

令和元(2019)年度  
池田こども園運営  
自己点検・自己評価表

# 自己点検・自己評価項目

評価

1 運営規程	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運営(管理)規定を作成していますか。また、実態と相違していませんか。</li> <li>・職員や利用者に規定を周知していますか。</li> </ul>	○
2 施設設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・基準に定められている設備を有していますか。</li> <li>【職員室・保育室・(教室)・遊戯室・保健室(事務室と兼用可)・調理室・トイレ・手洗用設備及び足洗用設備・飲料水用設備】</li> <li>※乳児室、ほふく室、沐浴設備、調乳設備(3号の子どもが入所している場合)</li> <li>・園児一人あたりの面積基準を満たしていますか。</li> <li>・満3歳以上の園児については、学級を編制していますか。また、学級数だけ保育室がありますか。</li> <li>・保育室(教室)等の清掃、衛生管理、保温、換気、採光等は適切ですか。</li> <li>・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ますか。</li> </ul>	○ ○ ○ ○
3 園児	<ul style="list-style-type: none"> <li>・認可定員を遵守していますか。</li> </ul>	○
4 教育及び保育の内容に関する全体的な計画等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教育及び保育に関する全体的な計画の作成をしていますか。</li> <li>・長期的な指導計画(年・期・月)を作成していますか。</li> <li>・短期的な指導計画(週・日)を作成していますか。</li> <li>・教育・保育の内容などの評価、反省を行い質の向上や改善に努めていますか。</li> </ul>	○ ○ ○
5 教育及び保育の内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・認定こども園内外での適切な研修計画を作成し、実施していますか。</li> <li>・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ますか。</li> <li>・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ますか。</li> </ul>	○ ○ ○
6 障がい児保育	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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の工夫を計画的、組織的に行っていますか。</li> </ul>	○
7 教育・保育の記録等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・園児の育ちに関する帳票を整備していますか。</li> <li>(身体測定記録・健診結果記録・教育及び保育経過記録・疫病、既往歴の記載・保護者家族についての記載等)</li> <li>・日誌や児童出席簿を適正に整備していますか。</li> <li>・個人情報適切に取り扱っていますか。</li> </ul>	○ ○ ○
8 小学校との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「認定こども園要録」「幼保連携型認定こども園園児指導要録」を作成し就学の際は、小学校へ送付していますか。</li> <li>・小学校教育への円滑な接続に向けて、小学校の児童の交流の機会を設けたり、小学校教師との意見交換、合同の研究の機会を設ける等の連携を行っていますか。</li> </ul>	○ ○
9 虐待防止等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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に留意し早期発見に努めていますか。</li> <li>・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ますか。</li> <li>・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ませんか。園として、予防措置を講じていますか。</li> </ul>	○ ○ ○
10 健康・衛生管理 事故防止・ 安全対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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ますか。</li> <li>・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</li> </ul>	○ ○



・加熱調理食品の中心温度は、75℃以上で1分間以上加熱していますか。	○
・調乳用のお湯は沸騰させた後、70℃以上に保たれていたものを使用していますか。また調乳室の衛生管理は適切に行われていますか。	○
・粉ミルクは園が用意していますか。	○
・調理後2時間以内に喫食していますか。	○
・食材の納入時は、調理従事者が立会い、品質の点検を行っていますか。	○
・衛生自主管理点検を個別に実施し記録していますか。 (調理従事者の個人衛生点検・調理設備等の衛生点検)	○
・調理従事者は調理にふさわしい服装で調理していますか。 (調理専用の白衣またはエプロン・帽子または三角巾・調理専用履物・必要に応じてマスク)	○
・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1回以上実施していますか。(調理従事者は腸管出血性大腸菌O26・O111・O157も含む。)	○
・関税軽減措置適用のスキムミルクを購入している場合、台帳の記録及び整備をしていますか。	○
・2、3号認定の園児について、食事の提供を行っていますか。	○
・3号認定のこどもは自園調理をしていますか。 (1、2号認定の園児については、外部搬入も可。)	○