

11. 危機管理

(1) 事故時対策システム	食事対応マニュアル	あり・なし	(食事確保の体制ありの場合) * 該当するものに ・ 協定業者対応 (業者名) ・ 系列施設対応 (施設名) ・ 災害用の非常食を利用 ・ その他 ()
	食事確保の体制	あり・なし	
(2) 災害時対策システム	食事対応マニュアル	あり・なし	(非常食の確保体制ありの場合) 非常用献立 あり・なし 備蓄食の種類 主食 () その他 () 備蓄食数 () 食分 × () 回 × () 日分 備蓄水分 飲水用 L 調理用 L
	非常食の確保体制	あり・なし	

12. 喫食者に対する栄養指導・情報提供(前年度の実施分)

個別指導	実施(延べ 人)・未実施	集団指導	実施(延べ 回)・未実施
献立表の配布・掲示	実施 未実施	栄養成分の表示	実施 未実施
その他の情報提供			

13. 栄養管理状況(特定給食施設は必ず記入。その他の給食施設は別紙記入要領に従って記入。)

(1) 給与栄養目標量			(2) 栄養比率			
	給与栄養目標量 算出 年 月	実施給与栄養量	PFC比 = : : (たんぱく質:脂質:炭水化物)			
エネルギー	kcal	kcal	(3) 個人レベルの栄養管理評価			
たんぱく質	g	g				
脂 質	g	g				
炭水化物	g	g	栄養アセスメントの実施	全員に実施		
ビタミンA (レチノール当量)	μgRE	μgRE		一部の人の実施 (名)		
ビタミンB1	mg	mg	未実施			
			(4) 喫食者の体型の状況			
ビタミンB2	mg	mg	測定日	やせ	普通	肥満
ビタミンC	mg	mg	年 月	%	%	%
カルシウム	mg	mg	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 【作成者】 所 属: 氏 名: 職 種: 管理栄養士 栄養士 調理師 調理員 その他 </div>			
鉄	mg	mg				
食塩	g	g				
食物繊維	g	g				