

第2回給食運営委員会 指摘事項について

指摘事項	改善策等
切った食材にラップがかかっているまま 15 分位置きっぱなしになっていた。	すぐに調理にかからない食材については、ラップまたは、鍋に入れてふたをすることを徹底。
調理中に床の水を掃いていた。	床に水が落ちないように今以上に注意する。水が落ちた場合は、すべて危険なため、衛生的に管理した清掃具で速やかに水をとる。
盛り付けまでの間、ラップを開けっ放しにしている時間が長かった。その上で、指差呼称をしたり、近くでトレーの拭き上げをしていた。衛生的でない。	盛り付けの寸前までラップは開けっ放しにしないよう徹底。
立てかけた鍋の蓋が冷蔵庫に当たっていた。	冷蔵庫に当たらないように工夫する。
手袋の付け替えのタイミングに個人差があった。	手袋の付け替えのタイミングを再確認し、実践する。
調味料、手袋が置いてある棚が紙類が貼ってあるすぐ下にあり、衛生的でない。棚も木製のようにみえたが、衛生的なものに交換してはどうか。	紙類は撤去し、衛生的な環境を整えた。棚は木製ではなく、消毒可能なものなので継続して使用。
手袋が三段かごに入っていたが、取り出し時に、かごに手の甲があたり、取り出しにくそうだし、衛生的でない。	手袋の置き場所を再考し、洗面台の横で取り出しやすく衛生的な位置に変更。
味見後、マスクをしばらくきちんと着用せず、話していた。	味見後、すぐにマスクを正しい位置に着用することを徹底。
アレルギー対応児のラップをはずしたあと、ラップがトレーの上に置いてあった。	はずしたラップは、アレルギー対応児が手に届かない場所に置いておき、保育者が廃棄することを公立園で統一。 (調理室には返却しない)
検食終了後、園長の調理室への声かけは、異常ありませんの声かけが必要。	異常ありませんの声かけをするように再徹底。
食器返却場所の片づけがスムーズにできる工夫が必要。	返却場所を変更し、スムーズに片づけができるようにした。

指摘事項	改善策等
献立確認用のボードにひもがついていたが、落下の危険性がある。必要か。	調理室内での保管のためにひもをつけている。落下しないように、常に確認する。
皿にのせてある介助用スプーンにラップがあるとよい。	ラップをかけるようにした。
マスクを着用しており、目しかみえないので、できるだけ保育士は笑顔で子供に接するとよい。	今まで以上に笑顔で接するようにする。
検食にラップが一つ一つの皿ではなく、大きくかかっていた。一つ一つの方が丁寧ではないか。	一つ一つの皿にラップをするよう周知。
受け取り後、ワゴンに置いた時、ラップがめくれそうになっていた。 食材のラップのかけかたが、ゆるかった。	ラップは、めくれないように、おおうようにかけるよう再徹底。
水道と食材を仕切るようにパーテーションが置かれていたが、視察を開始してからほとんど水道を使用していないのに必要か。	調理の途中でも水道を使用することがあり、食材に水はねがないようにするために必要である。
大釜のしゃもじ（大）を置く皿が小さかった。	しゃもじの大きさに合うものに変更した。
検食の返却の仕方について各園で情報交換してはどうか。網戸を開けての返却はよくない。	公立園で情報交換し、網戸の開閉はせず、検食終了のみ先に調理室に伝え、検食トレーを後で返却したり、返却を網戸の開閉なしにできる場所へ変更など、各園の実情にあった方法で返却するようにした。
配膳が丁寧でない保育士がいた。子どもが側にいるのにアコーディオンカーテンをさーっと閉めた保育士がいた。安全確認が必要。	配膳は丁寧にするように、子ども達の安全確認をしっかりとるよう再徹底。