

平成28年度 自己チェックリスト 1回目 9月 ( 保育教諭・看護師 )

	I 園の基本姿勢について (10項目)				II 幼保連携型認定こども園教育・保育要領(85項目)												III 園独自の取り組みについて(5項目)				合計			
					第1章 総則(35項目)				第2章 ねらい及び内容並びに配慮事項(30項目)				第3章 指導計画作成に当たって配慮すべき事項(20項目)											
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
平均	5.0	3.6	1.1	0.3	14.6	14.1	5.8	0.6	11.6	13.2	4.4	0.7	7.8	8.6	3.4	0.2	1.8	1.6	1.2	0.4	40.7	41.0	16.0	2.3

◎園独自の取り組みについての理解が低い為、職員への周知が必要である。

◎教育・保育要領については、園内研修等でより理解を深められるようにする。

平成28年度 自己チェックリスト 1回目 9月 ( 給食従事者 )

	I 園の基本姿勢について (24項目)				II 食育の推進(12項目)				III 食事の提供(27項目)				IV 調理(20項目)				V 衛生管理(13項目)				VI その他(4項目)				合計			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
平均	16.7	5.7	1.3	0.3	7.3	3.0	1.0	0.7	20.3	6.0	0.7	0.0	17.3	2.0	0.7	0.0	8.3	3.3	1.3	0.0	2.3	1.0	0.7	0.0	72.3	21.0	5.7	1.0

衛生管理チェックリスト ( 給食従事者 )

	記録・点検・設備確認(7項目)				調理従事者等の衛生管理(10項目)				原材料の受け入れ・下処理段階における管理(6項目)				加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)				二次汚染の防止(14項目)				原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)				その他(7項目)			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
平均	5.0	2.0	0.0	0.0	6.3	1.3	1.3	1.0	3.7	0.7	1.7	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	11.7	1.3	0.7	0.3	3.3	1.7	0.0	0.0	5.3	0.7	0.7	0.3

◎保護者への栄養・食生活指導等の支援の実施に向け努力を要する。

◎給食従事者と保育教諭、看護師間において情報の共有や意見交換を行い、園児の食欲増進や健康に配慮した食事を提供していく。

合計			
◎	○	▲	×
41	3	5	1
29	13	5	3
39	7	3	1
36.3	7.7	4.3	1.7

平成28年度 自己チェックリスト 2回目 3月 ( 保育教諭・看護師 )

	I 園の基本姿勢について (10項目)				II 幼保連携型認定こども園教育・保育要領 (85項目)												III 園独自の取り組みについて (5項目)				合計			
					第1章 総則 (35項目)				第2章 ねらい及び内容並びに配慮事項 (30項目)				第3章 指導計画作成に当たって配慮すべき事項 (20項目)											
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
平均	5.2	3.8	0.9	0.1	14.7	14.4	5.7	0.1	13.4	14.2	2.4	0.0	8.1	9.4	2.5	0.1	2.1	1.9	0.8	0.2	43.5	43.6	12.4	0.5

- ◎全体的に前回と同様の評価であった。各項目において個々の理解が深まるよう園内外での研修等の機会を持つようにする。
- ◎前回より評価が下げた職員は個々に理由を記述し、改善に務める。
- ◎保育教諭島守里織さんは労災休職中の為、後日提出。

平成28年度 自己チェックリスト 2回目 3月 ( 給食従事者 )

	I 園の基本姿勢について (24項目)				II 食育の推進 (12項目)				III 食事の提供 (27項目)				IV 調理 (20項目)				V 衛生管理 (13項目)				VI その他 (4項目)				合計						
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲
平均	15.0	4.0	4.3	0.7	7.3	2.3	2.0	0.3	22.0	2.7	1.7	0.7	16.3	2.0	1.7	0.0	9.0	2.3	1.7	0.0	2.3	1.0	0.0	0.7	72.0	14.3	11.3	2.3			

衛生管理チェックリスト ( 給食従事者 )

	記録・点検・設備確認 (7項目)				調理従事者等の衛生管理 (10項目)				原材料の受け入れ・下処理段階における管理 (6項目)				加熱調理食品の加熱温度管理 (1項目)				二次汚染の防止 (14項目)				原材料及び調理済み食品の温度管理 (5項目)				その他 (7項目)			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
平均	5.3	1.3	0.3	0.0	7.0	0.3	1.7	1.0	3.0	1.0	1.0	1.0	1.0	0.0	0.0	0.0	10.0	2.7	1.3	0.0	3.3	1.7	0.0	0.0	5.0	1.3	0.0	0.7

- ◎食育活動への参加が不十分であった。来年度は計画、実施において積極的に参加するよう努める。
- ◎園児間に胃腸炎が流行した際、給食従事者がノロウイルスに感染した。園児に感染症が発生した場合、配膳補助を控えるようにする。

合計			
◎	○	▲	×
38	4	3	5
27	13	9	1
39	8	1	2
34.7	8.3	4.3	2.7