

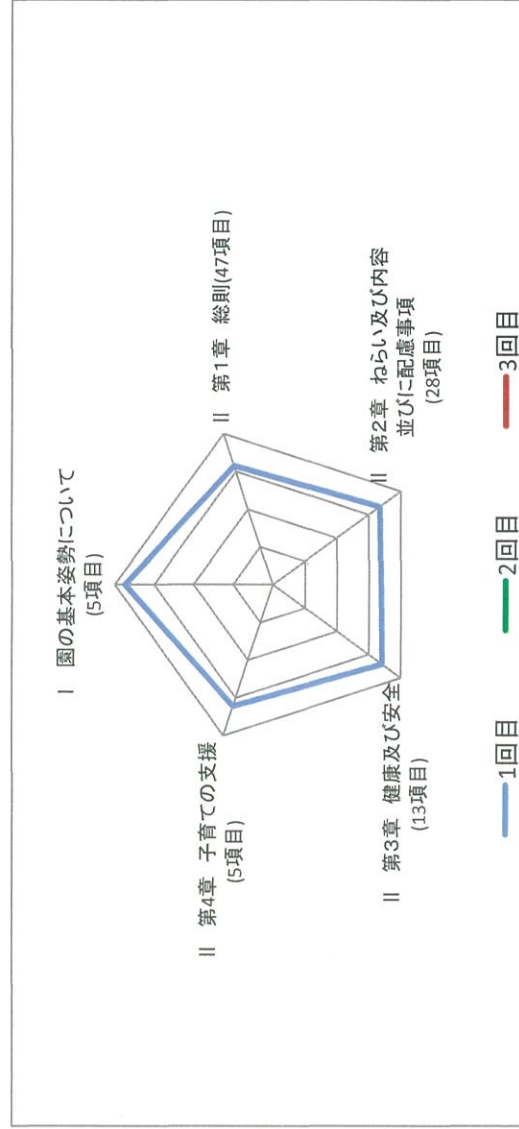
＜評価方法＞

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）

回答人数		27人											
入力してください													
評価		1回目					2回目					3回目	
		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	◎	×
Ⅰ 園の基本姿勢について(5項目)		45	74	20	1	0	0	0	0	0	0	0	×
Ⅱ 第1章 総則(47項目)		248	657	338	71	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)		187	396	161	41	0	0	0	0	0	0	0	0
第3章 健康及び安全(13項目)		92	183	77	10	0	0	0	0	0	0	0	0
第4章 子育ての支援(5項目)		21	84	30	4	0	0	0	0	0	0	0	0
Ⅲ 園独自の取組について(2項目)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

レーダー



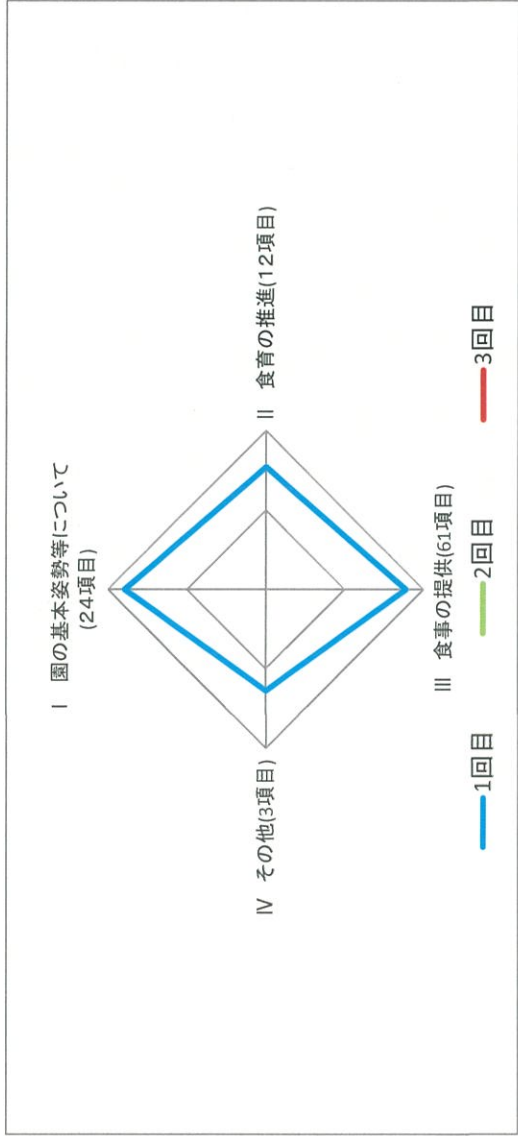
＜評価方法＞

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	回答人数				4人			
	入力してください							
	1回目				2回目			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
I 園の基本姿勢等について(24項目)	69	23	4	0	0	0	0	0
II 食育の推進(12項目)	29	10	4	5	0	0	0	0
III 食事の提供(61項目)	189	38	8	11	0	0	0	0
IV その他(3項目)	7	1	0	4	0	0	0	0

リーダー



＜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	回答人数				4人				人			
	入力してください											
					1回目				2回目			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
1 記録・点検、設備確認(7項目)	27	1	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)	27	6	3	4	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)	16	8	0	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)	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5 二次汚染の防止(14項目)	45	8	3	0	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)	19	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7 その他(7項目)	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

レーダー

