

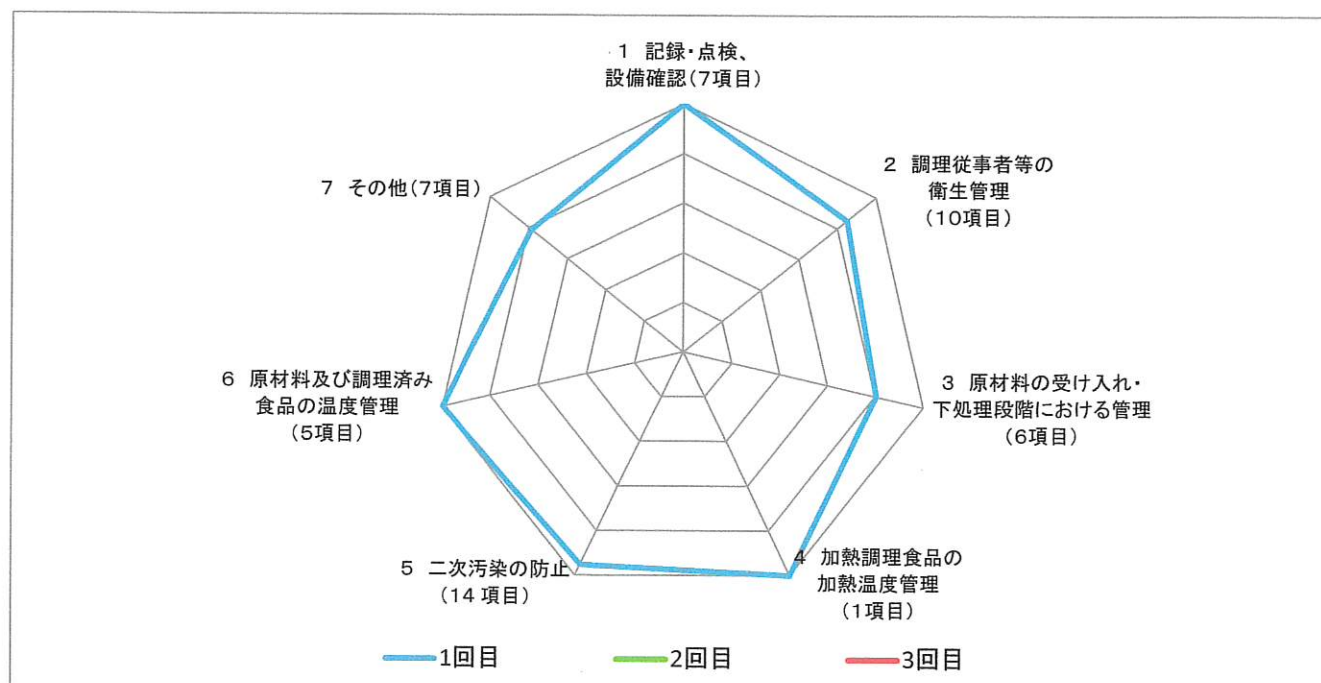
<評価方法>

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)	14	0	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)	16	1	1	2	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)	7	3	2	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5 二次汚染の防止(14項目)	24	4	0	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)	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7 その他(7項目)	8	4	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0

レーダー



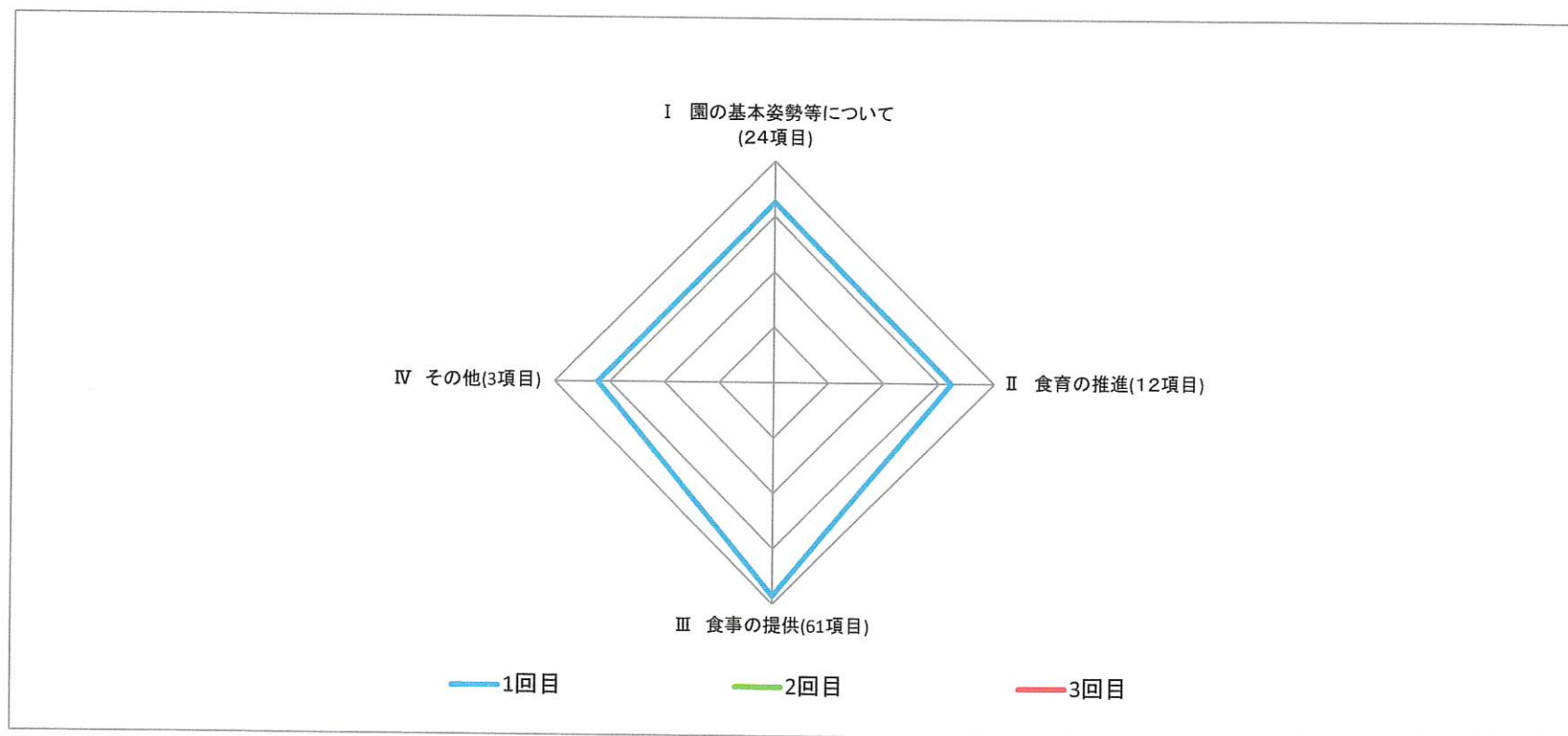
<評価方法>

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	回答人数		9 人											
	入力してください		1回目				2回目				3回目			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×		
I 園の基本姿勢等について(24項目)	63	95	43	15	0	0	0	0	0	0	0	0		
II 食育の推進(12項目)	28	51	23	6	0	0	0	0	0	0	0	0		
III 食事の提供(61項目)	259	213	67	10	0	0	0	0	0	0	0	0		
IV その他(3項目)	6	15	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0		

レーダー



<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		7 人											
	入力してください		1回目				2回目				3回目			
	◎	○	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
I 園の基本姿勢について(5項目)	5	26	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
II 第1章 総則(47項目)	16	140	149	24	0	0	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)	15	101	75	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
第3章 健康及び安全(13項目)	15	54	16	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
第4章 子育ての支援(5項目)	1	21	11	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
III 園独自の取組について(2項目)	0	12	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

レーダー

