

指導監査において多く見られる指摘事項
【食事提供・衛生管理面（保育所、幼保連携型認定こども園）】

指摘事項	指摘内容	ポイント
アレルギー対応について	保護者から生活管理指導表を受け取る際、園の受理日を記入していない。	園のアレルギー対応は、生活管理指導表に基づき行います。保護者から生活管理指導表を受け取る際は、園生活管理指導表の受理日を記入してください。
加熱調理食品の中心温度について	魚・肉・卵料理の中心温度を記録していない。	加熱調理食品については、中心部まで十分に加熱することを確認（85～90℃で90秒以上）するとともに、記録の漏れがないようにしてください。
間食の検食について	間食について、園児の提供前に検食を実施していない。	間食も食事の一部です。提供前に必ず検食を行ってください。
健康チェックについて	調乳業務、盛付業務に従事する職員について、事前に健康チェックを行っていない。	感染症感染拡大防止の観点から、下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、調乳、盛付業務などは従事しないようにしてください。新型コロナウイルス感染拡大防止等で出勤時に健康チェックを実施している場合も事前チェックとみなします。
検収記録について	肉の表面温度の記録に漏れがある。	納入業者による運搬のほか、園自ら買い出しによる調達も含め、給食に使用する食材料は全て検収を行い、記録が必要です。検収は、数量のほか品質・鮮度、包装、品温、異物、期限表示等を確認します。記録の漏れがないようにしてください。
	市販菓子等買い出しによる調達の場合、検収簿に記録していない。	
	点検する項目に、‘品質’と‘異物の混入’が無い。	
食事計画の評価について	給与栄養量のうち、不足している栄養素(鉄、ビタミンA、B1等)がある。	子どもの嗜好、食事量、献立内容など課題を整理し、食事計画にそった内容となるよう改善してください。
	食品群別給与量では、大豆製品と緑黄色野菜について、園の目標量を満たしていない。	

指導監査において多く見られる指摘事項
【食事提供・衛生管理面（保育所、幼保連携型認定こども園）】

指摘事項	指摘内容	ポイント
調乳室、調理室の衛生管理について	調乳室（調理室）に調乳作業（調理作業）に不必要な物品等を置いている。	衛生的な場所である調理室内や調乳室内は、準清潔・清潔作業区域になります。不衛生なものや不必要な物は持ち込まないないようにしてください。
	段ボールが調理室の非汚染作業区域に置かれている。	