

保育所の自己評価

令和4年度

新栄保育園

<評価方法> 理解度・実施度 A(80%～) B(50～80%) C(20～50%) D(0～20%) E(職務担当外)

第1章 総則 1 保育所保育に関する基本原則		A	B	C	D	評価点	課題点+改善策
1	第1章総則の1 保育所保育に関する基本原則に記載された保育所の役割3つを知っている。	22%	44%	26%	7%	今、自分の園で足りないものは何かそれをどう補っていくかを考えたり、人、物、場それぞれの環境は複雑に関連し合いながら、子どもたちの育ちの場になっていることに気付いてきている。	4つの視点に留意しつつ、計画的に環境を構成し、工夫して保育する事の評価が低いので、何をどのように置いておけば子どもたちが興味を持つだろうか、何を言えば子どもたちの遊びが深まるだろうかを考慮し、それぞれの活動のねらいを達成するために、必要な物を書き出し環境構成を工夫していく。
2	保育所は、子どもが現在を最も良く生き、望ましい未来をつくり出す力の基礎を培うために、6つの項目がありその目標を目指して行わなければならないことを知っている。	23%	54%	19%	4%		
3	子どもの生活のリズムを大切に、子どもが自分の感情や意思を持ちやりたいことを自分で決められ、自己を十分に発揮できる環境を整えている。	37%	41%	19%	4%		
4	子どもの主体的な活動や子ども相互の関わりを大切に、乳幼児期にふさわしい体験が得られるように、生活や遊びを通して総合的に保育をしている。	26%	52%	19%	4%		
5	一人一人の保護者の状況やその意向を理解し、それぞれの親子関係や家庭生活等に配慮しながら、適切に援助している。	32%	44%	16%	8%		
6	保育の環境には、人的環境、物的環境、自然や社会の事象などがあり、子どもの生活が豊かなものとなるように計画的に環境を構成し、工夫しなければならないことを知っている。	46%	39%	11%	4%		
7	豊かな環境をつくっていくための4つの視点に留意しつつ、計画的に環境を構成し、工夫して保育している。	14%	36%	41%	9%		
第1章 総則 2 養護に関する基本的事項		A	B	C	D	評価点	課題点+改善策
8	保育における養護とは、子どもの生命の保持及び情緒の安定を図るために保育士等が行う援助や関わりであることを知っている。	48%	41%	7%	3%	個人経過記録・計画表の記入の仕方を見ても、保育所における養護の意味や養護と教育を一体的に行わなければならない事の理解が見られなかった。	ねらいや内容については理解度が低い。個人的に時間を作り保育所保育指針に目を通すことは難しいと思うので、ねらいや内容などについては勉強会を通して読み合わせをしてコミュニケーション(対話)をし保育の質そして職員間の関係性の質も上げていく。
9	保育所における保育は、養護及び教育を一体的に行うことをその特性としていることを知っている。	42%	38%	15%	4%		
10	生命の保持のねらい、内容の4点について知っている。	23%	35%	35%	8%		
11	情緒の安定のねらい、内容の4点について知っている。	19%	38%	35%	8%		
第1章 総則 3 保育の計画及び評価 4 幼児教育を行う施設として共有すべき事項		A	B	C	D	評価点	課題点+改善策
12	全体的な計画は、保育の目標を達成するために自園の保育の方針や目標に基づき、保育所生活全体を通して総合的に展開されるよう、作成されている。	41%	32%	27%	0%	今後も平等に適切な役割分担をし、協力体制も声の掛け合いをして、よりよいチームを目指している。	出来、不出来を判定されるのが評価というイメージがあるのでそうではない事、評価とは日々の保育実践の意味を考え、次のより良い実践へと繋げていくために行うもの、そしてそれは子どもにとってどうなのかという視点を持ち「子どもの理解」をする事で、保育がより楽しくなる評価に、肯定的な理解と評価になる事を周知していく。
13	全体的な計画に基づき、長期的な指導計画と短期的な指導計画を作成している。	28%	50%	11%	11%		
14	3歳未満児は、一人一人の子どもの生育歴、心身の発達、活動の実態等に即して、個別的な計画を作成している。	67%	20%	13%	0%		
15	3歳以上児は、集団で活動する楽しさや協同的な活動が促されるように配慮し、適切な援助や環境構成ができるよう配慮している。	33%	47%	13%	7%		
16	全職員による適切な役割分担と協力体制が整っている。	53%	27%	20%	0%		
17	子どもが行う具体的な活動は、生活の中で様々に変化することに留意して、子どもが望ましい方向に向かって自ら活動を展開できるよう必要な援助を行っている。	16%	60%	16%	8%		
18	保育士等は、保育の計画や保育の記録を通して、自己評価することで保育実践の改善や専門性の向上に努めている。	41%	45%	14%	0%		
19	保育所として一体的に育むよう努める「資質・能力」の3本の柱の内容を知っている。	15%	44%	30%	11%		
20	幼児教育を行う施設として共有すべき事項として「幼児期の終わりまでに育ってほしい姿」10項目を知っている。	29%	46%	18%	7%		
第2章 保育の内容(前文)		A	B	C	D		
21	第2章 保育の内容に示す「ねらい」、「内容」の意味を知っている。	15%	48%	30%	7%	保育の内容を理解しようとする姿が現れてきている。	保育の内容を把握し実践に活かすには、まだまだ時間が必要。一人一人の特性や発達の過程に応じ、安心感と信頼感をもって活動に取り組む体験を積み重ねられるようにする事や興味や関心に基づいた直接的、具体的な体験が得られる生活や友だちと十分に関わって安定感をもって生活できる事を念頭に置き、発達の援助をしていくことを職員間で共有し取り組んでいく。
22	「教育」とは、子どもが健やかに成長し、その活動がより豊かに展開されるための発達の援助であることを理解している。	36%	43%	14%	7%		

第2章 保育の内容 1 乳児保育に関わるねらい及び内容		A	B	C	D	評価点	課題点＋改善策
23	基本的事項としての乳児期の発達について知っている。	25%	54%	18%	4%	子どもの興味や関心に沿った環境を構成していき、子どもの気持ちや行動を受け止めて適切な援助を心がけ、子どもの気持ちに寄り添う保育をしているのが見られる。	未満児クラスは、パート職員が多く配属されていてパート職員の研修が少ないことから、乳幼児保育に関わるねらい及び内容については理解度が低い。研修に行けなくても学べる場を提供していく。
24	乳児期の「三つの視点」について知っている。	33%	33%	30%	4%		
25	「健やかに伸び伸びと育つ」の意味、「ねらい」「内容」「内容の取扱い」について知っている。	12%	48%	36%	4%		
26	「身近な人と気持ちが通じ合う」の意味、「ねらい」「内容」「内容の取扱い」について知っている。	12%	46%	31%	12%		
27	「身近なものに関わり感性が育つ」の意味、「ねらい」「内容」「内容の取扱い」について知っている。	12%	46%	31%	12%		
28	一人一人の子どもの成育歴の違いに留意しつつ、欲求を適切に満たし、特定の保育士が応答的に関わるように努めている。	50%	29%	13%	8%		
29	乳児保育に関して、栄養士及び看護師等がその専門性を生かした対応を図っている。	40%	50%	10%	0%		
第2章 保育の内容 2 1歳以上3歳未満児の保育に関わるねらい及び内容		A	B	C	D	評価点	課題点＋改善策
30	基本的事項としての1歳以上3歳未満児の発達の内容について知っている。	26%	41%	30%	4%	身の回りのものへの興味や関心が大きく広がり行動範囲もどんどん広がっていく中で、発達過程を見極めて保育をしているのが見られる。	もっとよりよく活動しやすい環境を整えられるように、クラス会議や未満児勉強会などで、対話による情報や理解の共有をし環境を整えていく。
31	1歳以上3歳未満児の「5領域」について知っている。	42%	42%	12%	4%		
32	1歳以上3歳未満児の「健康」の意味、「ねらい」「内容」「内容の取扱い」について知っている。	16%	48%	28%	8%		
33	1歳以上3歳未満児の「人間関係」の意味、「ねらい」「内容」「内容の取扱い」について知っている。	19%	46%	27%	8%		
34	1歳以上3歳未満児の「環境」の意味、「ねらい」「内容」「内容の取扱い」について知っている。	15%	46%	27%	12%		
35	1歳以上3歳未満児の「言葉」の意味、「ねらい」「内容」「内容の取扱い」について知っている。	15%	42%	31%	12%		
36	1歳以上3歳未満児の「表現」の意味、「ねらい」「内容」「内容の取扱い」について知っている。	15%	42%	35%	8%		
37	探索活動が十分にできるように、事故防止に努めながら活動しやすい環境を整え、全身を使う遊びなど様々な遊びを取り入れている。	48%	32%	16%	4%		
38	情緒の安定を図りながら、子どもの自発的な活動を尊重し、促している。	48%	37%	15%	0%		
第2章 保育の内容 3 3歳以上児の保育に関するねらい及び内容		A	B	C	D	評価点	課題点＋改善策
39	基本的事項としての3歳以上児の発達の内容と「5領域」について知っている。	35%	27%	31%	8%	子どもの発達をねらいとした活動の取り組みの時は、一般発達検査票を活用し計画を立て実施されるようになってきた。	ねらい及び内容については、クラス会議と以上児勉強会の時に10分間でいいので時間を設け、まずは保育指針の読み合わせからはじめていく。
40	3歳以上児の「健康」の意味、「ねらい」「内容」「内容の取扱い」について知っている。	15%	42%	31%	12%		
41	3歳以上児の「人間関係」の意味、「ねらい」「内容」「内容の取扱い」について知っている。	15%	42%	31%	12%		
42	3歳以上児の「環境」の意味、「ねらい」「内容」「内容の取扱い」について知っている。	16%	44%	28%	12%		
43	3歳以上児の「言葉」の意味、「ねらい」「内容」「内容の取扱い」について知っている。	16%	44%	28%	12%		
44	3歳以上児の「表現」の意味、「ねらい」「内容」「内容の取扱い」について知っている。	16%	44%	28%	12%		
45	子どもの発達をねらいとした活動の時間については、意識的に保育の計画等において位置付けて、実施することが重要であることを理解し実践している。	13%	63%	17%	8%		

第2章 保育の内容 4 保育の実施に関して留意すべき事項		A	B	C	D	評価点	課題点＋改善策
46	子どもの心身の発達及び活動の実態などの個人差を踏まえるとともに、一人一人の子どもの気持ちを受け止め、援助している。	44%	41%	7%	7%	子どもに寄り添う保育や資質、能力の3つの柱を意識した保育をしているのが見られる。	小学校教師との意見交換の場が少ないので、幼保小連携会議などを有意義に活用して、小学校教師との交流を図る。
47	子どもが自ら周囲に働きかけ、試行錯誤しつつ自分の力で行う活動を見守りながら、適切に援助している。	44%	40%	12%	4%		
48	子どもの国籍や文化や性別の違いを認め、固定的な意識を植え付けることがないようにしている。	52%	33%	11%	4%		
49	小学校以降の生活の基盤につながることに配慮し、創造的な思考や主体的な生活態度などの基礎を培うようにしている。	29%	43%	24%	5%		
50	小学校教師との意見交換や合同の研究の機会などを設け、保育所保育と小学校教育との円滑な接続を図るよう努めている。	18%	27%	18%	36%		
第3章 健康及び安全 1 子どもの健康支援		A	B	C	D	評価点	課題点＋改善策
51	子どもの心身の状態に応じて保育するために、子どもの健康状態並びに発育及び発達状態について、定期的に把握している。	33%	42%	17%	8%	その都度、報告書も全職員が閲覧できるようにしているので続けていく。今後も子ども家庭課や児童相談所と連携していく。	健康の維持及び増進に努めることが低いので、例えば尿検査で未提出の所や爪が伸びている児童の保護者へしっかり声かけをしたり、しらみが出た場合は、駆除の仕方を丁寧に伝えることを行っていく。一般発達検査も決められた時期にきちんと行う事を周知する。
52	子どもの心身の状態等を観察し、不適切な養育の兆候が見られる場合には、市町村や関係機関と連携し、児童相談所に通報など適切な対応を図らなければならないことを知っている。	75%	11%	14%	0%		
53	子どもの健康に関する保健計画を全体的な計画に基づいて作成し、一人一人の子どもの健康の保持及び増進に努めている。	32%	47%	16%	5%		
54	感染症やその他の疾病の発生予防に努め、必要に応じて関係機関に連絡し指示に従うとともに、保護者に連絡し、予防等について協力を求めている。	59%	36%	5%	0%		
55	アレルギー疾患を有する子どもの保育については、保護者と連携し、医師の診断及び指示に基づき、適切な対応を行っている。	59%	23%	14%	5%		
56	食物アレルギーに関して、関係機関と連携して、自園の体制構築など、安全な環境の整備を行っている。	55%	40%	5%	0%		
第3章 健康及び安全 2 食育の推進		A	B	C	D	評価点	課題点＋改善策
57	食育は、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標としていることを知っている。	43%	36%	14%	7%	発達に応じた食器や食具、椅子に座った時の足の位置、和やかな雰囲気をつくる言葉かけもし食事を楽しむための工夫が見られる。	調理室など食に関わる保育環境にするために「今日のお昼は何か？」「今日は昨日収穫したきゅうりを給食の先生がお料理してくれるよ」など、食事に関心が向くような言葉かけをする。
58	食育は、子どもが生活と遊びの中で、意欲をもって食に関わる体験を積み重ね、食事を楽しみ合う子どもに成長していくことを期待するものであることを知っている。	59%	24%	17%	0%		
59	乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食育計画を全体的な計画に基づいて作成し、その評価及び改善に努めている。	25%	67%	8%	0%		
60	子どもが自らの感覚や体験を通して、調理する人への感謝の気持ちが育つように、子どもと調理員等との関わりや、調理室など食に関わる保育環境に配慮している。	20%	45%	25%	10%		
第3章 健康及び安全 3 環境及び衛生管理並びに安全管理		A	B	C	D	評価点	課題点＋改善策
61	保育中の事故防止のために、施設内外の安全点検に努め、安全対策のために全職員の共通理解や体制づくりを図っている。	59%	22%	15%	4%	全体的に普通以上の割合が多かった。小さなヒヤリも見逃さず情報は伝達事項で早く広く共有できるようにする。	定期的に安全点検をするだけでなく、全体研修の時に報告をし共通理解や体制づくりを図っていく。
62	事故防止の取組には、睡眠中・水遊び中・食事中等の場面では重大事故が発生しやすいことを踏まえ、施設内外の環境の配慮や指導の工夫を行っている。	56%	26%	11%	7%		
63	施設内外の危険箇所の点検や訓練を実施するとともに、外部からの不審者等の侵入防止のための措置や訓練など不測の事態に備えて必要な対応を行っている。	58%	27%	15%	0%		
第3章 健康及び安全 4 災害への備え		A	B	C	D	評価点	課題点＋改善策
64	防火設備、避難経路等の安全性が確保されるよう、定期的にこれらの安全点検を行っている。	77%	5%	14%	5%	避難訓練計画書や緊急時の対応の計画もしっかり見ている事が分かる。	遊具や棚、ピアノなどを固定したり窓にガラス飛散防止フィルムを貼ったり、物が落下しないよう棚の上などの高い場所に物を置かないなどの安全対策もしていく。
65	備品、遊具等の配置、保管を適切に行うなど日頃から、安全環境の整備に努めている。	57%	18%	21%	4%		
66	火災や地震などの災害の発生に備え、緊急時の対応の具体的な内容及び手順、職員の役割分担がされている。	62%	24%	10%	3%		
67	避難訓練計画等に関するマニュアルが作成され、定期的に避難訓練を実施するなど、必要な対応を図られている。	69%	17%	14%	0%		

第4章 子育て支援		A	B	C	D	評価点	課題点+改善策
68	子育てに関する知識や技術など、保育士等の専門性を生かし、保護者が子どもの成長に気付き子育ての喜びを感じられるように努めている。	54%	32%	7%	7%	保護者に伝える方法やその必要性を判断し、専門分野を活かして職員間で話し合い個別面談も行われている。	地域に開かれた園を目指す為にも新栄保育園が行っている保育を紙面化し地域の回覧板で回してもらえるように自治会長さんに相談をする。
69	保護者の状況に配慮した個別の支援がとられている。	56%	36%	8%	0%		
70	不適切な養育等が疑われる家庭への支援が確立されている。	44%	28%	20%	8%		
71	地域の保護者に対して、保育所保育の専門性を生かした子育て支援を積極的に行うよう努めることを知っている。	39%	36%	14%	11%		
第5章 職員の資質向上 1職員の資質向上に関する基本的事項 3職員の研修等		A	B	C	D	評価点	課題点+改善策
72	自己評価に基づく課題を把握し、保育所内外の研修等を通じて、必要な知識及び技術の修得、維持及び向上に努めている。	29%	33%	29%	8%	研修等については、園と保育者の課題や希望、そして研修費用や時間のことも検討し研修を受けていくようにする。	職員の資質の向上のため必要な知識や技能を身に付けそれを磨いていく必要があるため、まずは個別で今日の振り返り、保育の振り返りをする時間を(短い時間でいいので)設けるようにする。
73	保育士等の役割分担の見直し等に取り組むとともに、職位や職務内容等に応じて、必要な知識を身に付けられるよう努めなければならないことを知っている。	54%	25%	18%	4%		
74	保育所全体としての保育の質の向上を図っていくために、職場内での研修の充実が図られている。	55%	41%	5%	0%		
75	必要に応じた外部研修への参加機会が確保され、参加している。	69%	25%	6%	0%		
76	保育所においては、初任者から管理職員までの職位を踏まえた体系的な研修計画を作成しなければならないことを知っている。	33%	42%	21%	4%		
77	外部研修は、自らの専門性の向上を図るとともに、保育の課題を理解し、その解決を実践できる力を身に付けることが重要であることを理解している。	50%	38%	8%	4%		
新栄保育園の基本姿勢		A	B	C	D	評価点	課題点+改善策
78	園の保育理念や保育目標を理解している。	63%	30%	7%	0%	園の保育理念、保育目標、自由保育の在り方の理解度が高くなってきている。	月案の計画を立てるときは、全体的な計画と年間計画に目を通し、前月末の子どもの姿と照らし合わせて計画し、それを週案に繋げていくようにする。
79	保育理念及び目標と保育所保育指針の関係を理解し、全体的な計画に基づき指導計画を立てている。	32%	47%	16%	5%		
80	子どもの人権に十分配慮するとともに、子ども一人一人の人格を尊重して保育を行っている。	64%	29%	7%	0%		
81	就業規則などの諸規則を理解し、守り、業務遂行にあたって正確・迅速、かつ、こまめに報告・連絡・相談・確認を実践している。	62%	24%	10%	3%		
82	遊びは子どもたちが自由に選べる保育に取り組んでいるか。(自由保育)	75%	21%	4%	0%		
83	食事、排泄、睡眠は、育児担当制として理解し、同じ職員で取り組んでいるか。	61%	35%	4%	0%		
84	入所する子ども等の個人情報適切に取り扱うとともに、保護者の苦情などに対し、その解決を図るよう努めている。	67%	19%	7%	7%		

＜評価方法＞ 理解度・実施度 A(80%～) B(50～80%) C(20～50%) D(0～20%) E(職務担当外)

1 記録・点検、設備確認(7項目)		A	B	C	D	評価点	課題点+改善策
1	腸管出血性大腸菌等の感染症の発生予防のため、保健所が実施している給食施設の衛生指導を遵守している。	86%	14%	0%	0%	衛生管理自主点検の必要性をよく理解され、また調理施設の点検も点検表を作成しよく実施されている。	衛生管理自主点検の必要性はよく理解されているのに対し、手洗い設備が整っていない。今後補充する係を決めて徹底する。
2	衛生管理自主点検の実施が必要であることを理解し、食中毒防止対策を適正に行い、毎日、衛生自主管理点検(①冷蔵庫内の温度、②手指の洗浄殺菌、③原材料等の仕入れ時の検品、④従事者の健康、⑤表示の確認)の記録を作成している。	100%	0%	0%	0%		
3	調理施設の点検表を作成している。	83%	17%	0%	0%		
4	食品の加熱加工の記録簿を作成している。	67%	33%	0%	0%		
5	食品の保管時の記録簿を作成している。	50%	33%	0%	17%		
6	専用の手洗い、消毒の設備を各作業区域の入り口手前に設置している。	71%	29%	0%	0%		
7	手洗いの設備には石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしている。	57%	43%	0%	0%		
2 調理従事者等の衛生管理(10項目)		A	B	C	D	評価点	課題点+改善策
8	調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保し、感染防止に努め、徹底した手洗いを励行するなど、自らが施設や食品の汚染の原因とならないよう体調に留意し、健康な状態を保つようにしている。	100%	0%	0%	0%	感染予防に努め、自ら食品などの汚染の原因にならないように、体調などに留意し、健康な状態を保てるようによく気をつけられている。	下処理から調理場への移動の際に、外衣・履物などの交換が不十分なので、お互いに注意し合いながら徹底する。調理着は園で洗濯を行い、毎日清潔なものの着用する。
9	検便は、調理員に限定せず、他の職種であっても実際に調理業務に従事する職員(調理補助として調理を行う職員や調乳を行う保育士など)についても、毎月1回以上実施し記録を整備している。	86%	14%	0%	0%		
10	採用時及び配置換えの際は、業務に就く前に検便を実施し、検査結果が確認されてから業務に就かせている。	71%	29%	0%	0%		
11	調理従事者等は、下痢、嘔吐、発熱などの症状があったとき、また手指等に化膿創があったときは、調理作業に従事しないことを理解し実施している。	86%	0%	14%	0%		
12	調理従事者等が着用する帽子、外衣は専用で、毎日清潔なものに交換している。	57%	29%	14%	0%		
13	白衣は持ち帰らず、園で洗濯している。	0%	0%	0%	100%		
14	下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行っている。	57%	0%	14%	29%		
15	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないことを理解し、実行している。	86%	14%	0%	0%		
16	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、マスク、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせている。	86%	14%	0%	0%		

3 原材料の受け入れ・下処理段階における管理(6項目)		A	B	C	D	評価点	課題点+改善策
17	原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者(製造または加工者を含む)の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報(年月日表示またはロット番号)、並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管している。	20%	0%	20%	60%	野菜及び果物など流水で十分に洗浄し、殺菌を行なった後も流水で十分にすすぎ洗いが行われている。	原材料の取り扱いが徹底されていない。原材料についての記録表を作成し、またその業務を分担して徹底する。
18	原材料について、納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させ、その結果については保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じ、検査結果については、1年間保管している。	0%	0%	20%	80%		
19	原材料を配送用包装のまま、非汚染作業区域に持ち込んでいない。	40%	0%	40%	20%		
20	原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち会い、検収場で品質、鮮度、品温(納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む)、異物の混入等につき点検を行い、検収の記録簿を作成している。	60%	20%	20%	0%		
21	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、流水(飲用適のもの)で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、流水で十分すすぎ洗いをしている。	86%	14%	0%	0%		
22	食材殺菌用の水は、用量をきちんと測って使用している。	57%	0%	29%	14%		
4 加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)		A	B	C	D	評価点	課題点+改善策
23	加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が85℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85~90℃で90秒間以上)またはこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行っている。	100%	0%	0%	0%	加熱調理食品の中心部の温度の数値を把握し、調理の仕方などをよく理解されている	今後も徹底する。
5 二次汚染の防止(14項目)		A	B	C	D	評価点	課題点+改善策
24	調理従事者等(食品の盛りつけ・配膳等、食品に接触する可能性のある全ての職員)は、必ず流水・石けんによる手洗いで、しっかりと2回(その他のときには丁寧に1回)手指の洗浄及び消毒を行っている。	86%	14%	0%	0%	調理従事者の手洗い、消毒が徹底され、またまな板、ざるなどの器具には汚染が残存する可能性が高いとすることを理解し、十分な殺菌に留意されている。使い捨て手袋の使用についても、原則として定められた場合時には手袋の交換が行われている。	使用水の検査が毎日できていないので、保健所から検査方法の指導を改善する。原材料は、専用の保管場を設け、設備を整えて保管する。また食肉類、魚介類などの食材を区分して保管する為に区分用の容器を用意する。
25	作業を移動するときは、30秒以上手を洗っている。	71%	29%	0%	0%		
26	使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合は交換を行っている。 ア 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 イ 食品に直接触れる作業に当たるとき ウ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品	100%	0%	0%	0%		
27	原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管している。	29%	14%	43%	14%		
28	下処理は汚染作業区域で確実にやり、非汚染作業区域を汚染しないようにしている。	57%	0%	14%	29%		
29	包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別(下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別)にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないように使用している。	71%	14%	0%	14%		
30	器具、容器等の使用後は、全面を流水(飲用適のもの)で洗浄し、さらに80℃で、5分間以上、またはこれと同等の効果をもつ方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管している。	57%	14%	0%	29%		
31	まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いことを理解し、十分な殺菌に留意している(木製の器具は極力使用を控えることが望ましい)。	71%	14%	0%	14%		
32	フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌した後乾燥させている。	57%	14%	29%	0%		
33	シンクは相互汚染しないように、原則として用途別に設置している。	43%	0%	14%	43%		
34	食品並びに移動性の器具、及び容器の取扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行っている。	43%	29%	14%	14%		
35	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後の調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行っている。	57%	29%	14%	0%		
36	調理終了後の食品は衛生的な容器に移してふたをし、冷たいものは冷蔵庫へ、温かいものはそのまま提供し、他からの二次汚染を防止している。	57%	14%	29%	0%		
37	使用水は、飲用適の水を用い、使用水は、色、濁り、におい、異物を始業前、及び調理作業終了後に毎日検査し記録している。	0%	0%	0%	100%		

6 原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)		A	B	C	D	評価点	課題点+改善策
38	原材料は、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍または冷蔵設備内温度を記録し、調味料庫、冷凍または冷蔵設備に適切な温度(冷凍庫は-18℃以下、冷蔵庫は5℃以下)で保存している。	83%	17%	0%	0%	原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍または冷蔵設備内温度などを把握し、その記録もされている。冷凍または冷蔵設備から出した原材料の取り扱いもよく理解されている。	調理終了後の食品の冷却開始時刻、冷却開始時刻の記録が不十分なので、記録の係を決めて確実にを行う。また、調理終了後の食品の取り扱いが不十分なので、保健所より指導を受けて改善する。
39	冷凍または冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行い、非加熱で提供される食品については、下処理後速やかに調理に移行している。	71%	29%	0%	0%		
40	調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫し、加熱調理後、食品を冷却する場合には、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近(または60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう工夫し、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録している。	17%	17%	17%	50%		
41	調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録し、調理終了後提供までに30分以上を要する場合は、次のア及びイにより管理している。 ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。 イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。	17%	50%	0%	33%		
42	調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食している。	43%	43%	14%	0%		
7 その他(7項目)		A	B	C	D	評価点	課題点+改善策
43	集団給食を行う施設では、食中毒防止に細心の注意を払うとともに、食中毒が発生したときにその原因を調査できるように、検査用保存食を保存する必要があることを理解し、実施している。	86%	14%	0%	0%	食中毒防止に細心の注意を払い、また食中毒が発生した時にその原因を調査できるように、検査用保存食の保存の仕方などをよく理解し、実施されている。	感染拡大を防ぐための組織対応のマニュアルを確認し、下痢・嘔吐の発生を迅速に把握するように努める。また定期的に、職員全体でマニュアルを読み合わせするなどしてして認識を高めよう。
44	食中毒が発生したときにその原因を調査できるように、調理室内の温度、湿度等を記録している。	83%	17%	0%	0%		
45	職員あるいは子どもの下痢・嘔吐等の発生を迅速に把握し、感染拡大を防止するための組織対応をマニュアル化し、定期的に有症状者の調査・監視・全体把握をしている。	40%	40%	0%	20%		
46	検査用保存食は、提供した全ての品目を適切な方法(原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ容器等に密封し、-20℃以下で2週間)で保存しなければならないことを知り、実施している。	100%	0%	0%	0%		
47	子どもが使用するコップ等は、他人と共用することなく個人専用としている。	86%	14%	0%	0%		
48	貯水槽は、業者に委託し、年1回以上清掃し、その証明を1年間保管している。	50%	0%	50%	0%		
49	3歳以上児に対する食事を外部搬入する場合は、児童福祉施設の設備及び運営に関する基準第32条の2に定める要件を満たす必要があることを理解し、栄養士による配慮のもと園が責任を持って適切に業務委託を行っている。	100%	0%	0%	0%		