

児童発達支援事業所 りんごのき

おやつ提供マニュアル

令和5年12月1日 作成

児童発達支援事業所りんごのきで提供するおやつについては、次のとおり取り扱うこととします。

(1) おやつの内容

提供するおやつは、スナック菓子や飲料、果物、調理品とします。

なお、飲料には、市販の麦茶を沸かして提供するものを含み、調理品は、りんごのきの畑でとれた野菜等を調理したものとします。

食物アレルギーをもつ児童については、個別に対応します。

(2) 購入

原則として、小売店にて購入したものを提供します。

(3) 保管

○要冷蔵や冷凍食品は、品質保持のため、速やかに冷蔵庫や冷凍庫に保管します。

○常温での保管が可能な菓子類は、利用児が誤って食べることによる食物アレルギー事故を防止するため、利用児から見えない戸棚等に保管します。

(3) 保管

①調理従事者の準備

○このマニュアルにおいて、職員が果物の皮を剥いて切り分けることや調理品を盛り付けること、麦茶を沸かすことを「調理」と定義します。

○身体の異変（特に、発熱、下痢、嘔吐等）を感じた場合は、速やかに医療機関を受診します。

○胃腸炎症状がある場合は、調理や配膳に従事できません。

②記録

提供したものについては、日々業務日誌に記録する。

③食品の取り扱い

○麦茶を用意する際は、市販の麦茶を使用します。

○余った個包装の菓子は、菓子の外袋等に記載されている賞味期限や開封後の保管方法の指示に従い、保管または廃棄します。なお、開封後は、賞味期限にかかわらず、早めに消費してください。

○果物の皮は流水でよく洗い、切り分けた後は清潔な容器に入れます。また、

利用児が喫食するまでラップ等で覆うとともに（容器がふた付きの場合を除く）、喫食まで30分以上を要する場合には、冷蔵庫で保管します。

○冷凍品の再冷凍は禁止します。

○果物や調理品、麦茶等の持ち帰りは特別な場合でない限り認めません。

④配膳

○配膳を担当する職員は、身支度や手洗い、アルコール消毒を行います。

○配膳前のテーブルは、清潔な台ふきで拭き、さらに、アルコールスプレーを散布して、蒸発させます。

○個包装されていない食品を配膳する際は、なるべく手が触れないよう配膳するか、トングやはし等を使用する、もしくは使い捨てのビニール手袋を着用します。

（５）施設設備の整備と清潔確保

①施設設備の整備

○常に施設の衛生管理を行い、良好な状態を保つように努めます。

○指導員は、調理スペースに調理作業に不必要な物品等を置かないなど、衛生的な管理に努めます。