

令和 5 年度
自己点検・自己評価表
(小規模保育事業・事業所内保育事業)

設置者名	社会福祉法人耀き福祉会
施設名	保育園さわいけキッズ
評価した者の氏名	泉谷 敦子
評価年月日	令和5年6月20日

自己点検・自己評価項目		評価			
		1 出 来 る	2 出 来 て い る	3 対 象 外	
1 職員	・管理者は管理者設置加算を受けている場合は専任となっていますか。	①	2	3	
	・職員の配置基準を遵守していますか。 *加算や補助金を受けている場合はそれに応じた人数	①	2		
	・開園時間中は保育士2名以上配置していますか。 (分園においても同様)	①	2		
	・保育士は保育士登録を受け、保育士証が交付されていますか。	①	2		
2 運営規程	・施設管理や基本方針等を定めた運営(管理)規程を整備していますか。	①	2		
	・運営(管理)規程が実態と相違していませんか。	①	2		
	・職員や利用者に規程を周知していますか。	①	2		
3 施設整備	・基準に定められている設備を有していますか。 【保育室・調理室・トイレ・調乳室】	①	2		
	・児童一人あたりの面積基準を満たしていますか。 0, 1歳児…1人あたり3.3㎡以上 2歳児以上…1人あたり1.98㎡以上	①	2		
	・建物の構造や部屋の用途に変更がある場合は所定の手続きを行っていますか。	1	2		③
	・保育室等の清掃、衛生管理、保温、換気、採光等は適切ですか。	①	2		
	・カーテン、カーペット等は防災加工されたものを使用していますか。	①	2		
4 認可定員・利用定員	・利用定員については、認可定員の範囲内で設定していますか。 ※原則、認可定員と利用定員は同数とする。	①	2		
	・支給認定子どもの区分ごとの利用定員を定めていますか。 (3号認定子どもの区分にあっては、0歳と1～2歳に区分)	①	2		
5 保育課程・指導計画等	・保育所の基本方針や目標に基づき、保育所保育指針の内容を踏まえ、保育課程を編成していますか。	①	2		
	・保育課程は、地域の実態、子どもや家庭の状況、保育時間などを考慮し、子どもの育ちに関する長期的見通しを持って適切に編成していますか。	①	2		
	・保育課程に基づき、保育指導計画を作成していますか。 ・長期的な指導計画(年・期・月)を作成していますか。	①	2		
	・短期的な指導計画(週・日)を作成していますか。	①	2		
	・個別指導計画を作成していますか。 ・3歳児未満の個別指導計画を作成していますか。	①	2		
	・障がい児の個別指導計画を作成していますか。	①	2		
	・指導計画は、子どもの発達過程、生活リズム及び心身の状況に十分配慮して、保育の内容や方法、職員の連携体制、家庭との連携などを計画に位置付けていますか。	①	2		
	・日常の保育と調和をとって年間の行事計画を作成していますか。	①	2		
	・保育の計画や保育の記録を通して自らの実践を振り返るなど自己評価を行い専門性の向上や保育実践の改善に努めていますか。	①	2		
	・保育計画の展開や保育士等の自己評価の結果を踏まえ、保育所の保育内容について、保育所の自己評価を行っていますか。	①	2		

自己点検・自己評価項目		評価		
		1 出 来 て	2 い な 来 て	3 対 象 外
6 保育内容	・質の高い保育の展開のために、一人一人の職員の資質向上及び職員全体の専門性の向上に努めていますか。	①	2	
	・施設長は、保育所の課題を踏まえた保育所内外の研修を体系的、計画的に実施していますか。	①	2	
	・子どもの人権に十分配慮するとともに、子ども一人一人の人格を尊重して保育を行っていますか。	①	2	
	・子どもの生活が豊かになるよう、計画的に環境を構成し工夫して保育していますか。	①	2	
	・子どもの主体的な活動や子どもの相互の関わりを大切に保育していますか。	①	2	
7 障がい保育	・子どもの発達過程や障がいの状況を把握し、適切な環境の下で他の子どもとの生活を通して共に成長できるよう指導計画に位置付けていますか	①	2	3
	・子どもの発達状況や日々の状態によっては、指導計画にとらわれず柔軟に保育したり、職員の連携体制の中で個別の関わりが十分に行われていますか。	①	2	3
	・家庭や専門機関との連携が図られていますか。	①	2	3
8 保育の記録等	・児童票等、子どもの育ちに関する帳票を整備していますか。 (身体測定記録・健診結果記録・保育経過記録・疾病、既往歴の記載・保護者等家族についての記載)	①	2	
	・保育日誌や児童出席簿を適正に整備していますか。	①	2	
	・就学に際し、子どもの育ちを支えるための資料「保育所児童保育要録」を作成し、小学校へ送付していますか。	①	2	3
	・個人情報適切に取り扱っていますか。	①	2	
9 虐待防止等	・1か月を超える長期欠席児童について、その実態や入所理由等を確認し各区に報告し、必要に応じて関係機関と連携を図っていますか。	①	2	3
	・虐待等の状況が見受けられないか、日々子どもや保護者の様子に留意し早期発見に努めていますか。	①	2	
	・不適切な養育の兆候が見られる場合は、市や関係機関と連携していますか。	①	2	3
	・虐待を発見、あるいは疑われる場合は速やかに通告していますか。	①	2	3
	・虐待等の事例について、経過を記録していますか。	①	2	3
	・施設内において、不適切な保育が行われていませんか。	①	2	
	・虐待等不適切な保育の防止のために、施設として措置を講じていますか。	①	2	
10 健康・衛生管理・事故防止・安全対策等	・嘱託医による健康診断(入所時の健診・内科健診は年2回・歯科健診は年1回)を実施していますか。	①	2	
	・子どもの健康に関する保健計画を作成し、子どもの健康の保持及び増進に努めていますか。	①	2	
	・各種マニュアルを整備していますか。また職員に周知していますか。 (感染症及び食中毒・児童の事故防止・危機管理等)	①	2	

自己点検・自己評価項目		評価			
		1 出 来 て	2 い な 来 て	3 対 象 外	
	<ul style="list-style-type: none"> ・嘱託医等との連携を図りながら、子どもの疾病や事故防止に関する認識を深め、衛生的で安全な保育環境の維持に努めていますか。 （タオル、コップ等の個人使用・帽子の個別保管・やかんの口を塞ぐ等異物混入予防・安全点検・職員の連携・洗剤や危険物等の適切な管理・転倒や転落、指つめ防止対策、本棚等の転倒防止、危険な場所への入り込み防止対策等） 	①	2		
	<ul style="list-style-type: none"> ・感染症及び食中毒の発生、またはまん延しないように必要な措置を講じていますか。 （嘱託医、保健所との連携・看護師の専門性を生かした対応・職員用消毒液の設置・おもちゃ等の消毒等） 	①	2		
	<ul style="list-style-type: none"> ・感染症または食中毒が発生、もしくは発生が疑われる場合は、速やかに関係機関に報告するとともに必要な措置を講じていますか。 	①	2		
	<ul style="list-style-type: none"> ・医薬品の管理は適切に行っていますか。 	①	2		
	<ul style="list-style-type: none"> ・与薬する場合は、薬連絡票に記入してもらおう等適切に預かり、誤飲がないよう対策を講じていますか。 	①	2		
	<ul style="list-style-type: none"> ・医務室は子どもが安静に休めるような環境になっていますか。 	①	2		
	<ul style="list-style-type: none"> ・日々子どもの健康状態を観察し把握していますか。 	①	2		
	<ul style="list-style-type: none"> ・SIDS（乳幼児突然死症候群）防止のため仰向けに寝かせる、定期的に（0歳児－5分、1・2歳児－10分間隔）睡眠時の状態を観察し記録する等、必要な措置を講じていますか。 	①	2		
	<ul style="list-style-type: none"> ・心肺蘇生等の研修を行っていますか。 	①	2		
	<ul style="list-style-type: none"> ・事故を未然に防止する観点から、安全点検に努めると共にヒヤリハット事例を職員間で共有するなどし、事故発生の防止に努めていますか。 	①	2		
	<ul style="list-style-type: none"> ・事故発生時、速やかに児童の家族や関係機関等の連絡を行うとともに、必要な措置を講じていますか。 	①	2		
	<ul style="list-style-type: none"> ・事故が発生した場合は、原因や対応を記録し職員間で共有し再発防止に努めていますか。 	①	2		
	<ul style="list-style-type: none"> ・不審者等の侵入防止のための措置や訓練など不測の事態に備えて必要な対応を図っていますか。 	①	2		
	11 保護者との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・保護者に子どもの様子や日々の保育の意図などを説明し、相互理解を図るよう努めていますか。 （送迎時の対応・連絡帳・掲示板・園だより・保育参観・懇談会等） ・必要に応じて、保護者に個別の支援を行っていますか。 	①	2	
	12 保育時間	<ul style="list-style-type: none"> ・保育需要に応じて、適正に保育時間を設定していますか。 	①	2	
<ul style="list-style-type: none"> ・年末年始以外に一斉休園や協力日を実施していませんか。 		①	2		
<ul style="list-style-type: none"> ・協力日を実施している場合、保護者の理解は得ていますか。 		①	2	3	
13 地域との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の実情や保育所の体制等を踏まえ、地域の保護者等に対する子育て支援を積極的に行うように努めていますか。 （保育所機能の開放・相談、援助の実施・交流の場の提供と促進・情報の提供等） 	①	2		
	<ul style="list-style-type: none"> ・施設設備の地域への開放や、保育所の専門的機能を地域に還元する 	①	2		

自己点検・自己評価項目		評価		
		1 出 来 て	2 い な 来 て	3 対 象 外
14 苦情解決体制	など、地域との連携を深めていますか。			
	・保護者や地域住民に適切な情報提供を行っていますか。	(1)	2	
	・苦情解決体制において、苦情解決責任者、苦情受付担当者が選任されていますか。	(1)	2	
	・第三者委員が選任され委嘱状が交付されていますか。	(1)	2	
	・苦情解決の体制及び手順等について利用者、家族等へ周知していますか。	(1)	2	
	・苦情解決の記録は書面によって整備していますか。	(1)	2	
15 食事提供	・苦情解決の実績等を公表していますか。(個人情報に関するものを除く)	(1)	2	
	・施設内で調理していますか。	(1)	2	
	・給与栄養目標量(食事摂取基準)を適正に設定していますか。	(1)	2	
	・「食品構成」を作成していますか。	(1)	2	
	・献立に基づき給与栄養量、充足率を算定していますか。	(1)	2	
	・給与栄養量は、目標量を満たしていますか。	(1)	2	
	・予定献立表、実施献立表を作成していますか。	(1)	2	
	・保護者に対する献立の掲示等を行っていますか。	(1)	2	
	・離乳食がある場合、発達に応じた献立表を作成していますか。	(1)	2	3
	・サイクルメニューの期間は適切ですか。	(1)	2	
	・献立は季節感を取り入れるなど、変化に富んだ内容になっていますか。	(1)	2	
	・パンと牛乳や調理済加工品、缶詰、単品のみ等の献立が中心になっていませんか。	(1)	2	
	・嗜好調査や残食調査を実施し、その結果を献立に反映させていますか。	(1)	2	
	・アレルギー対応の必要な児童や障がい児など個々に応じて、かかりつけ医や保護者と連携を図りながら適切に対応していますか。	(1)	2	3
	・アレルギー対応の必要な児童がいる場合、個々に合わせた献立表を作成していますか。	(1)	2	
	・「アレルギー対応マニュアル」を職員に周知するとともに、誤食防止のための、必要な措置を講じていますか。	(1)	2	
	・給食提供未実施の日が頻繁にありますか。また未実施の場合、保護者の理解を得ていますか。	(1)	2	
	・延長保育を実施している場合、間食を提供していますか。	1	(2)	3
	・給食会議は、施設長、栄養士(調理員)、保育士が参加し、適切に開催していますか。また記録を整備していますか。	(1)	2	
	・乳幼児にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう食事の提供を含む食育計画を作成し実践に努めていますか。	(1)	2	
	・検食が実施され検食簿を整備していますか。	(1)	2	
	・検食は食事提供前に実施していますか。	(1)	2	
	・検食者、検食時間は明らかになっていますか。	(1)	2	
	・手作りおやつについても、検食を実施し記録していますか。	(1)	2	
	・保存食は原材料(可食部)、調理済食品ともに、50g程度、2週間保存していますか。	(1)	2	

自己点検・自己評価項目		評価		
		1 出 来 て	2 い な 来 て	3 対 象 外
16 食事提供、委託・外部搬入の場合	・保存食は各食品ごとに、清潔な容器やビニール袋に密封し-20℃以下で保存していますか。	①	2	
	・加熱調理食品の中心温度は、75℃以上で1分間以上加熱していますか。	①	2	
	・調乳用のお湯は湯冷ましを使用せず、70℃以上に保たれたものを使用していますか。また調乳室の衛生管理は適切に行われていますか。	①	2	
	・粉ミルクは園が用意していますか。	①	2	3
	・調理後2時間以内に喫食していますか。	①	2	
	・食材の納入時は、調理従事者が立会い、品質等の点検を行っていますか。	①	2	
	・衛生自主管理点検を適正に実施し記録していますか。 (調理従事者の個人衛生点検・調理設備等の衛生点検)	①	2	
	・調理従事者は調理業務にふさわしい服装で調理していますか。 (調理専用の白衣またはエプロン・帽子または三角巾・調理室専用履物・必要に応じてマスク)	①	2	
	・調理従事者及び調乳担当保育士の検便は、新規採用時及び毎月1回以上実施していますか。 (調理従事者は腸管出血性大腸菌O26・O11・O157も含む)	①	2	
	・貯水槽(受水槽)使用の場合は、1年以内ごとに清掃を実施していますか。	①	2	3
	・保健所からのふきとり検査の改善指示事項は、改善していますか。	1	2	③
	・関税軽減措置適用のスキムミルクを購入している場合、台帳の記録及び整備をしていますか。	1	2	③
	・契約関係書類を適切に整備し、通知に基づいて次のような内容を明記していますか。 *施設と受託業者の業務分担及び経費負担	1	2	③
	*保育所給食の趣旨を認識し、適正な食材材料を使用し所要の栄養量が確保される調理を行うこと。	1	2	③
	*調理従事者の大半は、当該業務について、相当の経験を有する者であること。	1	2	③
	*調理従事者に対して、定期的に衛生面・技術面の教育・訓練を実施すること。	1	2	③
*調理従事者に対して、定期的に健康診断・検便を実施すること。	1	2	③	
*受託業者に対して、施設側から必要な資料の提供を求められることができること。	1	2	③	
*契約書の事項を履行しなかった場合の契約解除	1	2	③	
*代行保証に関すること	1	2	③	
*施設に損害を与えた場合の損害賠償に関すること。	1	2	③	
*業務に関して知り得た個人情報の秘密保持	1	2	③	
・契約の履行状況を確認していますか。	1	2	③	