

福岡市 小規模保育事業等 監査基準

処遇(給食)  
(令和8年度改訂)

福岡市こども未来局

## 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
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」 「小規模運営管理の手引き」Ⅰ、3栄養管理	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。  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予定献立に沿って調理をしないことが多い。	A	適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	5 児童分の給食材料費を適切に把握している。			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 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	1 使用している食器、食具が適切であるか。			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 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	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著しく古い食器を使用している。	B	適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	3 給食の提供時間が適切であるか。			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 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	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 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
エ 食物アレルギー対応	5 正当な理由もなく、給食を中止したり、簡易給食にしているか。	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。  子どもの健康と安全の向上に資する観点から、子どもの食物アレルギー等に配慮した食事の提供を行うとともに、子どもの生活がより一層、安心・安全なものとなるよう誤配及び誤食等の発生予防に努めること	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 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
	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間食や夕食の提供を全く行っていない。	B	適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
	1 食物アレルギー対応を適切に行っているか。		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 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
	2 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。		①医師の診断や指導内容を確認していない。	B	適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
第2 食育の推進	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。	【食事の提供に関する援助・指導】 【保育所保育指針】 【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	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 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
			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 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
			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 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
第2 食育の推進	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。	【保育所における食育】 【保育所保育指針】 「小規模運営管理の手引き」Ⅱ	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 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
			②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 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
			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 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

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。 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。 ③実施項目、実施頻度が不適切である。  ④検査結果を確認せずに、調理業務等に従事している。	A A B A	適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 調理従事者等は、毎日業務従事前に、健康状態を確認し、その結果を施設長に報告しているか。			①調理に携わる職員の衛生管理点検を実施していない。 ②結果を施設長に報告していない。	A A	適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
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水質の検査を始業前、作業終了後に実施していない。 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。 ③調理室内の、温度・湿度を確認していない。 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。 ⑤その他施設・設備が衛生的に管理されていない。	B B B B B	水の使用なし <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 連携園管理 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 連携園管理 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
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。  2. 加熱調理食品の加熱温度管理が適切であるか。	【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。  ・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。	①納品時に立ち会っていない。 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。 ③検査用保存食の保管を適切にしていない。 ④加熱せずに提供する食品の洗浄、殺菌が不十分である。 ⑤原材料の衛生検査結果等を確認していない。  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 B B B B B	適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 連携園管理 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 連携園管理 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 連携園管理 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 連携園管理 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

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						
工 衛生管理体制	3. 二次汚染の防止が適切であるか。	【大量調理マニュアル】 【給食衛生管理マニュアル】3	<p>・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。</p> <p>・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。</p> <p>・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。</p> <p>・器具、容器等の使用後は、適切に洗浄し、80℃5分間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。</p> <p>・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。</p> <p>・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。</p> <p>・調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下または65℃以上で管理することが必要である。</p>	①手洗いが十分にされていない。	B	適・不適	連携園管理 <input type="checkbox"/>					
	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		<input type="checkbox"/>				
				③非汚染作業区域が汚染されている。	B	適・不適			<input type="checkbox"/>			
	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。			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		<input type="checkbox"/>				
				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			<input type="checkbox"/>			
				⑥その他二次汚染防止対策が不適切である。	B	適・不適				<input type="checkbox"/>		
				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	<input type="checkbox"/>
					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	
				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	<input type="checkbox"/>
					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		<input type="checkbox"/>							
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と、必要な措置を講じていない。	A	適・不適	<input type="checkbox"/>									
① 調理従事者に対する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 <input type="checkbox"/>								

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)	<p>1. 施設内の調理室を使用して調理されているか。</p> <p>2. 施設職員による給食の提供と同様の給食の質が確保されているか。</p> <p>3. 「保育所における調理業務の委託について」に示された条件が遵守されているか。</p>	【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)	<p>・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。</p> <p>(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</p> <p>(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切的な遂行能力・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</p>	<p>(委託実施施設のみ)</p> <p>①施設内の調理室を使用して調理されていない。</p> <p>①児童の発育段階や健康状態に応じた離乳食・幼児食やアレルギー等への配慮など、安全・衛生面及び栄養面等での質の確保が図られていない。</p> <p>①施設が行う業務が適切に実施されていない。</p> <p>②受託業者が条件を満たしていない。</p> <p>③委託契約書の内容が不適切である。</p>	<p>A</p> <p>A</p> <p>A</p> <p>A</p> <p>A</p>	<p>委託あり 適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>適・不適 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p>	<p>委託なし <input type="checkbox"/></p> <p>※点検不要</p>

書面監査時 追加資料

■ 施設の給与栄養量の目標 当年度 (第1給食の状況 ア食事計画と評価 関連)

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩相当量 g
3歳未満児										

■ 施設の予定及び実施献立の給与栄養量 (第1給食の状況 ア食事計画と評価 関連)  
\*栄養価を確認していない場合は、食糧構成基準及び内容検討表を別途添付してください。

年 月 (任意の月について記載してください)

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩相当量 g
予定献立										
実施献立										

■ 窒息や誤嚥のリスクが高い食材の提供状況 (第1給食の状況 ウ給食の環境、実施状況 関連)  
\*提供する場合の切り方や対象年齢等考慮している点について記載してください。提供していない場合はそのように記載してください。

食材	対応*	食材	対応
ミニトマト、ぶどう等 丸くてツルっとしたも の		硬い豆・ナッツ類	
離乳期のりんご・梨		白玉団子 餅類	