

令和3(2021)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>	○ ○

	<ul style="list-style-type: none"> <li>ながら、子ども一人一人の健康の保持及び増進に努めていますか。</li> <li>・各種マニュアルを整備していますか。また職員に周知していますか。 ○</li> <li>(感染症及び食中毒・児童の事故防止・危機管理等)</li> <li>・与薬する場合は、薬連絡票に記入してもらおう等適切に預かり、誤飲がないように対策を講じていますか。 ○</li> <li>・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ますか。 ○</li> <li>・心肺蘇生等の研修を行っていますか。 ○</li> <li>・災害や事故の発生に備えるとともに、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必要な対応を図っていますか。 ○</li> </ul>	
11 保護者との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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ますか。 ○</li> <li>(送迎時の対応・連絡帳・掲示板・園だより・参観・懇談会等)</li> </ul>	
12 教育・保育時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎学年の教育課程に係る教育週数は、特別の事情のある場合を除き、39週を下っていませんか。 ○</li> <li>・1日の教育課程に係る教育時間は標準4時間としていますか。 ○</li> <li>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1日につき8時間を原則としていますか。</li> <li>・保育需要に応じて、適正に教育・保育時間を設定していますか。 ○</li> <li>・年末年始以外に一斉休園や協力日を実施していますか。 ○</li> <li>・協力日を実施している場合、保護者の理解は得ていますか。 ○</li> </ul>	
13 地域との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域ニーズに応じて子育て支援事業を以下から1つ以上実施していますか。 ○</li> <li style="padding-left: 20px;">*親子の集いの場の提供による情報提供、相談支援</li> <li style="padding-left: 20px;">*地域の家庭に対する情報提供相談支援事業</li> <li style="padding-left: 20px;">*一時預かり事業</li> <li style="padding-left: 20px;">*保護者と地域の子育て支援団体等との連絡・調整事業</li> <li style="padding-left: 20px;">*地域の子育て支援者に対する情報提供・助言活動</li> </ul>	
14 苦情解決体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・苦情解決体制において、苦情解決責任者、苦情受付担当者が選任されていますか。 ○</li> <li>・第三者委員会が選任され委嘱状が交付されていますか。 ○</li> <li>・苦情解決の体制及び手順等について利用者、家族等へ周知していますか。 ○</li> <li>・苦情解決の記録は書面によって整備していますか。 ○</li> </ul>	
15 食事提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給与栄養目標量(食事摂取基準)を適正に設定していますか。 ○</li> <li>・献立に基づき給与栄養量、充足率を算定していますか。 ○</li> <li>・給与栄養量は、目標量を満たしていますか。 ○</li> <li>・予定献立表、実施献立表を作成していますか。 ○</li> <li>・保護者等に対する献立の提示等は行なっていますか。 ○</li> <li>・離乳食がある場合、発達に応じた献立表を作成していますか。 ○</li> <li>・サイクルメニューの期間は適切ですか。 ○</li> <li>・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ますか。 ○</li> <li>・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ますか。 ○</li> <li>・アレルギー対応に必要な園児や障がい児などのに応じて、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ますか。 ○</li> <li>・延長保育を実施している場合、間食を提供していますか。 ○</li> <li>・給食会議は、園長、(栄養士・調理員)、保育教諭が参加し、適切に開催していますか。また記録を整備していますか。 ○</li> <li>・乳幼児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」に位置づけていますか。 ○</li> <li>・検食が実施され検食簿を整備していますか。(手づくりおやつも含む。) ○</li> <li>・検食は食事提供前に実施していますか。 ○</li> <li>・検食者、検食時間は明らかになっていますか。 ○</li> <li>・保存食は各食品ごとに、清潔な容器やビニール袋に密封し-20℃以下で保存していますか。 ○</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。)	○