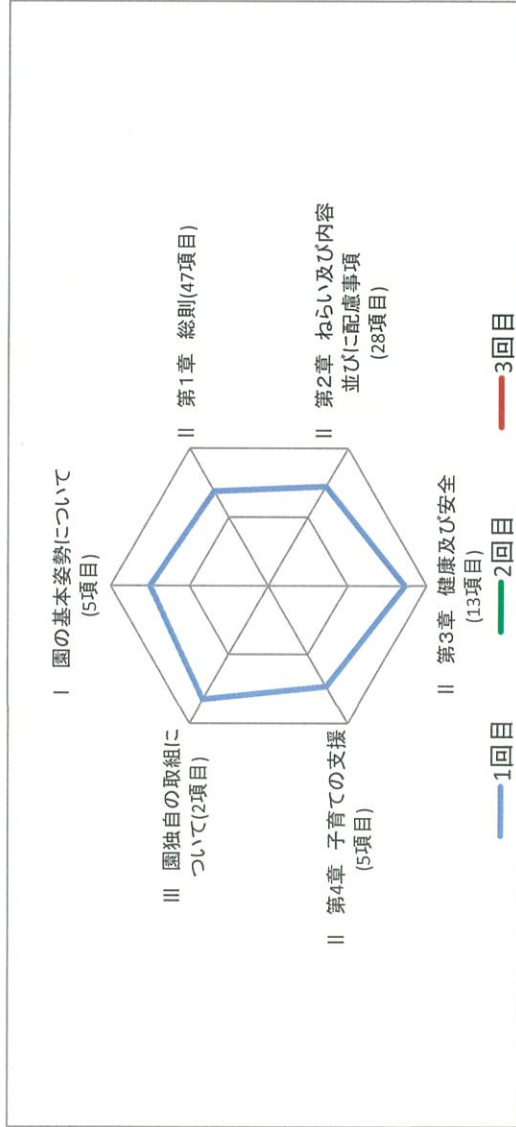


＜評価方法＞
十分理解できている(十分できている)…◎3点 理解している(できている)…○2点 ふつう…▲1点 努力が必要…×0点

集計結果（チェック3回分）

評価	1回目		2回目		3回目	
	◎	○	◎	○	◎	○
回答人数	22 人					
入力してください						
I 園の基本姿勢について(5項目)	45	51	11	2	0	0
II 第1章 総則(47項目)	385	429	126	38	0	0
第2章 ねらい及び内容並びに配慮事項(28項目)	235	262	105	1	0	0
第3章 健康及び安全(13項目)	149	128	36	7	0	0
第4章 子育ての支援(5項目)	37	59	13	3	0	0
III 園独自の取組について(2項目)	21	23	0	0	0	0

レーダー

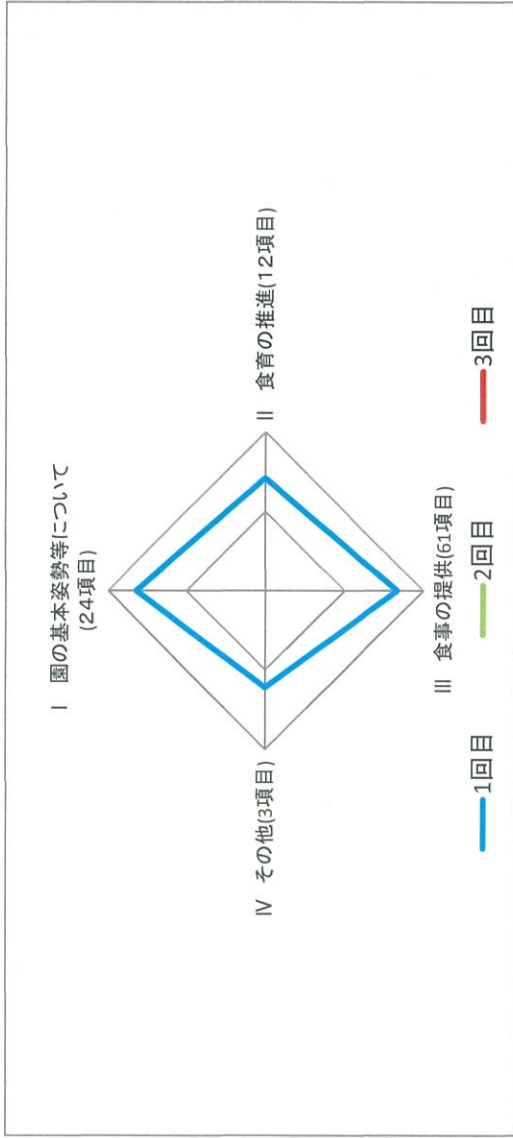


<評価方法>
理解し実施している…◎3点 一部実施している…○2点 不安がある…▲1点 実施していない…×0点

集計結果（チェック3回分）

評価	2 人		1回目			2回目			3回目			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
I 園の基本姿勢等について(24項目)	30	11	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0
II 食育の推進(12項目)	12	4	7	1	0	0	0	0	0	0	0	0
III 食事の提供(61項目)	77	33	8	4	0	0	0	0	0	0	0	0
IV その他(3項目)	3	0	2	1	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		
	◎	○	▲	◎	○	▲	◎	○	▲
	×	×	×	×	×	×	×	×	×
1 記録・点検、設備確認(7項目)	10	2	0	2	0	0	0	0	0
2 調理従事者等の衛生管理(10項目)	15	1	1	3	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	1	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	0	0	0	0	0	0	0	0
5 二次汚染の防止(14項目)	20	7	1	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)	6	2	2	0	0	0	0	0	0
7 その他(7項目)	11	1	0	2	0	0	0	0	0

回答人数

2

人

入力してください

レーダー

