

平常時のセルフチェック表（給食施設用）

様式 4

項 目		チェック
マニュアルの整備	各施設内の災害対応マニュアルに食事提供に関する事項を位置付けている	
	災害時の食事提供に関するマニュアルについて施設全体で共有している	
	マニュアルに基づき、訓練を定期的に行っている	
	必要に応じて、マニュアルを見直している	
備蓄食品等の整備	施設の利用者の特性に合わせた食品を最低でも3日間分、備蓄している	
	食の要配慮者に対応できるように特別用途食品等も備蓄している	
	ローリングストックや流通備蓄の利用を必要に応じて検討している	
	利用者が適切なエネルギー及び栄養素量を補えるように非常時用献立を作成している	
	食事を提供するために必要な物品（カセットコンロ、調理器具、食器、箸、スプーン等）も備蓄している	
	備蓄食品の保管場所は施設の状況に合わせて、災害時に取り出しやすい場所になっている	
	備蓄食品の保管場所に非常時用献立や1食分の使用目安量、提供方法等を掲示している	
外部との連携体制の整備	備蓄食品は保存期限に対応して計画的に更新し、内容や提供方法を必要に応じて見直している	
	自助で対応困難な場合に備え、地域の災害発生時の連絡体制を確認している	
	共助予定の系列施設、近隣施設、所属する各団体等	
	[施設名： TEL]	
	[施設名： TEL]	
	行政の相談先	
	[市町： TEL]	
[保健所： TEL]		
被災状況報告に用いる行政システム		
[システム名： 入力担当者]		
※行政情報システム(例)：EMIS、社会福祉施設等被害状況確認システム		
給食施設相互間の応援協力体制の構築（食料や人材の確保）を推進している		
災害時対応に関する研修会や情報交換会等に参加している		