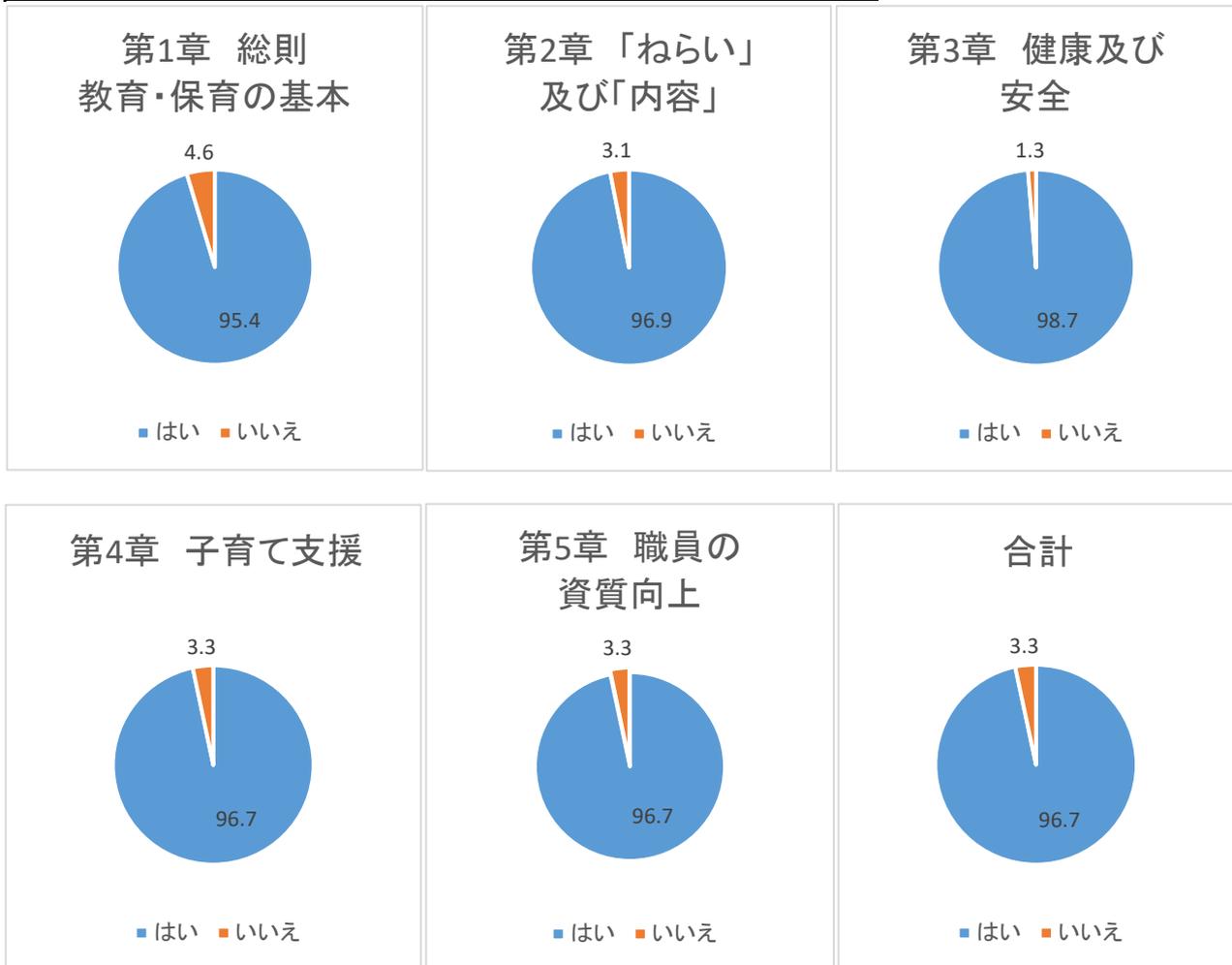


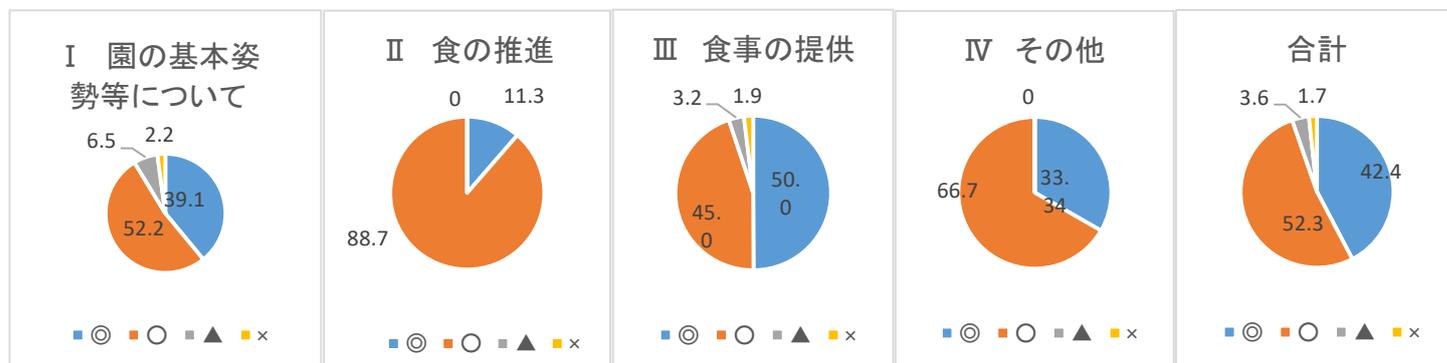
# 保育教諭等自己評価 集計表 (回答者14名)

	はい	いいえ
第1章 総則 教育・保育の基本	95.4	4.6
第2章 「ねらい」及び「内容」	96.9	3.1
第3章 健康及び安全	98.7	1.3
第4章 子育て支援	96.7	3.3
第5章 職員の資質向上	96.7	3.3
合計	96.7	3.3

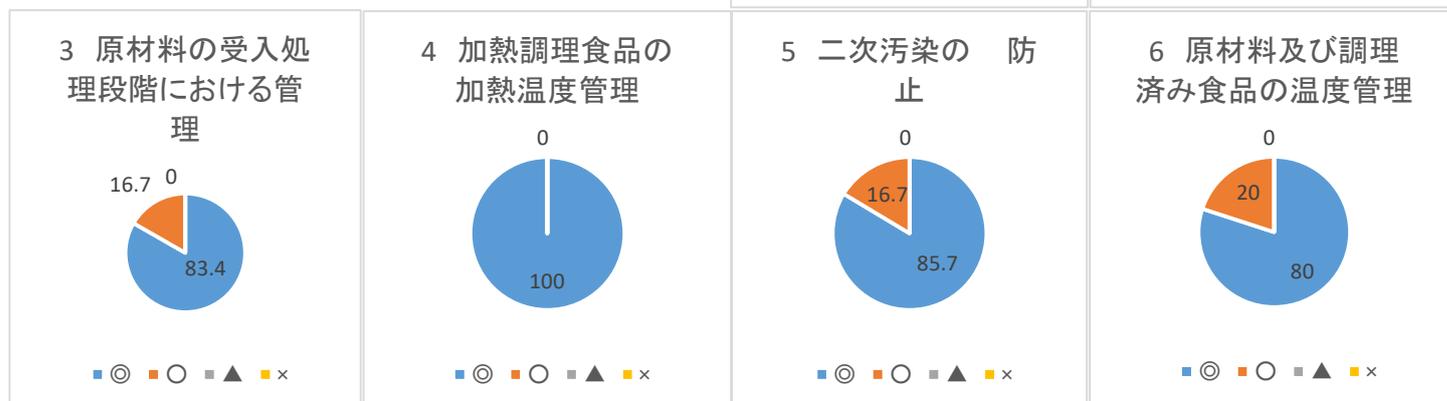


## 給食担当者自己評価 集計表 (回答者2名)

給食関係者チェックリスト	◎	○	▲	×
I 園の基本姿勢等について	39.1	52.2	6.5	2.2
II 食の推進	11.3	88.7	0	0
III 食事の提供	50.0	45.0	3.2	1.9
IV その他	33.3	66.7	0	0
合計	42.4	52.3	3.6	1.7



衛生管理チェックリスト	◎	○	▲	×
1 記録・点検、設備確認	100	0	0	0
2 調理従事者等の衛生管理	100	0	0	0
3 原材料の受入処理段階における管理	83.4	16.7	0	0
4 加熱調理食品の加熱温度管理	100	0	0	0
5 二次汚染の防止	85.7	16.7	0	0
6 原材料及び調理済み食品の温度管理	80	20	0	0
7 その他	83.3	16.7	0	0
合計	89.3	10.8	0	0



◎～理解し実施している  
 ○～一部実施している  
 ▲～不安がある  
 ×～実施していない