

福岡市 小規模保育事業等 監査基準

処遇（給食）
（令和7年度改訂）

目 次

	ページ
第1 給食の状況	1
第2 食育の推進	2
第3 衛生管理	3
第4 調理業務委託	5
書面監査時追加資料	6

留意事項

1 「評価区分」について

評価区分	説明	指導形態	改善報告
A	1 福祉関係法令又は通知等に明らかに違反しており、社会福祉法人、社会福祉事業等の経営に重大な支障が生じている又は生じるおそれがあり、改善を必要とする場合 2 社会福祉法人、社会福祉事業等の経営の根幹に関わる事項であり、改善を必要とする場合	文書指導	要
B	1 福祉関係法令又は通知等に照らして不備があり、社会福祉法人、社会福祉事業等の経営に支障が生じている又は生じるおそれがあり、改善を必要とする場合 2 社会福祉法人、社会福祉事業等の経営に関わる事項であり、改善を必要とする場合	文書指導	不要
C	評価区分のA又はBには該当しないが、改善を必要とする場合	口頭指導	不要

- 評価区分の決定にあたっては、各評価区分の説明欄に示す内容により取り扱うこととしますが、違反や不備に至った経緯、背景や、指導を行った時点における法人側の対応状況等を勘案して決定する場合があります。
- 前回指導したにもかかわらず、全く改善されていない場合は、指導内容の重大性に応じ、上位の評価区分とする場合があります。
- 評価区分Aの改善指示事項（要約）及び改善状況を福岡市のホームページで公表します。

2 「自主点検欄」について

保育所等で、当該年度の監査方法が「書面監査」となった施設については、「自主点検」欄により自主点検を行い、自主点検表（鑑）及び担当者確認欄とともに、書面監査資料として提出してください。自主点検の状況については、実地監査の際に確認いたします。

（注）自主点検において、連携園にて管理を行っている項目については、「連携園管理」にチェックをいれてください。

※ 次ページ以下の「評価区分」欄の各評価（A、B、C）は、標準的なものであり、評価対象の実際の事例に係る事情等を一切考慮しない絶対的なものではありません

小規模保育事業等指導監査基準（給食）

項目	指導監査事項	根拠法令等	基本的考え方	評価事項（不適切事項）	評価区分	自主点検 ※いずれかにチェック	
第1 給食の状況 ア 食事計画と評価	1 「食事摂取基準」を活用し、施設に応じたエネルギー及び栄養素の量（以下「給与栄養量の目標」という）を設定しているか。	【児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について】（令和2年3月31日 子母発0331第1号）以下「食事摂取基準による食事計画」	【食事計画】 児童福祉施設において、入所している者に食事を提供するときは、その献立は、できる限り、変化に富み、入所している者の健全な発育に必要な栄養量を含有するものでなければならない。また、食品の種類及び調理方法については、栄養や入所者の身体的状況や嗜好を考慮したものでなければならない。調理はあらかじめ作成された献立に従って行わなければならない。入所している者の健全な発育に必要な栄養量を設定する際は、「食事摂取基準」を活用し、「給与栄養量の目標」を設定する。献立は給与栄養量が確保できるように作成するとともに、季節感や地域性等を考慮しながら、子どもの発達を促すように配慮する。	①「食事摂取基準」を活用した給与栄養量の目標の設定ができていない。	B	適・不適 ☐ ☐	連携園管理 ☐
	2 献立は、身体的状況及び嗜好等を考慮した食材や調理方法であり、「給与栄養量の目標」を満たし、季節感に富むなど変化にとんだ内容であるとともに、衛生面や作業面に考慮したものであるか。	【児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について】（令和2年3月31日子発0331第1号）以下「食事の提供に関する援助・指導」 【福岡市家庭的保育事業等の設備及び運営の基準を定める条例】（平成26年9月18日条例第59号）以下「小規模最低基準」	【食事計画】 食事計画の実施に当たっては、子どもの発育・発達状況、栄養状態、生活状況等について把握・評価するとともに、計画通りに調理及び提供が行われたかの評価を行い、食事計画の改善に努める。食事計画の実施は、献立作成、調理、盛付・配膳、喫食等各場面を通して関係する職員が多岐にわたることから、定期的に施設長を含む関係職員による情報の共有を図り、食事の計画・評価を行う。	①提供する食事の献立を予め作成していない。 ②予定献立が給与栄養量の目標を確保していない。 ③献立内容が不適切である。 ④予定献立について、施設長が確認していない。	A A A B	適・不適 ☐ ☐ 適・不適 ☐ ☐ 適・不適 ☐ ☐ 適・不適 ☐ ☐	
	3 検食を適切に実施し、提供した給食の品質を確認しているか。	【社会福祉施設等における食品の安全確保等について】（平成20年3月7日雇児総発第0307001号）以下「安全確保」	【検食】 検食に当たっては、異物混入、食品の異味、異臭その他の異常が無いか、量が適当か、味付け、香り、色彩、形態等が適切かなど、提供する食事を総合的に確認する。提供前に実施し、異常があれば必要な措置を講じる。また、検食の結果を記録する。	①給食を提供する前に責任者等による検食を実施していない。 ②検食の結果が適切に記録されていない。	A B	適・不適 ☐ ☐ 適・不適 ☐ ☐	
	4 提供した給食の評価をし、食事計画を見直しているか。	【小規模保育事業等運営管理の手引き】（第4章給食）以下「小規模運営管理の手引き」I、3栄養管理、4給食事務管理	【食事計画の評価・改善】 食事計画の実施に当たっては、子どもの発育・発達状況、栄養状態、生活状況等について把握・評価するとともに、計画通りに調理及び提供が行われたかの評価を行い、食事計画の改善に努める。食事計画の実施は、献立作成、調理、盛付・配膳、喫食等各場面を通して関係する職員が多岐にわたることから、定期的に施設長を含む関係職員による情報の共有を図り、食事の計画・評価を行う。	①実施献立について、施設長が確認していない。 ②定期的に身長体重を測定し、肥満や痩せの状況を把握していない。 ③残食量やこどもの喫食状況を把握していない。 ④施設長を含む関係者が参加の上、給食に関する検討を行っていない。	B B B B	適・不適 ☐ ☐ 適・不適 ☐ ☐ 適・不適 ☐ ☐ 適・不適 ☐ ☐	
イ 作業管理	1 献立表（作業指示書）が適切に作成されているか。	【小規模運営管理の手引き】I、4給食事務管理	給食の円滑な運営をはかるためには、事務管理を正しく能率よく行い、給食運営と栄養管理の実態が、十分把握されていることが必要である。	①献立表に、使用食材、1人分使用（可食）量、総使用量等が示されていない。	B	適・不適 ☐ ☐	連携園管理 ☐
	2 予定献立に沿って食品を購入しているか。		予定された献立どおり（量、味など）に食事を提供することにより、実際に提供され摂取される栄養量が給与栄養目標量にあったものにできる。一定の品質の食事を提供するために、仕入れから食事の提供までを適切に管理することが必要である。	①必要な食材、量が購入されていない。 ②給食に使用しない食材や、使用予定量と著しく異なる量が購入されている。 ③購入予定の記録（発注書、購入リスト等）がない。 ④納品書やレシートがないなど、購入内容が確認できない。	A A B B	適・不適 ☐ ☐ 適・不適 ☐ ☐ 適・不適 ☐ ☐ 適・不適 ☐ ☐	
	3 在庫食品の受払処理は適切にされているか。			①在庫食品の受払処理が不適切である。	B	適・不適 ☐ ☐	

小規模保育事業等指導監査基準（給食）

項目	指導監査事項	根拠法令等	基本的考え方	評価事項（不適切事項）	評価区分	自主点検 ※いずれかにチェック	
ウ 給食の環境、実施状況	4 予定献立に沿って調理をしているか。	【保育所における食を通じた子どもの健全育成（いわゆる「食育」）に関する取り組みの推進について】（平成16年3月29日 雇児保発第0329001号）以下「保育所における食育」	保育所は、子どもが生涯にわたる人間形成にとて極めて重要な時期に、その生活時間の大半を過ごす場であり、保育所の食事の意味は大きい。	①予定献立に沿って調理をしないことが多い。	A	適・不適 □ □	連携園管理 □
				②食材等を変更した場合の内容、提供人数等の記録が無い	B	適・不適 □ □	連携園管理 □
	5 児童分の給食材料費を適切に把握している。			①児童分の給食材料費に、延長食や職員食、試食会費、消耗品費等が含まれ、適切な把握がされていない。	B	適・不適 □ □	
	1 使用している食器、食具が適切であるか。			①著しく古い食器を使用している。	B	適・不適 □ □	
				②献立内容や発達に応じた食器・食具が使用されていない。	B	適・不適 □ □	
	2 一人一人の子どもの心身の状態等に応じた食事の提供が行われているか。			①月齢等に応じた離乳食の提供や体調不良時の対応等が適切に行われていない。	B	適・不適 □ □	
エ 食物アレルギー対応	3 給食の提供時間が適切であるか。	「小規模運営管理の手引き」Ⅰ、3栄養管理	健康な心と体を育てるためには望ましい食習慣の形成が重要であることを踏まえ、子どもの食生活の実情に配慮することが必要である。	①給食の提供時間が著しく早いまたは遅いなど不適切である。	B	適・不適 □ □	
	4 延長保育の際に、間食または夕食の提供を行っているか。			①間食や夕食の提供を全く行っていない。	B	適・不適 □ □	
	5 正当な理由もなく、給食を中止したり、簡易給食にしていないか。			①正当な理由もなく、給食を提供しないことや、簡易給食にしている。	B	適・不適 □ □	
	6 窒息や誤嚥の予防に配慮した食事の提供が行われているか。			①児童の咀嚼・嚥下機能に応じた食材の選択や切り方の工夫をしていない。	B	適・不適 □ □	
	1 食物アレルギー対応を適切に行っているか。			①医師の診断や指導内容を確認していない。	B	適・不適 □ □	
				②除去や代替食等の食事内容について、保護者との協議、確認を適切に行っていない。	B	適・不適 □ □	
第2 食育の推進		【保育所におけるアレルギー対応ガイドライン】 「小規模運営管理の手引き」Ⅰ、3栄養管理	乳幼児には窒息や誤嚥のリスクとなる食材（豆やナッツ類、丸くてツルっとしたもの等）があるため、食材の選択や切り方に留意する必要がある。	③保護者との協議内容や施設での対応等の記録（個人の記録票）を整備していない。	B	適・不適 □ □	
				④調理過程や配膳過程での誤食や誤配等を防ぐ対応が不十分である。	A	適・不適 □ □	
	1 子どもや保護者等に対する食育の推進に努めているか。			①全体的な計画に基づいた食育計画を作成していない。	B	適・不適 □ □	
				②食育計画の評価、改善に努めていない。	B	適・不適 □ □	
				③サンプルケースなどの設置や献立表の配布など、子どもや保護者に給食の内容を伝えるなどの取組がない。	B	適・不適 □ □	

小規模保育事業等指導監査基準（給食）

項目	指導監査事項	根拠法令等	基本的考え方	評価事項（不適切事項）	評価区分	自主点検 ※いずれかにチェック	
第3 衛生管理 ア 調理従事者等の衛生管理	1 調理従事者・乳児担当保育士（パート、代替等含む、以下調理従事者等）は、腸内細菌検査を適切に行っているか。	【小規模最低基準】 【大量調理施設衛生管理マニュアル】（平成9年3月24日衛食第85号）以下「大量調理マニュアル」 【小規模運営管理の手引き】Ⅰ、2給食の運営 【小規模運営管理の手引き】Ⅲ保育所給食調理業務の衛生管理マニュアル（以下「給食衛生管理マニュアル」）3、4、5	児童福祉施設の職員の健康診断に当たっては、特に入所している者の食事を調理する者につき、綿密な注意を払わなければならない。 臨時職員も含め、調理従事者（乳児担当者を含む）は検便を月1回以上実施する。食中毒多発時期（6～9月）は月に2回実施する。検査項目は、赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、その他必要な細菌等について行い、保菌の有無が確認できていない者は、調理業務などに従事しないこと。 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を報告し、その結果を記録する。 下痢、腹痛、嘔吐などの症状や、手指に化膿創がある者に対して、施設長は適切な指示を行い、施設汚染の防止に努めること。	①腸内細菌検査が必要な職員の検査を行っていない。	A	適・不適	
				②新規採用の調理従事者等の腸内細菌検査を業務従事前に行っていない。	A	適・不適	
				③実施項目、実施頻度が不適切である。	B	適・不適	
				④検査結果を確認せずに、調理業務等に従事している。	A	適・不適	
イ 施設・設備の衛生管理	1. 施設・設備が衛生的に管理されているか。	【小規模最低基準】 【大量調理マニュアル】 【給食衛生管理マニュアル】4、7、8、9	児童福祉施設に入所している者の使用する設備、食器等又は飲用に供する水については、衛生的な管理に努め、又は衛生上必要な措置を講じなければならない。 食材料はそれぞれに応じた保管温度で保管する必要があるため、冷蔵庫・冷凍庫の温度管理を行う。	①調理に携わる職員の衛生管理点検を実施していない。	A	適・不適	水の使用なし □ 連携園管理 □ 連携園管理 □
				②結果を施設長に報告していない。	A	適・不適	
				①水質の検査を始業前、作業終了後に実施していない。	B	適・不適	
				②冷蔵庫・冷凍庫の温度を、始業前、作業終了後に確認していない。	B	適・不適	
				③調理室内の、温度・湿度を確認していない。	B	適・不適	
				④調理従事者が使用する便所が衛生的に保たれていない。	B	適・不適	
ウ 調理作業上の衛生管理	1. 原材料の受入れ・下処理が適切であるか。	【大量調理マニュアル】 【社会福祉施設等における食品の安全確保等について】（平成20年3月7日 雇児総発第0307001号） 【給食衛生管理マニュアル】10、11、12	・食品の選定及び購入に当たっては、細心の注意を払い、安全なものを選択するよう、万全を期すこと。 ・原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち合い、品質、鮮度、品温、異物混入等について点検を行い、その結果を記録すること。 ・検査用保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に入れ、密封し、－20℃以下で2週間以上保存すること。 ・野菜及び果物を加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く）には、十分洗浄し、殺菌を行うこと。 ・原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。	①納品時に立ち会っていない。	B	適・不適	連携園管理 □ 連携園管理 □
				②納品時の品質等の確認、温度や時間の記録がない。直接購入する場合は、品質の確認、適切な温度管理での運搬ができていない。	B	適・不適	
				③検査用保存食の保管を適切にしていない。	B	適・不適	
				④加熱せずに提供する食品の洗浄、殺菌が不十分である。	B	適・不適	
	2. 加熱調理食品の加熱温度管理が適切であるか。		・加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。	⑤原材料の衛生検査結果等を確認していない。	B	適・不適	連携園管理 □ 連携園管理 □
				①加熱調理食品の温度の確認や、温度と時間の記録ができていない。	B	適・不適	

項目	指導監査事項	根拠法令等	基本的考え方	評価事項(不適切事項)	評価区分	自主点検 ※いずれかにチェック						
エ 衛生管理体制	3. 二次汚染の防止が適切であるか。		・手指の洗浄および消毒は、作業開始前、用便後など、適切なタイミングで行うこと。 ・原材料は専用の保管場に食材の分類ごとに区分して保管すること。 ・下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。 ・器具、容器等の使用後は、適切に洗浄し、80℃5分以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保つこと。 ・加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育指摘温度帯の時間を可能な限り短くするために、冷却機を用いる、小分けにするなどする。この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録する。 ・加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、清潔な場所で行うこと。	①手洗いが十分にされていない。	B	適・不適 □ □	連携園管理 □					
	4. 調理済み食品の温度管理等が適切であるか。			②原材料の保管が不適切で、相互汚染の恐れがある。	B	適・不適 □ □						
				③非汚染作業区域が汚染されている。	B	適・不適 □ □						
				④食器、哺乳瓶、器具、シンク等の洗浄・殺菌方法が不適切である。	B	適・不適 □ □						
				⑤加熱後に冷却過程のあるものの、冷却方法が不適切である。	B	適・不適 □ □						
				⑥その他二次汚染防止対策が不適切である。	B	適・不適 □ □						
				①調理が終了した食品を速やかに提供する工夫がされていない。(搬入の場合は、調理終了から運搬、提供までの状況を含む)	B	適・不適 □ □						
					②調理終了後提供までに時間を要する場合の温度管理等が不適切である。(搬入の場合は、運搬時の温度管理を含む)	B	適・不適 □ □					
				1. 施設長は調理従事者等の健康状態等を確認し、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めているか。		【大量調理マニュアル】 【給食衛生管理マニュアル】3	・集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、重要事項について点検、記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、さらなる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。	①調理従事者等の健康状態等に問題がある場合、適切な指示を行わないなど、調理従事者等から施設汚染の防止に努めていない。	A	適・不適 □ □		
	2. 施設長は、原材料の取扱い等調理作業上の衛生状況や調理施設の衛生状況の点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認しているか。また、点検結果について必要な措置を講じているか。				①調理作業上の衛生状況等の点検作業が適切に行われていない。			B	適・不適 □ □			
					②①の点検結果について施設長等による確認がされていない。			B	適・不適 □ □			
					③点検の結果、何らかの対応が必要な場合にも、応急処置を講じたり計画的な改善を講じるなど、必要な措置を講じていない。			A	適・不適 □ □			
	3. 研修等に参加するなど、知識や技術の向上が図られているか。								① 調理従事者に対しての知識や技術の向上が図られていない。	C	適・不適 □ □	連携園管理 □

小規模保育事業等指導監査基準（給食）

項目	指導監査事項	根拠法令等	基本的考え方	評価事項(不適切事項)	評価区分	自主点検 ※いずれかにチェック	
第4 調理業務委託 (実施施設のみ)	1. 施設内の調理室を使用して調理されているか。	【保育所における調理業務の委託について】(平成10年2月18日 児発第86号)	・調理業務については、保育所が責任を持って行えるよう施設の職員により行われることが原則であり、望ましい。しかしながら、施設の管理者が業務上必要な 注意を果たし得るような体制及び契約内容により、施設職員による調理と同様な給食の質が確保されている場合には、児童の処遇の確保につながるよう十分配慮しつつ、当該業務を第三者に委託することは差支えない。 (施設が行う業務)・栄養基準、献立作成基準の明示 ・調理について現場責任者へ指示 ・検食の実施 ・健康診断、検便の実施及び結果確認 ・衛生的取扱い、購入食材、その他契約の履行状況確認 ・実施栄養量の確認 ・栄養指導に努める (受託業者の条件)・適正な給食材料の使用・受託業務の継続的安定的な遂行能力・受託業務の指導を行う栄養士の確保的な遂行能力・受託業務の指導を行う栄養士の確保・調理業務の熟練・従事者の研修・健康診断、検便の実施	(委託実施施設のみ) ①施設内の調理室を使用して調理されていない。	A	委託あり 適・不適 □ □	委託なし □