

平成 30 年度
認定こども園運営
自己点検・自己評価表

法 人 名	社 会 福 祉 法 人 私 部
園 名	わ か ば こ ど も 園
評 価 者	園 長 吉 田 元 子
評 価 年 月 日	平 成 31 年 3 月 31 日

自己点検・自己評価項目		評価	
		1 出来ている	2 出来ていない
1. 運営規程	・運営規程（園則）を作成しているか。また、実態と相違していないか。 ・職員や利用者に規定を周知しているか。	① 2 ① 2	
2. 施設設備	・基準に定められている設備を有しているか。 ・園児一人あたりの面積基準を満たしているか。 ・満3歳以上の園児については学級を編成しているか。また、学級数だけ保育室があるか。 ・建物の構造や部屋の用途に変更がある場合は所定の手続きを行っているか。 ・保育室等の清掃、衛生管理、保温、換気、採光等は適切であるか。 ・カーテン、カーペット等は防炎加工されたものを使用しているか。	① 2 ① 2 ① 2 ① 2 ① 2 ① 2	
3. 園児	・認可定員を遵守しているか。	① 2	
4. 教育及び保育の内容に関する全体的な計画等	・教育及び保育の内容に関する全体的な計画を作成しているか。 ・長期的な指導計画（年・期・月）を作成しているか。 ・短期的な指導計画（週・日）を作成しているか。 ・個別の指導計画を作成しているか。 ・3歳未満児の個別指導計画を作成しているか。 ・障がい児の個別指導計画を作成しているか。 ・教育・保育内容等の評価、反省を行い、質の向上や改善に努めているか。	① 2 ① 2 ① 2 ① 2 ① 2 ① 2 ① 2	
5. 教育及び保育の内容	・認定こども園内外での適切な研修計画を作成し、実施しているか。 ・0歳から小学校就学前までの一貫した教育及び保育を園児の発達の連続性を考慮して展開しているか。 ・在園時間が異なる多様な園児がいることを踏まえ、園児の生活が安定するよう、家庭や地域、園における生活の連続性を確保し、一日の生活リズムを整えるよう工夫しているか。	① 2 ① 2 ① 2	
6. 障がい児保育	・個々の園児の障がいの状態などに応じた指導内容や指導方法の工夫を計画的、組織的に行っているか。	① 2	

自己点検・自己評価項目		評価	
		1 出来ている	2 出来ていない
7. 教育・保育の記録等	・園児の育ちに関する帳票を整備しているか。 (身体測定記録・健診結果記録・教育及び保育経過記録・疾病並びに既往歴の記載、保護者等家族についての記載等) ・日誌や児童出席簿を適正に整備しているか。 ・個人情報適切に取り扱っているか。	① ① ①	2 2 2
8. 小学校との連携	・「幼保連携型認定こども園 園児指導要録」を作成し就学の際に小学校へ送付しているか。 ・小学校教育への円滑な接続に向けて、小学校児童との交流の機会を設けたり、小学校教諭との意見交換、合同の研究の機会を設ける等の連携を行っているか。	① ①	2 2
9. 虐待防止等	・虐待等の状況が見受けられないか、日々子どもや保護者の様子を留意し、早期発見に努めているか。 ・不適切な養育の兆候が見られる場合は、市や関係機関と連携しているか。 ・園内において、児童の心身に有害な影響を与える行為をしていないか。園として予防措置を講じているか。	① ①	2 2
10. 健康・衛生管理・事故防止・安全対策	・学校医・学校歯科医による健康診断及び歯科検診を適正な時期に実施しているか。 ・学校保健計画を作成する際は、全ての職員がそのねらいや内容を明確にしなが、子ども一人ひとりの健康の保持及び増進に努めているか。 ・各種マニュアルを整備しているか。また、職員に周知しているか。 (感染症及び食中毒、児童の事故防止、危機管理等) ・感染症または食中毒が発生、もしくは発生が疑われる場合は、速やかに関係機関に報告するとともに必要な措置を講じているか。 ・与薬する場合は投薬依頼書に記入してもらう等、適切に預かり、誤飲がないように対策を講じているか。 ・SIDS(乳幼児突然死症候群)防止のため、仰向けに寝かせる、定期的に睡眠時の状態を観察し記録する等、必要な措置を講じているか。 ・心肺蘇生等の研修を行っているか。 ・災害や事故の発生に備えとともに、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、必要な対応を図っているか。	① ① ① ① ① ① ① ①	2 2 2 2 2 2 2 2
11. 保護者との連携	・園児の様子や日々の教育及び保育の意図などの説明を通じ、保護者との相互理解を図るよう努めているか。 (送迎時の対応・連絡帳・掲示板・園だより・参観・懇談会等)	①	2
12. 教育・保育時間	・毎学年の教育課程に係る教育週数は、特別の事情がある場合を除き 39 週を下回っていないか。 ・一日の教育課程に係る教育時間は標準 4 時間としているか。また、保育を必要とする園児に対する教育及び保育の時間は一日につき 8 時間を原則としているか。	① ①	2 2

自己点検・自己評価項目		評価	
		1 出来ている	2 出来ていない
13. 地域との連携	・保育需要に応じて。適正に教育・保育時間を設定しているか。	①	2
	・年末年始以外に一斉休園を実施していないか。	①	2
14. 苦情解決体制	・協力日を実施している場合、保護者の理解を得られているか。	①	2
	・地域のニーズに応じて子育て支援事業を以下から一つ以上実施しているか。 *親子の集いの場の提供等による情報提供、相談支援 *地域の家庭に対する情報提供、相談支援事業 *一時預かり事業 *保護者と地域の子育て支援団体等との連絡・調整事業 *地域の子育て支援者に対する情報提供・助言事業	①	2
15. 食事の提供	・苦情解決体制において、苦情解決責任者、苦情受け付け担当者が専任されているか。	①	2
	・第三者委員が選任され委嘱状が交付されているか。	①	2
	・苦情解決の体制及び手順等について、利用者等に周知しているか。	①	2
	・苦情解決の記録は書面によって整備しているか。	①	2
	・苦情解決の実績等を公表しているか。(個人情報に関するものを除く)	①	2
	・給与栄養目標量(食事摂取基準)を適正に設定しているか。	①	2
	・「食品構成表」を作成しているか。	①	2
	・献立に基づき、給与栄養量、充足率を算定しているか。	①	2
	・給与栄養量は目標量を満たしているか。	①	2
	・予定献立表、実施献立表を作成しているか。	①	2
	・保護者に対する献立の提示は行っているか。	①	2
	・離乳食がある場合、発達に応じた献立表を作成しているか。	①	2
	・サイクルメニューの期間は適切か。	①	2
	・献立は季節感を取り入れるなど、変化に富んだ内容になっているか。	①	2
	・嗜好調査や残食調査を実施し、その結果を献立に反映させているか。	①	2
	・アレルギー対応の必要な園児や障がい児など個々に応じて、かかりつけ医や保護者と連携を図りながら適切に対応しているか。	①	2
	・アレルギー対応の必要な園児がいる場合、個々に合わせた献立表を作成しているか。	①	2
	・「アレルギー対応マニュアル」を職員に周知するとともに、誤食防止のための、必要な措置を講じているか。	①	2
	・給食提供未実施の日が頻繁にないか。また未実施の場合、保護者の理解を得ているか。	①	2
	・給食会議は管理職、栄養士・調理員、保育教諭等が参加し、適切に開催しているか。また記録を整備しているか。	①	2
	・乳幼児に相応しい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう食事の提供を含む食育計画を作成し、「教育及び保育の内容に関する全体的な計画」並びに指導計画に位置づけているか。	①	2

自己点検・自己評価項目		評価	
		1 出来ている	2 出来ていない
16. 委託・外部搬入 の場合	・食が実施され検食簿を整備しているか。(手作りおやつを含む)	①	2
	・検食は食事提供前に実施しているか。	①	2
	・検食者、検食時間は明らかになっているか。	①	2
	・保存食は原材料(可食部)、調理食品とともに50g程度2週間保存しているか。	①	2
	・保存食は各食品ごとに、清潔な容器やビニール袋に密閉し-20℃以下で保存しているか。	①	2
	・加熱調理食品の中心温度は、85℃以上で1分間以上加熱しているか。	①	2
	・調乳用のお湯は沸騰させた後70℃以上に保たれたものを使用しているか。 また調乳室の衛生管理は適切に行われているか。	①	2
	・粉ミルクは園が用意しているか。	①	2
	・調理後2時間以内に喫食しているか。	①	2
	・食材の納入時は、調理従事者が立ち会い、品質等の点検を行っているか。	①	2
	・衛生自主管理点検を個別に実施し記録しているか。 (調理従事者の個人衛生点検・調理設備等の衛生点検)	①	2
	・調理従事者は調理業務に相応しい服装で調理しているか。 (調理専用の白衣またはエプロン、帽子または三角巾、調理室専用履物、 必要に応じてマスク)	①	2
	・調理従事者及び調乳担当保育教諭の検便は、新規採用時及び毎月1回以上実施しているか。(調理従事者は腸管出血性大腸菌 026, 0111, 0157 も含む)	①	2
	・水道は直結給水方式である。	①	2
	・2号3号認定の園児について、食事の提供を行っているか。	①	2
	・3号認定の子どもは自園調理をしているか。	①	2
	・契約関係書類を適切に整備し、通知に基づいて次のような内容を明記しているか。	①	2
	* 園と委託業者の業務分担及び経費負担	①	2
	* 特定教育・保育施設給食の趣旨を認識し、適正な食材料を使用し所要の 栄養量が確保される調理を行うこと。	①	2
	* 調理従事者の大半は、当該業務について、相当の経験を有する者である こと。	①	2
	* 調理従事者に対して、定期的に衛生面・技術面の教育・訓練を実施する こと。	①	2
	* 調理従事者に対して、定期的に健康診断・検便を実施すること。	①	2
	* 受託業者に対して、施設側から必要な資料の提供を求めることができる こと。	①	2
	* 契約書の事項を履行しなかった場合の契約解除。	①	2
	* 代行保証に関すること。	①	2
	* 園に損害を与えた場合の損害賠償に関すること。	①	2
	* 業務に関して知り得た個人情報の秘密保持。	①	2
	・契約の履行を確認しているか。	①	2