令和5年度（2023年度）
社会福祉法人・社会福祉施設運営
自己点検・自己評価表
【利用者支援（保育所）】

法　　人　　名	
施　　設　　名	
評価者の氏名	
評　価　年　月　日	

自己点検・自己評価項目		評価 1 出来ている　2 出来ていない　3 該当無し
職員	(1) 開園時間中は保育士２名以上配置しているか。 （分園においても同様）	1 □ 2 □
	(2) 保育士は保育士登録を受け、保育士証が交付されているか。	1 □ 2 □
運営規程	(1) 施設管理や基本方針等を定めた運営規程を整備しているか。	1 □ 2 □
	(2) 以下の項目について規定しているか。 □ 目的及び運営の方針 □ 提供する保育の内容 □ 職員の職種、員数及び職務の内容 □ 保育の提供を行う日及び時間並びに提供を行わない日 □ 保護者から受領する費用の種類、支払を求める理由及びその額 □ 乳児、満３歳に満たない幼児及び満３歳以上の幼児の区分ごとの利用定員 □ 保育所の利用の開始、終了に関する事項及び利用に当たっての留意事項 □ 利用者の急病時等における対応方法 □ 非常災害対策 □ 虐待防止のための措置に関する事項 □ 前各号に掲げるもののほか、運営に関する重要事項	1 □ 2 □
	(3) 運営規程が実態と相違していないか。	1 □ 2 □
	(4) 職員や入所者に規程が周知されているか。	1 □ 2 □
施設設備	(1) 基準に定められている設備を有しているか。 【保育室・調理室・トイレ・沐浴室・調乳室・医務室】	1 □ 2 □
	(2) 児童一人あたりの面積基準を満たしているか。	1 □ 2 □
	(3) 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るか。	1 □ 2 □ 3 □
	(4) 保育室等の清掃、衛生管理、保温、換気、採光等は適切か。	1 □ 2 □
	(5) カーテン・カーペット等は防炎加工されたものを使用しているか。	1 □ 2 □
入所児童	(1) 認可定員を遵守しているか。（弾力運用は適正か。）	1 □ 2 □
	(2) 私的契約児を受け入れる場合は、国の通知に基づき適正に受け入れているか。	1 □ 2 □ 3 □
全体的な計画・指導計画等	(1) 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、全体的な計画を作成しているか。	1 □ 2 □
	(2) 全体的な計画は、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作成されているか。	1 □ 2 □
	(3) 全体的な計画に基づき、保育指導計画を作成しているか。 □ 長期的な指導計画（年・期・月）を作成しているか。 □ 短期的な指導計画（週・日）を作成しているか。	1 □ 2 □
	(4) 個別指導計画を作成しているか。 □ ３歳未満児の個別指導計画を作成しているか。 □ 障害児の個別指導計画を作成しているか。	1 □ 2 □
	(5) 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るか。	1 □ 2 □
	(6) 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るか。	1 □ 2 □

自己点検・自己評価項目		評価 1 出来ている　2 出来ていない　3 該当無し
	(7) 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るか。	1 □ 2 □
	(8) 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るか。	1 □ 2 □
	(9) 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るか。	1 □ 2 □
	(10) 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るか。	1 □ 2 □
	(11) 食事の提供を含む食育の計画を全体的な計画に基づいて作成し、その評価及び改善に努めているか。	1 □ 2 □
保育内容	(1) 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るか。	1 □ 2 □
	(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るか。	1 □ 2 □
	(3) 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るか。	1 □ 2 □
障害児保育	(1) 子どもの発達過程や障害の状況を把握し、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るか。	1 □ 2 □ 3 □
	(2) 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るか。	1 □ 2 □ 3 □
	(3) 家庭や専門機関との連携が図られているか。	1 □ 2 □ 3 □
保育の記録等	(1) 児童票等、子どもの育ちに関する帳票を整備しているか。 （身体測定の記録・健診結果の記録、保育経過の記録・疾病、既往歴の記載・保護者等家族についての記載）	1 □ 2 □
	(2) 保育日誌や児童出席簿を適正に整備しているか。	1 □ 2 □
	(3) 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るか。	1 □ 2 □
	(4) 個人情報を適切に取り扱っているか。	1 □ 2 □
虐待防止等	(1) １か月を超える長期欠席児童について、その実態や欠席理由等を確認し枚方市に報告し、必要に応じて関係機関と連携を図っているか。	1 □ 2 □ 3 □
	(2) 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るか。	1 □ 2 □
	(3) 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るか。	1 □ 2 □ 3 □
	(4) 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るか。	1 □ 2 □ 3 □
	(5) 虐待等の事例について、経過を記録しているか。	1 □ 2 □ 3 □
	(6) 施設内において、不適切な保育が行われていないか。	1 □ 2 □
	(7) 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るか。	1 □ 2 □
健康・衛生管理 事故防止・安全対策等	(1) 嘱託医による健康診断（入所時の健診・内科検診は年２回・歯科検診は年１回）を実施しているか。	1 □ 2 □
	(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るか。	1 □ 2 □

自己点検・自己評価項目		評価 1 出来ている　2 出来ていない　3 該当無し
	(3) 各種マニュアルを整備しているか。また、職員に周知しているか。 （感染症及び食中毒・児童の事故防止・危機管理等）	1□2□
	(4) 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るか。 （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、本棚の転倒防止、危険な場所への入り込み防止対策等）	1□2□
	(5) 感染症及び食中毒の発生、またはまん延しないように措置を講じているか。（嘱託医、保健所との連携・看護師の専門性を活かした対応・職員用消毒液の設置・おもちゃ等の消毒等）	1□2□
	(6) 感染症又は食中毒が発生、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るか。	1□2□3□
	(7) 医薬品の管理は適切に行っているか。	1□2□
	(8) 与薬する場合は、連絡票に記入してもらう等適切に預かり、誤飲がないよう対策を講じているか。	1□2□3□
	(9) 医務室は子どもが安静に休めるような環境になっているか。	1□2□
	(10) 日々子どもの健康状態を観察し把握しているか。	1□2□
	(11) SIDS（乳幼児突然死症候群）防止のため仰向けに寝かせる、定期的に睡眠時の状態を観察・記録する等、必要な措置を講じているか。	1□2□
	(12) 心肺蘇生等の研修を行っているか。	1□2□
	(13) プール活動、水遊びを行う場合の事故防止のため、監視を行う者とプール指導等を行う者を分けて配置し、役割分担を明確にする等必要な措置を講じているか。	1□2□
	(14) 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るか。	1□2□
	(15) 事故が発生した場合は、速やかに児童の家族や関係機関等へ連絡を行うとともに、必要な措置を講じているか。	1□2□3□
	(16) 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るか。	1□2□3□
	(17) 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るか。	1□2□
	(18) 安全計画を策定し、職員に対し安全計画について周知するとともに安全計画に定める研修及び訓練を定期的に実施しているか。	1□2□
	(19) 安全計画に基づく取組の内容等について保護者に周知しているか。	1□2□
	(20) 送迎用バスを運行しているか。	1□2□3□
	(21) （20）で１を選択した場合、安全装置（ブザーその他の車内の園児の見落としを防止する装置）の装備をしているか。【R6年3月31日まで経過措置】	1□2□
	(22) （21）で２を選択の場合、所在確認をおこなったことを記録する書面を備える等の代替措置をおこなっているか。	1□2□
保護者との連携	(1) 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るか。（送迎時の対応・連絡帳・掲示板・園だより・保育参観・懇談会等）	1□2□
	(2) 必要に応じて、保護者に個別の支援を行っているか。	1□2□3□

自己点検・自己評価項目		評価 1 出来ている　2 出来ていない　3 該当無し
保育時間	(1) 保育需要に応じて、適正に保育時間を設定しているか。	1 □ 2 □
	(2) 年末年始以外に一斉休園を実施していないか。	1 □ 2 □
	(3) 協力日を実施している場合、保護者の理解は得ているか。	1 □ 2 □ 3 □
地域との連携	(1) 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るか。 （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 □
	(2) 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など、地域との連携を深めているか。	1 □ 2 □
	(3) 保護者や地域住民に適切な情報提供を行っているか。	1 □ 2 □
苦情解決体制	(1) 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るか。	1 □ 2 □
	(2) 第三者委員が選任されているか。	1 □ 2 □
	(3) 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るか。	1 □ 2 □
	(4) 苦情解決の記録は書面によって整備しているか。	1 □ 2 □
	(5) 苦情解決の実績等を公表しているか。（個人情報に関するものを除く）	1 □ 2 □
食事提供	(1) 施設内で調理しているか。	1 □ 2 □ 3 □
	(2) 給与栄養目標量（食事摂取基準）は適正に設定しているか。	1 □ 2 □
	(3) 献立に基づき給与栄養量、充足率を算定しているか。	1 □ 2 □
	また給与栄養量を定期的に確認し目標量と比較・評価しているか。	1 □ 2 □
	(4) 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るか。	1 □ 2 □
	(5) 離乳食がある場合、発達に応じた献立表を作成しているか。	1 □ 2 □ 3 □
	(6) 子どもの栄養状態、摂食量、残食量等の把握により、給与栄養量の目標の達成度を評価し、食事計画の改善に努めているか。	1 □ 2 □
	(7) アレルギー対応マニュアル等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るか。	1 □ 2 □
	(8) 給食提供未実施の日が頻繁にないか。	1 □ 2 □
	また、未実施の場合、保護者の理解を得ているか。	1 □ 2 □ 3 □
	(9) 食事計画の実施にあたっては、定期的に施設長を含む関係職員による情報共有が図られているか。	1 □ 2 □
	(10) 食事提供前に検食を実施し、その記録を整備しているか。	1 □ 2 □
	また、手作りおやつについても実施し記録しているか。	1 □ 2 □
	(11) 給食経費係る書類（発注書・納品書・請求書・在庫食品受払簿等）は整備されているか。	1 □ 2 □
	(12) 保存食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに50ｇ程度ずつ、清潔なビニール袋等に入れ、密封し、－20℃以下で２週間以上保存しているか。	1 □ 2 □
	(13) 調乳用のお湯は、沸騰後70℃以上に保たれたものを使用しているか。	1 □ 2 □ 3 □
	また調乳室の衛生管理は適切に行われているか。	1 □ 2 □ 3 □
	(14) 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るか。	1 □ 2 □
	(15) 衛生自主管理点検を適正に実施し、記録しているか。 （調理従事者の個人衛生点検・調理設備等の衛生点検）	1 □ 2 □

自己点検・自己評価項目		評価 1 出来ている　2 出来ていない　3 該当無し
	(16) 調理従事者は調理業務にふさわしい服装（白衣、帽子、調理専用履物等）で調理しているか。	1 □ 2 □
	(17) 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回以上実施しているか。	1 □ 2 □
	また、検査項目に腸管出血性大腸菌を加えているか。	1 □ 2 □
	(18) 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るか。	1 □ 2 □ 3 □
（委託の場合）	(1) 入所児童の栄養基準及び献立の作成基準を委託業者に明示しているか。	1 □ 2 □ 3 □
	(2) 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るか。 □ 施設と受託業者の業務分担及び経費負担 □ 保育所給食の趣旨を認識し、適正な食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。 □ 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。 □ 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。 □ 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。 □ 受託業者に対して、施設側から必要な資料の提供を求めることができること。 □ 契約書の事項を履行しなかった場合の契約解除 □ 代行保証に関すること。 □ 施設に損害を与えた場合の損害賠償に関すること。 □ 業務に関して知り得た個人情報の秘密保持	1 □ 2 □ 3 □
	(3) 契約の履行状況を確認しているか。	1 □ 2 □ 3 □