

令和7年度 社会福祉法人及び社会福祉施設（児童福祉施設を除く） に対する指導監査の実施状況

1 指導監査の実施状況

高槻市社会福祉法人等指導監査要綱及び令和7年度高槻市社会福祉法人等指導監査実施方針に基づき、実地指導監査を実施した。

実施にあたっては、指導監査の目的である福祉サービスの質の確保及び向上を図るため、事業運営の適格性や不適切事項の改善状況の確認及び指導を徹底した。

指導監査を実施した結果、早急には是正又は改善を図る必要があるものとして文書により改善指導を行った事項については、報告書や挙証資料の提出を求め、改善状況を確認するほか、必要に応じて追加資料の提出や法人の代表者等からの説明を求めること等により、改善・是正措置の徹底を図った。

2 社会福祉法人に対する実施状況

（1） 実地指導監査の対象

令和7年度の実地指導監査については、令和9年度までに、すべての法人に対する指導監査が一巡する前提で実施。感染防止対策を講じた上で、施設への実地指導監査を実施した。

（2） 実地指導監査の実施結果の概要

対象数	実施数	文書指摘の 件数	左 記 の 内 訳		
			法人運営	会計処理	その他
30	10	45	27	13	5

※ 法人運営とは、定款、登記、理事会等の運営、監事監査等に関する事項をいう。

※ その他とは、情報公開、規程整備、苦情解決体制等に関する事項をいう。

<主な指摘事項>

【法人運営】

議事録の不備

- ・ 審議内容が正確に記録されていない
- ・ 議事録作成者の署名がない
- ・ 決議を省略した場合において議事録が作成されていない
- ・ 議事録が10年間備え置かれていない

役員・評議員への報酬等の適切な支給

- ・評議員会の決議により定めていない（理事の報酬等の額を定款に定めていない場合）
- ・役員及び評議員の区分ごとの報酬の総額について、インターネットの利用による公表、又は財務諸表等電子開示システムを利用した届出がされていない
- ・役員及び評議員の報酬等の支給基準において、規定すべき事項の規定が不十分
- ・役員及び評議員に対する報酬等の支給基準に基づいて支給できていない

役員・評議員の適切な選任

- ・役員及び評議員の選任時に、それぞれ必要な要件を満たす者が選任されていることが確認できない
- ・候補者の経歴や保有資格等、必要な要件を満たしているか説明、議論がされていない
- ・法人の議事録と現況報告書の選任の理由が一致しない

評議員会の適切な運営

- ・招集通知に必要事項（日時・場所・議題・議案）が記載されていない

理事会の適切な運営

- ・理事会における要議決事項について、定款の定める手続により審議及び決議が行われていない

【会計処理】

附属明細書の不備

- ・作成すべき附属明細書が作成されていない
- ・計算書類の金額と一致していない

経理規程の内容の不備

- ・経理規程の注記事項に係る条文に記載すべき項目がない

減価償却の処理が不適切

- ・固定資産管理台帳が正しく作成されていない
- ・固定資産を管理する固定資産管理責任者の任命が規程どおりにされていない

3 施設に対する実施状況

（１） 実地指導監査の対象

令和７年度の実地指導監査については、令和９年度までに、すべての施設に対する指導監査が一巡する前提で実施。感染防止対策を講じた上で、施設への実地指導監査を実施した。

（２） 実地指導監査の実施結果の概要

種 別	対 象 数	実 施 数	文 書 に よ る 指 摘 事 項 の 数	左 記 の 内 訳		
				施設運営	会計処理	利用者支援
高 齢 者 福 祉 施 設	38	13	52	4	17	31
障 が い 者 支 援 施 設 等	4	1	1	0	1	0
計	42	14	53	4	18	31

※ 施設運営とは、施設設備管理、人事管理、災害防止対策等に関する事項をいう。

※ 利用者支援とは、入所・通所者の支援、保育の実施、食事提供等に関する事項をいう。

※ 障がい者支援施設等とは、障がい者支援施設と保護施設をいう。

<主な指摘事項>

【施設運営】

業務上知り得た個人情報の漏洩防止に係る措置が講じられていない

【会計処理】

附属明細書の不備

- ・作成すべき附属明細書が作成されていない
- ・計算書類の金額と一致していない

契約金が100万円を超える取引において、契約書が作成されていない

【利用者支援】

事故の発生又は再発を防止するために適切な措置がとられてない

- ・事故発生時の対応及び、事故発生防止に係る指針の整備
- ・事故発生時の迅速な措置とともに、関係機関への速やかな連絡及び報告

虐待の防止のための対策委員会において必要な事項が検討されていない

業務継続計画における研修及び訓練が適切に行われていない

《食事提供》

調理終了後から提供までの食品の衛生的な取扱いが適切でない

- ・調理終了後の食品の温度管理（温かい食品は65℃以上、その他は10℃以下）
- ・調理後の速やかな提供（調理終了後から2時間以内の喫食が望ましい）

食材料の検収が不適切

- ・測定等により分量や温度を確認
- ・委託業者のみで行うことなく施設関係者も定期的に確認

検食が不適切

- ・食事提供前の実施を徹底
- ・検食後速やかに検食簿に必要事項を記録

4 懸案事項を抱える法人及び施設に対する指導監査の実施状況

懸案事項を抱える法人及び施設に対しては、毎年指導監査を実施すると共に、改善状況の聞き取りを継続的に確認し、継続的かつ重点的な改善指導を行った。