**災害時でも安心で健康でいるための、‘備　食’チェック表（給食施設等用）**

作成：　年　月　日　　　　　　　　　　　　　作成担当部署：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 大項目 | 項目及び・留意点 | **チェック**  ○できている  △取り組み中  ×できていない | | 進捗状況・今後の計画・参考事項等 |
| １　体制整備 | 1. 防災計画の作成、見直し   ・防災計画担当課名  ・防災計画を協議する会議名  　・会議の構成員 |  | |  |
| 1. 防災計画における給食の対応 |  | |  |
| 1. 給食を提供する人の体制   ・対応基準　・対応人数 |  | |  |
| 1. 防災計画の周知・啓発   ・周知・啓発の具体的な内容 |  | |  |
| 1. 防災計画に係る訓練   ・訓練の具体的内容 |  | |  |
| 1. 委託している場合   ・委託側と受託側の役割分担  ・委託業者の計画 |  | |  |
| その他 |  | |  |
| ２　給食従事者 |  | 直営 | 委託 |  |
| 1. 給食従事者の役割・分担   ・管理栄養士、栄養士  ・調理従事者  ・事務・介護職員等 |  |  |  |
| 1. 給食従事者への周知・啓発   ・周知・啓発の具体的な内容 |  |  |  |
| 1. 防災計画に係る訓練   ・給食提供の調理技術の向上等 |  |  |  |
| 1. 喫食者の個別把握・対応計画   ・対象者対応リスト作成  ・対象者の直近の状況把握 |  |  |  |
| その他 |  |  |  |
| ３　食品等備蓄 | 1. 備蓄計画（食品等）   ・対象者(利用者、職員、近隣住民等)  ・内容  (平常時の食事との関連や要援護者対策等)  ・量、備蓄日数 |  | |  |
| 1. 備蓄計画（食品以外）   ・食事提供に係る機器類 |  | |  |
| 1. 備蓄計画（保管場所）   ・保管場所、内容 |  | |  |
| ④　特別な配慮の必要な人への計画  ・食品の対応 |  | |  |
| ⑤　献立の作成  ・概ね3日～備蓄日数に併せて  ・特別な配慮の必要な人への提供 |  | |  |
| ⑥　献立検討会 |  | |  |
| その他 |  | |  |
| ４　地域連携 | 1. 地域連携の明確化   ・連携機関、団体等  ・連携の内容  （栄養・食生活支援が栄養士等担当者へ繋がる）  ・管内施設間の栄養士派遣の可能性 |  | |  |
| ②　連携内容の契約 |  | |  |
| 1. 発災時に地域の避難場所になっている場合、その対応の整備 |  | |  |
| ④　連携内容の施設内周知 |  | |  |
| その他 |  | |  |
| ５　普及啓発 | 1. 従業員への研修会の開催 |  | |  |
| 1. 普及啓発の評価 |  | |  |
| ③　公助、共助、自助の理解と実践 |  | |  |
| その他 |  | |  |
| ６　その他 |  |  | |  |