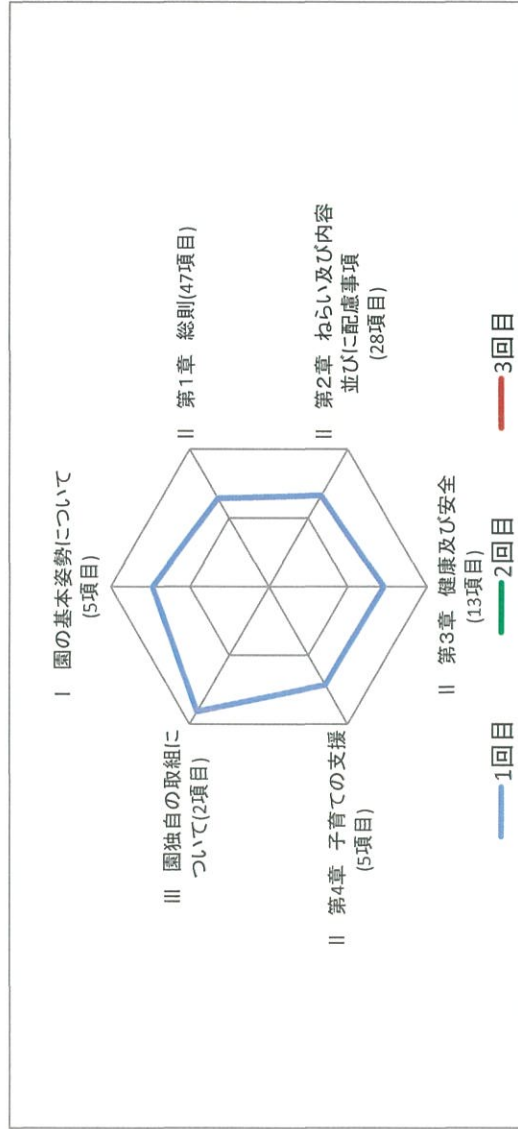


＜評価方法＞
十分理解できている（十分できている）…◎3点 理解している（できている）…○2点 ふつう…▲1点 努力が必要…×0点

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			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
I 園の基本姿勢について(5項目)	39	46	12	2	0	0	0	0	0	0	0	0
II 第1章 総則(47項目)	270	379	247	41	0	0	0	0	0	0	0	0
第2章 ねらい及び内容並びに配慮事項(28項目)	176	234	118	23	0	0	0	0	0	0	0	0
第3章 健康及び安全(13項目)	99	114	42	7	0	0	0	0	0	0	0	0
第4章 子育ての支援(5項目)	33	50	15	2	0	0	0	0	0	0	0	0
III 園独自の取組について(2項目)	29	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

レーダー



<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

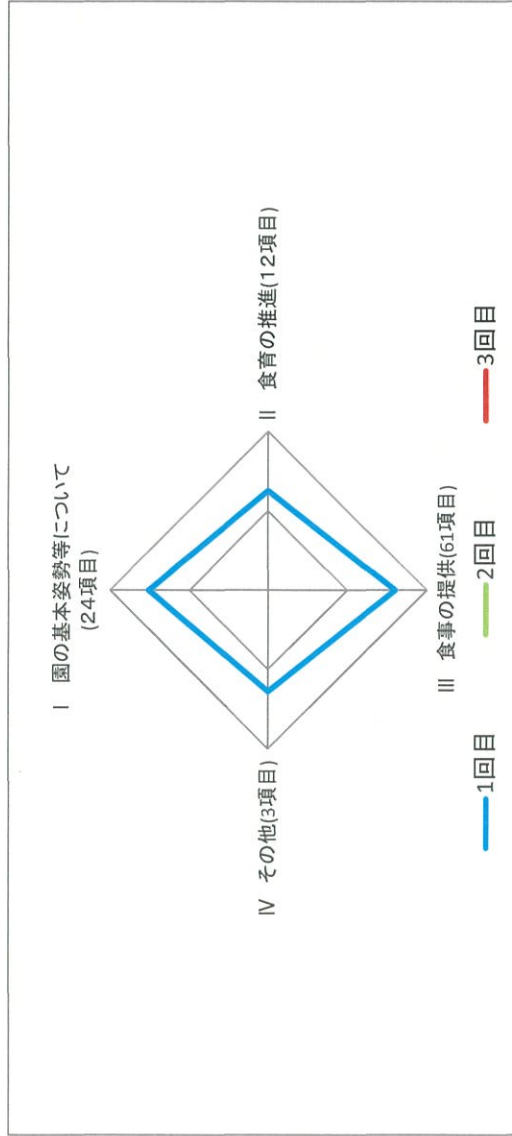
集計結果（チェック3回分）

評価	1回目				2回目				3回目			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
I 園の基本姿勢等について(24項目)	48	32	10	5	0	0	0	0	0	0	0	0
II 食育の推進(12項目)	22	8	8	9	0	0	0	0	0	0	0	0
III 食事の提供(61項目)	153	56	15	18	0	0	0	0	0	0	0	0
IV その他(3項目)	7	1	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0

回答人数
入力してください

4 人

レーダー



＜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)	25	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2 調理従事者等の衛生管理(10項目)	32	1	1	6	0	0	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)	20	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4 加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5 二次汚染の防止(14項目)	44	10	1	1	0	0	0	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)	14	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7 その他(7項目)	22	3	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0

回答人数 4 人
 入力してください

レーダー

