12	<ul style="list-style-type: none"> 行っていると回答した場合、全員または一部にチェックしてください。 また、実施の記録の有無と方法について、該当するところをチェックしてください。 <p>*NST管理の実施又は低栄養リスクレベルの把握をしている場合は、該当するところをチェックしてください。</p>	利用者の定期的なモニタリングと評価を、関係職種と連携して行い、その記録がある場合に良好と判断します。
	No.13	<ul style="list-style-type: none"> 行っていると回答した場合、全員または一部にチェックしてください。 また、評価の体制について、該当するところをチェックしてください。 	関係職種・部門と連携し情報の共有を図りながら、個々の食事計画の評価を行い、その結果を計画内容に反映している場合に良好と判断します。

点検事項	点検項目No.	記入要領	自己評価の判断
II 食事（給食）の献立	① 献立の作成	No.14 <ul style="list-style-type: none"> ・ 日常の食事量の把握及び嗜好・要望等の把握について、該当するところをチェックしてください。 ・ 日常の食事量の把握が「有」の場合は、対象～方法の該当するところをチェックしてください。 ・ 把握した結果の献立への反映について、該当するところをチェックしてください。 	利用者の身体状況、日常の食事摂取量、嗜好等を把握し、結果を献立に反映している場合、良好と判断します。
	② 利用者への配慮	No.15 <ul style="list-style-type: none"> ・ 配慮をしていると回答した場合は、実施内容について該当するところをチェックしてください。 ※バイキング食等＝バイキング・カフェテリア	利用者が、健康・栄養管理を自己管理できるよう、情報提供している場合、良好と判断します。
III 栄養提供に関する情報	① 情報提供	No.16 <ul style="list-style-type: none"> ・ 行っていると回答した場合、その内容について該当するところをチェックしてください。 	献立のほか、栄養成分等の情報提供を行っている場合、良好と判断します。
	② 知識の普及	No.17 <ul style="list-style-type: none"> ・ 行っていると回答した場合、その方法について該当するところをチェックしてください。 	利用者が正しい食習慣を身につけるための指導等を計画的に行っている場合、良好と判断します。
IV 書類の整備	① 栄養管理等	No.18 <ul style="list-style-type: none"> ・ 管理していると回答した場合は、書類の種類の該当するところをチェックしてください。 ・ 書類の種類の例示は次のとおり。 ※栄養管理＝栄養計画書、モニタリング記録、評価記録等 ※献立作成＝献立表、献立作成基準、食事せん等 ※知識の普及（栄養指導）＝指導計画、指導記録等 ※衛生管理＝従事者健康チェック、施設衛生チェック、中心温度記録等	施設における栄養管理、献立作成等に必要な帳票類が全て整備されている場合、良好と判断します。
	② 委託契約	No.19 <ul style="list-style-type: none"> ・ 調理業務を委託している場合、契約書等の有無について回答してください。 	委託契約内容が明確になっており、委託側と受託側がそれに基づいて業務を行っている場合、良好と判断します。
V 衛生管理	① 衛生管理	No.20 <ul style="list-style-type: none"> ・ 関係法令等に基づく衛生管理を行っているか否かについて回答してください。 	大量調理施設衛生管理マニュアル、その他食品衛生法等の関係法令に基づく衛生管理を行っている場合、良好と判断します。
VI え災害等の	② 危機管理	No.21 <ul style="list-style-type: none"> ・ 非常時（災害、食中毒、感染症等）における食事提供の体制整備について、マニュアルの作成と代替食の提供体制について回答してください。 ・ 想定される非常時のうち一つでも（感染症発生時のみ整備しているなど）整備が行われていれば、その整備内容の該当するところをチェックしてください。 	非常時において病態等に応じた食事提供体制が整備され、かつ定期的に運用について確認されている場合、良好と判断します。
VII その他	① 運営管理	No.22 <ul style="list-style-type: none"> ・ 給食運営に関し、会議の開催について回答してください。 	定期的に会議を開催し、関係者と連携が図られていれば良好と判断します。