旭ヶ丘こども園

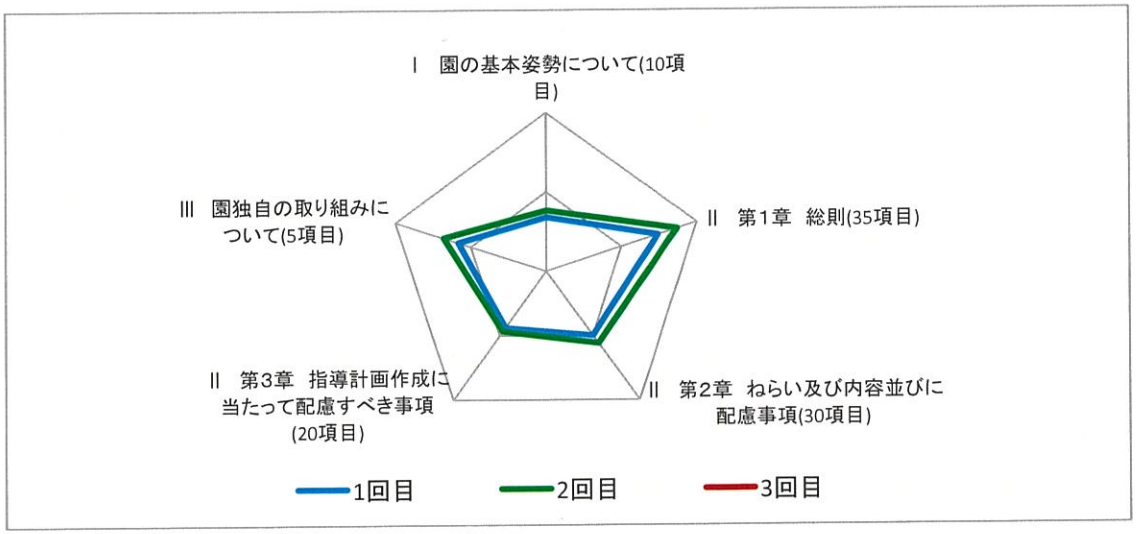
＜評価方法＞
十分理解できている（十分できている）…◎3点　理解している（できている）…○2点　ふつう…▲1点　努力が必要…×0点

集計結果（チェック２回分）

	回答人数 入力してください	19　人

評　価	1回目				2回目				3回目			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
Ⅰ　園の基本姿勢について(10項目)	21	56	19	4	38	47	11	4	0	0	0	0
Ⅱ　第1章　総則(35項目)	131	435	215	100	286	355	161	79	0	0	0	0
第2章　ねらい及び内容並びに配慮事項(30項目)	72	257	125	80	142	215	101	76	0	0	0	0
第3章　指導計画作成に当たって配慮すべき事項(20項目)	62	138	41	13	97	103	38	16	0	0	0	0
Ⅲ　園独自の取り組みについて(5項目)	16	48	22	9	33	40	15	7	0	0	0	0

レーダー



食育・食事の提供等に関するチェックリスト100

旭ヶ丘こども園

自己評価集計結果（施設）

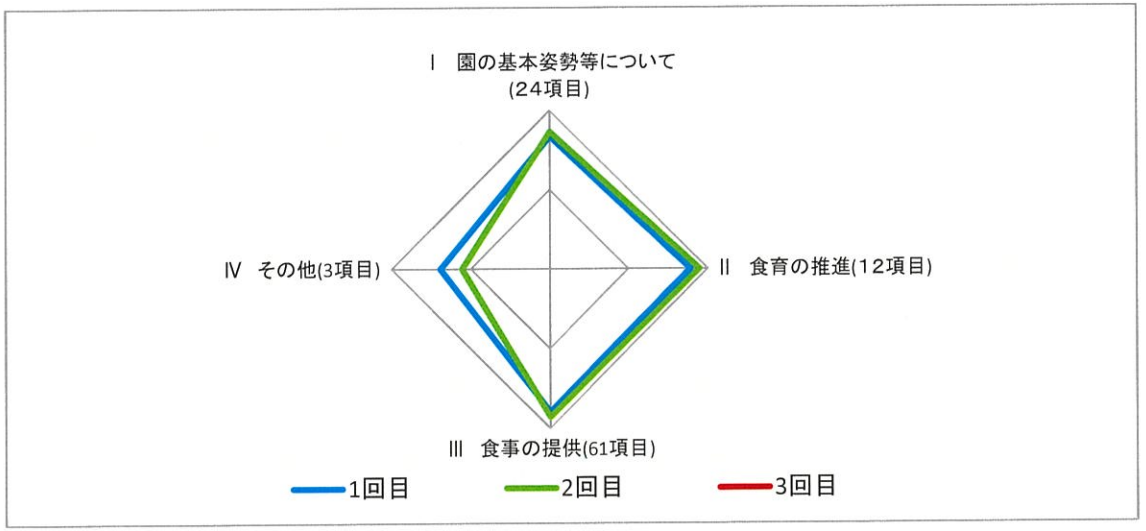
＜評価方法＞
理解し実施している…◎ 3点　一部実施している…○ 2点　不安がある…▲ 1点　実施していない…× 0点

集計結果（チェック２回分）

	回答人数 入力してください	4　人

評　価	1回目				2回目				3回目			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
Ⅰ　園の基本姿勢等について(24項目)	61	26	6	3	70	17	5	4	0	0	0	0
Ⅱ　食育の推進(12 項目)	38	4	6	0	41	6	1	0	0	0	0	0
Ⅲ　食事の提供(61項目)	197	24	19	4	207	25	9	3	0	0	0	0
Ⅳ　その他(3項目)	7	2	0	3	5	2	1	4	0	0	0	0

レーダー



衛生管理チェックリスト50

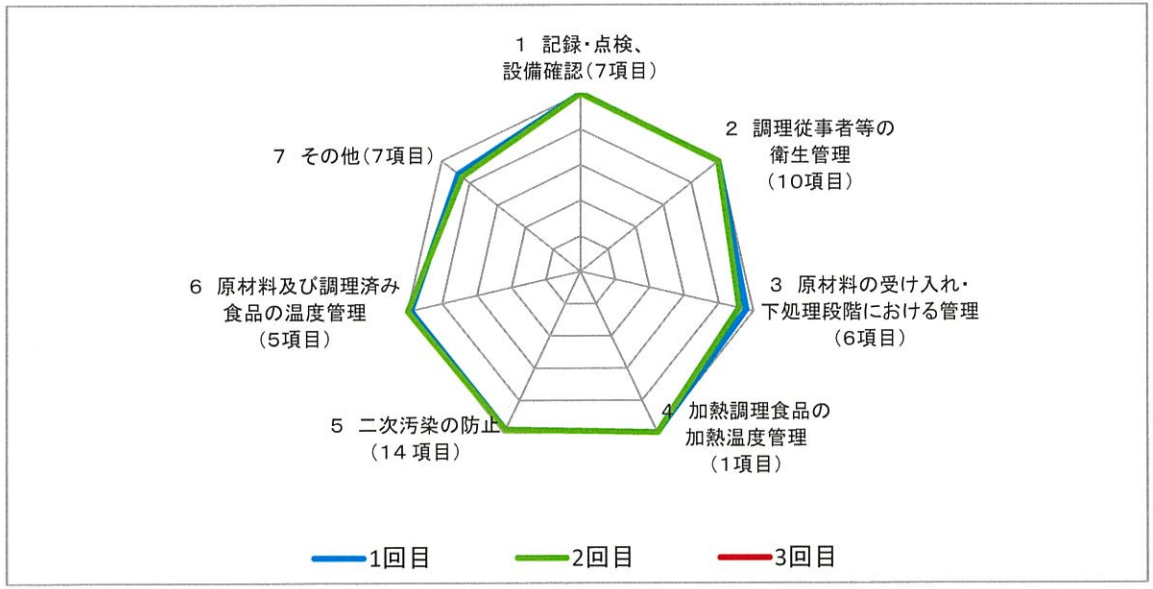
旭ヶ丘こども園

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２回分）

	回答人数 入力してください	4　人

	1回目				2回目				3回目			
評　価	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
1　記録・点検、設備確認（7項目）	28	0	0	0	28	0	0	0	0	0	0	0
2　調理従事者等の衛生管理（10項目）	39	1	0	0	39	1	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）	21	3	0	0	20	3	0	1	0	0	0	0
4　加熱調理食品の加熱温度管理（1項目）	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0
5　二次汚染の防止（14 項目）	53	3	0	0	54	1	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）	19	1	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0
7　その他（7項目）	24	1	0	3	24	0	0	4	0	0	0	0

レーダー