

施設名		総合評価	
	項目	評価	要改善事項
1 食身の 事体の の状 提況、 供、 品栄 質養 管状 理態 及等 びの 評把 価握、	利用者の性、年齢、身体の状態、食事の摂取状況及び生活状況等を定期的に把握している。		
	把握した情報に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事の提供に関する計画を作成している。		
	作成した計画に基づき、食材料の調達、調理及び提供を行っている。		
	提供した食事の摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図っている。		
（2 給提 食供 ）す の献 立事	給食の献立は、利用者の身体の状態、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組合せや食品の組合せにも配慮して作成するよう努めている。		
	複数献立や選択食(カフェテリア方式)のように、利用者の自主性により料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めている。		
3 情栄 報養 のに 提関 供する	利用者に対し献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質及び食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行っている。		
	給食は、利用者が正しい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得する良い機会であり、各々の施設に応じ利用者等に各種の媒体を活用するなどにより知識の普及に努めている。		
4 書類 の整 備	献立表など食事計画に関する書類とともに、利用者の身体状況など栄養管理の評価に必要な情報について適正に管理している。		
	委託契約を交わしている場合は、委託契約の内容が確認できるよう委託契約書等を備えている。		
5 管衛 理生	給食の運営は、衛生的かつ安全に行われている。		
6 の災 備害 え等	災害等に備え、食糧の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努めている。		
前回比較	前回の指導事項は改善されている		
その他			