

視察チェックポイント(□に○、×、△を記入)

視察園

園

## 【調理業務について】

- 白衣、エプロン、マスク、帽子を正しく着用しているか。
- 衛生面(手洗い、エプロンの付け替え等)に配慮して調理しているか。
- 食器消毒保管庫の扉を開けっ放しにしていないか。
- アレルギー対応用と普通食の食器が混在していないか。
- 切った後、すぐ調理にかからない食材は、ラップまたは、鍋に入れてフタがしてあるか。
- 手袋の使用前後は、破れがないかしっかり目視し、相互確認しているか。
- 鍋、やかんのフタを取った後、衛生的な場所に置いているか。
- 台拭きは、使用后衛生的な状態で使用しているか。(使用后、水洗いし次亜塩素酸ナトリウム液につけてから使用または、使用后使用済み用容器に入れ、別の台拭きを使用)
- 味見は、フタをしていない鍋から離れてしているか。
- 調理用バサミ・中心温度計は使用后、洗浄し、煮沸槽または、次亜塩素酸ナトリウム液等で消毒をして次に使用しているか。
- まな板は使用后、次に使用する際、水洗いし、切った食材の残りがないようにしっかり確認しているか。
- ラップは提供する全ての給食にし、お盆全体を覆うようにかけてあるか。
- 調理員同士で声かけをしているか。
- アレルギー対応児は、毎日専用トレーに名札をつけて配膳しているか。
- アレルギー対応食をカウンターに出す前、複数でアレルギー対応に間違いがないか確認しているか。
- やかん(お茶用)の口がラップ等で覆われているか。

## 【検食について】

- アレルギー対応がある場合、園長等と業務責任者等がアレルギーチェック用献立表(様式4)を用いて対象児氏名、献立、除去又は代替食品についてはっきり、わかりやすい声で呼称、指さし確認を行っているか。
- アレルギー対応がある場合、検食にアレルギー対応用献立もあるか。
- 検食は、次のことを確認しながら行っているか。
- ①加熱調理や冷却が適切に行われているか ②異味、異臭、異物混入等の異常がないか
- ③アレルギー対応に間違いはないか ④味付け、香り等は適切か

【配膳について】

- 給食は、検食終了後に提供されているか。
- 配膳するテーブルは拭いて清潔にしてあるか。
- 保育士は配膳時、エプロン(白衣)、マスク、帽子を正しく着用(長い髪は束ね、全ての髪を帽子の中に入れる)しているか。
- 粘着ローラーでほこり、髪の毛等取り除いているか。
- 給食室から給食受け取り時、アレルギー対応児用、普通食の献立をそれぞれはっきり、わかりやすい声で確認を行っているか。
- 配膳台がトイレの前を通る場合、トイレのドアは閉めてあるか。
- 配膳は、丁寧かつ慎重に行っているか。
- アレルギー対応児に配膳するとき、保育室で声かけをして行っているか。
- 先にアレルギー対応児から配膳しているか。
- アレルギー対応児のラップは、より配慮が必要な児童のものからとっているか。
- 汁は右、ご飯は左など食器を置く位置にも注意して配膳しているか。
- 介助用スプーン(0歳児用:ねむの木保育園)はテーブルに直置きではなく、皿にのせてあるか。

【子ども達の様子について】

- 配膳が終わるまできちんと座って待ってられるか。
- いただきます等あいさつができるか。
- 落ち着いた楽しい雰囲気食べているか。
- マナーはどうか。(食器の持ち方、肘つき、一品に偏らず、まんべんなく食べ進めているか等)

【保育士の様子について】

- 子ども達が楽しく安全に食べられるように声かけをしているか。  
(「おいしいね」「一口食べてみようか」「よくかんでね」「順番に食べようか」「上手に食べてるね」等)
- 配膳～喫食～おかわり～片づけまで、衛生面等に気を配っているか。

【気づいたこと】

A large, empty rounded rectangular box with a thin black border, intended for writing notes or observations.

【試食の感想】(味、切り方等)

A large, empty rounded rectangular box with a thin black border, intended for writing notes or observations.

【視察した感想】(園長の話聞いて感じたこと等)

A large, empty rounded rectangular box with a thin black border, intended for writing notes or observations.