

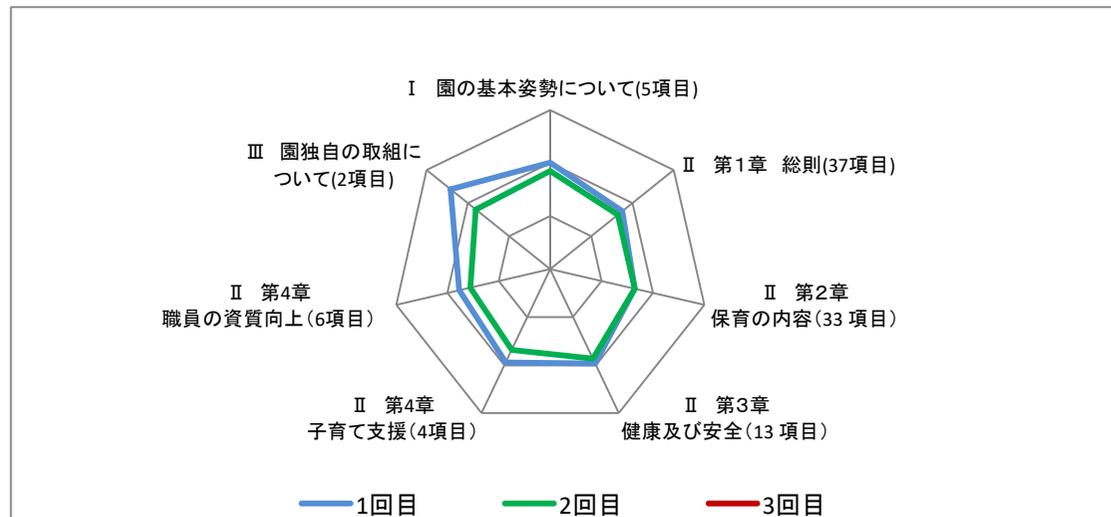
<評価方法>

十分理解できている(十分できている)…◎3点 理解している(できている)…○2点 ふつう…▲1点 努力が必要…×0点

集計結果（チェック3回分）

評価	回答人数	1回目				2回目				3回目			
	入力してください	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
I 園の基本姿勢について(5項目)	3	29	37	20	0	26	40	9	0	0	0	0	0
II 第1章 総則(37項目)		176	231	180	11	134	275	143	3	0	0	0	0
第2章 保育の内容(33項目)		132	199	184	19	116	252	125	2	0	0	0	0
第3章 健康及び安全(13項目)		83	84	43	4	77	91	24	3	0	0	0	0
第4章 子育て支援(4項目)		20	30	20	0	16	30	13	1	0	0	0	0
第5章 職員の資質向上(6項目)		28	36	35	3	19	42	27	2	0	0	0	0
III 園独自の取組について(2項目)		20	9	9	0	10	15	5	0	0	0	0	0

レーダー



衛生管理チェックリスト50

むつみ保育所

自己評価集計結果（施設）

<評価方法>

理解し実施している…◎ 3点 一部実施している…○ 2点 不安がある…▲ 1点 実施していない…× 0点

集計結果（チェック3回分）

評価	1回目				2回目				3回目			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
1 記録・点検、設備確認(7項目)	19	2	0	0	19	2	0	0	0	0	0	0
2 調理従事者等の衛生管理(10項目)	26	1	0	3	26	4	0	0	0	0	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)	11	7	0	0	16	2	0	0	0	0	0	0
4 加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0
5 二次汚染の防止(14項目)	29	13	0	0	31	10	1	0	0	0	0	0
6 原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)	7	8	0	0	8	5	2	0	0	0	0	0
7 その他(7項目)	9	2	1	9	9	3	0	9	0	0	0	0

レーダー

