**姶良市教育・保育施設等における給食時に係るチェックシート**

確認日　　令和　　年　　月　　日　　　　確認者

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | チェック項目 | チェック |
| 給食時対応 | 普段食べている食材が誤嚥・窒息につながる可能性があることを認識して、事故につながりやすい食材を提供していないか、事故防止を行い、食事の介助及び観察をする。 | □ |
| 食事の介助をする際に下記のポイントを注意する。（ガイドライン抜粋）   1. ゆっくり落ち着いて食べることができるよう子どもの意思に合ったタイミングで与える。 2. 子どもの口に合った量で与える（一回で多くの量を詰めすぎない）。 3. 食べ物を飲み込んだことを確認する（口の中に残っていないか注意する）。 4. 汁物などの水分を適切に与える。 5. 食事の提供中に驚かせない。   （後ろから急に抱き上げない、声をかけて前から抱く等）   1. 食事中に眠くなっていないか注意する。 2. 正しく座っているか注意する。 | 1. □ 2. □ 3. □ 4. □ 5. □ 6. □ 7. □ |
| 食事に使用する調理器具、食器の劣化状況や食べる環境の衛生管理状況について、確認をしている。 | □ |
| 園児の発達や個人差を考慮しながら、食物アレルギー、苦手な食べ物等、子どもの食事に関する情報について、①保育士、②調理員・栄養士、③保護者の３者が確認、文書化し、④定期的に情報を共有している。 | 1. □ 2. □ 3. □ 4. □ |
| 緊急時対応 | 1. 自園で作成する運営規程、②事故対応マニュアルについて職   員間で共有し、定期的に見直しを行っている。 | 1. □ 2. □ |
| 誤嚥・誤飲等の事故が起きた際の職員間の役割分担（①応急処置、②心肺蘇生、③救急通報、④保護者連絡、⑤事故記録の整理等）を決めている。 | 1. □ 2. □ 3. □ 4. □ 5. □ |
| 緊急時に応急処置、心肺蘇生のできる看護師、保育士等の職員配置ができている。 | □ |
| ヒヤリハット事例が発生した際は、職員全員で情報を共有し、施設内で事故防止のための具体的な対応を検討し、結果を職員に提示する。対応、判断に迷った際は、姶良市子どもみらい課へ報告を行い、ケースによっては、「姶良市教育・保育施設等におけるヒヤリハット（事故）報告書」を姶良市子どもみらい課へ提出する。 | □ |
| 以下のような重大事故が起きた際は、国への報告対象となるため、事故当日に姶良市子どもみらい課へ報告を行う。  ・死亡事故  ・意識不明事故  ・治療に要する期間が30日以上の負傷や疾病を伴う重篤な事故 | □ |