

平成 30 年度 自己チェックリスト 3月 (保育教諭)

職 種	職員名	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		9.9	0.1	0.0	0.0	34.8	0.2	0.0	0.0	29.8	0.2	0.0	0.0	19.8	0.2	0.0	0.0	4.9	0.1	0.0	0.0	99.1	0.8	0.0	0.0

◎園の基本姿勢、取り組み等を職員に具体的に説明したことで、評価が上がった。

平成30年度 自己チェックリスト 3月 (給食従事者)

職 種	職員名	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		13.7	5.7	3.0	1.7	8.3	2.3	1.3	0.0	19.3	5.3	2.3	0.0	18.0	1.0	1.0	0.0	9.0	3.3	0.3	0.3	1.7	1.3	0.3	0.7	70.0	19.0	8.3	2.7

衛生管理チェックリスト (給食従事者)

職 種	職員名	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)				
		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	
1	調理師	川口 有華	6	0	1	0	7	2	0	1	5	0	0	1	1	0	0	0	10	3	1	0	3	1	0	0	5	0	0	2
2	調理師	本木 美優	7	0	0	0	7	1	1	1	5	0	1	0	1	0	0	0	11	3	0	0	5	0	0	0	7	0	0	0
3	調理補助	濱中 わか子	6	1	0	0	8	0	1	1	4	1	1	0	1	0	0	0	13	1	0	0	5	0	0	0	6	1	0	0
平均			6.3	0.3	0.3	0.0	7.3	1.0	0.7	1.0	4.7	0.3	0.7	0.3	1.0	0.0	0.0	0.0	11.3	2.3	0.3	0.0	4.3	0.3	0.0	0.0	6.0	0.3	0.0	0.7

◎新しい職員も仕事に慣れ、協力して仕事をしている。

◎園の基本姿勢、取り組み等を具体的に説明し、理解につなげた。

合 計			
◎	○	▲	×
37.0	6.0	2.0	4.0
43.0	4.0	2.0	1.0
43.0	4.0	2.0	1.0
41.0	4.7	2.0	2.0