

2021年度 新栄保育園 保育所の自己評価

記入者：園長 高田清美

記入日：2021年7月1日

	評価点	課題点	課題点を改善に向けての方法
I 園の基本姿勢について(5項目)	全体的に理解できている、普通の割合が多かった。園のマニュアルの作成により、当園の保育理念や保育目標が一人一人に理解が深まってきたと考えられる。話し合いを繰り返し行うことで、より高めていきたい。	園内規則が多数あり、報告・連絡・相談・確認の徹底が難しくなっている。園内規則のスリム化また円滑な情報共有のシステムを作っていく必要がある。	ネットやアプリを使った情報共有のシステム作りを行う。情報伝達の際に省略化を行っていく必要がある。また、様々な園内規則の見直しを行い、内容を簡単にしていくことにより、職員全体に規則の理解をより深めるようにしていきたい。
II 第1章 総則(37項目)	保育所の役割、保育の目標、方法についての理解は全体的に高かった。基礎的な理解は定着して指導計画に結びついている。また、職員の役割分担をしており、業務が一部の職員に偏らない工夫が行われている。	保育計画に関した共通理解への取り組みに努力が必要である。各クラスの保育計画内容を共有することで、保育園全体の保育内容を理解することができると考えられるため、その取り組みが必要になってくる。	保育内容の共通理解を高めるため、全体会議などを利用し、各クラスの保育の流れを全員で知っていく仕組みを作っていく。またソフト使用のPCからも閲覧できるようにしていく。保育園全体の保育内容が見えるようにしていきたい。
II 第2章 保育の内容(33項目)	子どもの意向や活動に沿った子ども主体の目線から、様々な保育の内容が考えられている。3つの視点、5領域についても理解が深まってきており、それに基づいた保育が実践されていることが見られる。	小学校との接続が難しいところがある。保育所指針で求められていることと小学校で求められていることの照らし合わせを行い、日ごろの保育の在り方を考えていく必要がある。	学校教育法と保育所保育指針の関連ある内容の研修を行いたいと思う。その研修の中で、新栄保育園ができる小学校との連携に向けた保育のあり方を確立させていきたい。
II 第3章 健康及び安全(13項目)	施設整備の安全確保の項目で、安全点検また避難訓練等を月に1回確実にしていることで、評価が高かった。訓練や点検を繰り返し行う中で、様々な反省点を見つけ、よりよくしていきたい。	保育中の事故防止のための対策を十分に行っていく必要がある。様々な事故のパターンを想定し、職員が落ち着いて対処できる仕組みを作っていく必要がある。	事故防止のためのマニュアルは作っているが、実施訓練ができていないので、取り組んでいきたい。また事故を未然にふせぐ対策も必要なので、ヒヤリハットを活用した事故を未然にふせぐ環境整備を作っていく。
II 第4章 子育て支援(4項目)	全体的に普通以上の割合が多かった。特に事故防止や安全対策の評価が高く、日ごろの保育から安全に関する意識が高いことがわかる。環境の工夫を行うことで、安全面を高めていく必要がある。	虐待の判断基準として、チェック表を作成しているが、職員への周知が足りない部分がある。虐待に関する理解と通告等、別の機関との連携も明確にしたものを周知していく必要がある。	虐待に関する研修を行い、別の機関との連携また早期発見の必要性を学んでいきたい。当園での要保護児童に特に注目をを行い、適切な判断ができるよう理解を深めていきたいと思う。
II 第5章 職員の資質向上(6項目)	園内外での研修参加数が増えたこともあり、資質向上の評価が高かった。今後とも具体的な保育の内容を中心に共通認識を持って0～5歳まで繋がりのある保育に取り組んでいきたい。	パート職員の研修数が少ない場合がある。保育に関する学びをたくさん増やしていく必要がある。研修に行けなくても学べる場を多く提供する必要がある。	研修の学びを現場の保育に反映できるよう、ネットを利用しながら、多数の職員の保育の学びの質を高めていきたい。また、外部研修に参加した職員の研修内容を園内でも広く伝わる仕組みを作っていく。
III 園独自の取組について(2項目)	手作り玩具について、個人の思いに沿った玩具が製作されている。以上児に関しては、子ども自身で製作している姿が見られ、自分で考え作る能力が育っていることがわかる。	課題としては、まだまだ量が少ないところがある。少量多種の手作り玩具を増やして、いろんな遊びを子ども自身が選択できる環境を作っていく必要がある。	玩具一つ一つに意味があることを、職員が把握し説明ができるように取り組んでいきたい。遊ぶ児童の姿を見ながら、その玩具に創意工夫を施し、遊びに連続性を持たせてことを意識していきたい。
衛生管理(50項目)	記録・点検、設備確認は評価が高く、様々の書類の管理は適切にできていることがわかる。今後とも、適切な書類管理に取り組んでいく。	調理従事者や調理器具の衛生管理で不十分な点があることがわかる。対策を講じ、衛生管理の徹底に取り組む必要がある。特に、衣類や履物の使い分けや外部からの配送物の取り扱いなど毎日の業務に関わることに不十分な点が見られた。	調理従事者や調理器具の衛生管理のマニュアルの見直しを行い、衛生管理の向上に努めていく必要がある。出来ている点と出来ていない点を精査し、繰り返し話し合いを行ってほしい。また、外部研修に積極的に取り組み、衛生管理の質の向上に努めていきたい。