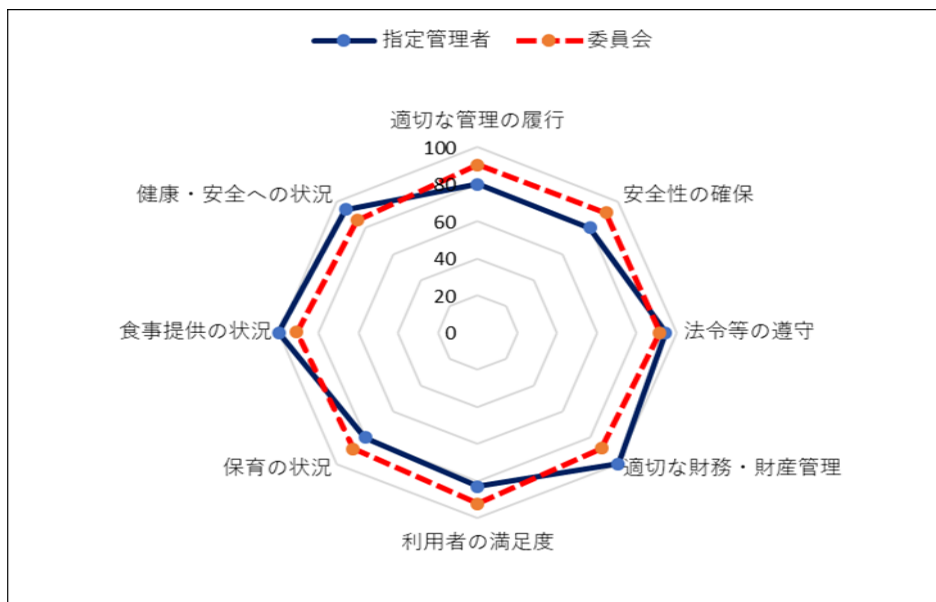


# せきや保育園 評価シート

【 指定管理者 】 社会福祉法人桑の実会

【 評価対象年度 】 令和5年度：令和5年4月1日～令和6年3月31日



特記事項 (評価委員会による総合評価を記入)

①全体的に良く取り組まれている。  
 ②アンケート回収率を上げる取組を検討すること。  
 ③食物アレルギー児の対応について確認し、適切に対応すること。  
 ④対象年齢に合った玩具を使用すること。

評価結果	評価委員	
	得点	評価
	313	A

ランクダウン
有・無

総合評価
A

※評価結果は評価委員会が行う。  
 ※小数点以下は切り捨て、整数とする。

【指定管理者への改善要望】

①食物アレルギー児の食事の際は、食物アレルギーマニュアルに沿った対応を行うこと。  
 ②乳幼児それぞれの発達に合った玩具を使用すること。特に乳児に対し磁石が付いた玩具を使用していたが、対象年齢を確認すること。

(評価委員会評価基準)

評点	満点	標準点	評価基準						
			A+	A	A-	B+	B	B-	C
評価委員 指定管理者 区担当課	350	210	315点以上	291点以上 315点未満	263点以上 291点未満	224点以上 263点未満	207点以上 224点未満	189点以上 207点未満	189点未満
得点率			90%以上	83%以上 90%未満	75%以上 83%未満	64%以上 75%未満	59%以上 64%未満	54%以上 59%未満	54%未満

※「標準点」…評価項目が全て「6割」（水準クリア）の評価を受けた場合の得点。  
 (参考)

指定管理者		区担当課	
得点	評価	得点	評価
307.0	A	312.1	A

## 令和6年度 指定管理者評価シート（せきや保育園）

【評価点】 5（水準を大きく上回る） 4（水準を上回る） 3（水準どおり） 2（水準を下回る） 1（水準を大きく下回る）

※ 各記入欄については、特になし場合は記載していない。

大項目	中項目	確認項目	評価点		
			指定管理者	担当課	評価委員
管理状況	適切な管理の履行	<b>基本協定書に基づき適切に施設管理・人材の管理が行われているか</b>			
		<b>1 施設・設備の保守点検</b> 冷暖房機保守点検（年1回）、FF暖房機保守点検（年1回）、消防用設備保守点検（年2回）、非常通報システム保守点検（年4回）、小荷物専用昇降機保守点検（年4回）、計量器定期検査（2年に1回）	×2 4	×2 4.3	×4 4.52
		<b>2 施設の清掃等</b> 園舎内自主清掃（毎日）、清掃（壁面、天井、照明器具、誘導灯、天井扇）（年1回）、清掃（換気扇、フード、オイルフィルター、ダクト）（年2回）、清掃（窓ガラス、エアコンフィルター）（年3回）、グリストラップ清掃（年3回）、排水溝清掃（年1回）、ゴキブリ駆除（年2回）	4	4.7	4.52
		<b>3 備品等の保守点検</b> 樹木剪定（年1回）、ピアノ調律（年1回）、調理器具清掃点検（年1回）、子どもの布団の乾燥・消毒（年2回）、カーテンクリーニング（年1回）、カーペットクリーニング（年2回）	4	4.8	4.52
		<b>合計点(満点20点)</b>	16.0	18.1	18.08
		<b>【アピールポイント】</b>			
		<b>1 施設・設備の保守点検</b> エアコンは足立区により交換工事を行ってもらい、交換対象外のエアコンについては点検を1回行い、クリーニングも実施した。			
		<b>2 施設の清掃等</b> ①協定書に基づいた項目の他、業者による砂場清掃を年2回、モップ・手洗い場マットの定期的な交換を行い、園舎の外の清掃は、用務員や職員が日々清掃を丁寧に行い、常に清潔安全を保つようになっている。 ②グリストラップの業者による清掃を年5回実施（それ以外は厨房職員が適宜実施）。			
		<b>3 備品等の保守点検</b> ①布団乾燥は年3回実施。 ②業者による樹木剪定は年1回だが、用務員や職員で適宜実施している。 ③老朽化していた厨房設備の機器交換を実施。 ④園庭の置時計も錆止め防止の改修工事を実施。			
		<b>【改善すべき点・課題等】</b>			
<b>1 施設・設備の保守点検</b> 施設の老朽化による修繕箇所が増えているため、事業計画に修繕計画を組み込み、年度ごとに予算を見ながら実施していきたい。					
<b>担当課記入欄</b>	1 施設・設備の保守点検、2 施設の清掃等、3 備品等の保守点検 ①規定回数以上の実施を確認。 ②委託料の残額を用いて、老朽化して交換が必要な厨房機器（食器洗浄機、ローレンジ、ガステーブル）を買い替えた。 【特記事項】				
<b>評価委員記入欄</b>	<b>【評価すべき点】</b> 清掃や保守点検がきちんと行われており、衛生的に保たれている。				
	<b>【改善すべき点】</b>				
	<b>【その他注意点】</b>				

## 令和6年度 指定管理者評価シート（せきや保育園）

【評価点】 5（水準を大きく上回る） 4（水準を上回る） 3（水準どおり） 2（水準を下回る） 1（水準を大きく下回る）

※ 各記入欄については、特になし場合は記載していない。

大項目	中項目	確認項目	評価点				
			指定管理者	担当課	評価委員		
管理状況	安全性の確保	<b>施設の安全性は確保されているか</b>			指定管理者	担当課	評価委員
		<b>4 施設・設備の安全の確保</b> 園舎火災警備点検（毎月）、園庭固定遊具安全点検（年1回）、AEDの保守（随時）	×2 4	×2 4.5	4.57		
		<b>5 防災の取組</b> (1) 防火管理者を設置し、消防計画等を策定している (2) 訓練年間計画に基づき避難及び消火訓練を実施している（毎月）	4	4.5			
		<b>6 防犯の取組</b> (1) 施設内外を巡回し、異常等の有無を業務日誌等に記録している（毎日） (2) 不審者・不審物等対応訓練を実施している (3) 鍵管理マニュアルを策定し、適正に管理している	4	4			
		<b>7 事故への対応</b> (1) 安全計画を策定し、全職員に周知している (2) 区の30分ルールを遵守し、全職員に周知している (3) 事故の発生に対して適切に対応している	×3 4	×3 4.7			
		<b>合計点(満点35点)</b>	28.0	31.6		31.99	
		指定管理者記入欄	<b>【アピールポイント】</b> 5 防災の取組 ①千住地域におけるBCPを策定。 ②あらゆる災害に対する対応を明確化し、日々の訓練の中で職員の意識向上に努めている。				
		担当課記入欄	<b>【改善すべき点・課題等】</b> 4 施設・設備の安全の確保 救急救命講習受講を推進し、危機管理意識の向上に努める。 5 防災の取組 マニュアルの見直しを適宜行い、わかりやすく、実際に使えるマニュアルに変更していく。 7 事故への対応 事故防止については、様々な事故を想定したうえで、事故対応のシュミレーションを行い、いざという時に困らないようにしていく。				
		評価委員記入欄	<b>【評価すべき点】</b> 決められた点検、訓練以外にも工夫ある訓練を行っている（AED、安否コール）。 <b>【改善すべき点】</b> <b>【その他注意点】</b>				
		4 施設・設備の安全の確保 安全管理チェック表（園庭）により、職員によって毎日遊具を確認している。 5 防災の取組 法人内で全職員を対象に、毎月職員安否コール訓練を実施（休日など業務時間外にも実施）。 7 事故への対応 事象ごとに園独自にフローチャートを作成し、各部屋ですぐに手に取れるよう備えている（プール時のものは、プール使用時に持参している）。 <b>【特記事項】</b>					

## 令和6年度 指定管理者評価シート（せきや保育園）

【評価点】 5（水準を大きく上回る） 4（水準を上回る） 3（水準どおり） 2（水準を下回る） 1（水準を大きく下回る）

※ 各記入欄については、特にない場合は記載していない。

大項目	中項目	確認項目	評価点			
			指定管理者	担当課	評価委員	
管理状況	法令等の遵守（※倫理性も含む）	<b>個人情報保護、職員の労働条件の保護等は遵守されているか</b>				
		<b>8 個人情報保護の取組</b> (1) 個人情報保護の取組について園のルールとして定め、保護者等へ周知している (2) 職員が業務上知りえた秘密を漏らすことがないように必要な措置を講じている	×2 5	×2 4	4.57	
		<b>9 個人情報事故への対応</b> (1) 個人情報の漏えいや個人データの紛失事故等を未然に防ぐ十分な対策を取っている (2) 事故が発生している場合、原因究明と対策を行い、事故を公表している	5	4		
		<b>10 職員の労働条件の保護</b> (1) 労働基準法及び最低賃金法、足立区公契約条例を遵守している (2) 勤務状況関連の帳簿や台帳を整備している (3) 保育士等基準以上の人員を配置している	×2 5	×2 5		
		<b>11 職員研修</b> (1) 研修の機会を確保している (2) 研修の成果を活用している	×2 4	×2 5		
		<b>合計点(満点35点)</b>			33.0	32.0
	担当課記入欄	<b>【アピールポイント】</b> <b>8 個人情報保護の取組</b> 個人情報保護については、法人の新人研修の他全職員に4月当初の園内研修で確認し、区の取り組みの個人情報取り扱い及び管理の状況で立入検査等があったことから、その結果や改善することなどを、職員全員で話し合い、意識の向上に努めた。				
		<b>【改善すべき点・課題等】</b> <b>8 個人情報保護の取組</b> 継続して個人情報保護に係る重要性、個々の責任の重大さを一人ひとりが意識できるように努める。				
		<b>8 個人情報保護の取組</b> 個人情報保護について、法人で新入社員研修を実施し、全職員に対しても4月当初の園内研修で確認しているほか、人事考課の際（年2回）にもチェックしている。 <b>10 職員の労働条件の保護</b> ノンコンタクトタイム（保育室から出て必要な作業を行う）、作り物を減らす等により時間外労働の減少に努めている。 <b>11 職員研修</b> 前年度に研修希望を聴取し、園として受けさせたいものも含め研修計画書に落とし込んでいる。 <b>【特記事項】</b>				
	評価委員記入欄	<b>【評価すべき点】</b> 研修内容の理解、定着を確認する仕組みがある。				
<b>【改善すべき点】</b>						
<b>【その他注意点】</b>						

## 令和6年度 指定管理者評価シート（せきや保育園）

【評価点】 5（水準を大きく上回る） 4（水準を上回る） 3（水準どおり） 2（水準を下回る） 1（水準を大きく下回る）

※ 各記入欄については、特になし場合は記載していない。

大項目	中項目	確認項目	評価点		
			指定管理者	担当課	評価委員
管理状況	適切な財務・財産管理	<b>適切な財務運営・財産管理が行われているか</b>			
		<b>1 2 委託料の健全な運用</b> (1) 園の収支が健全な状態である (2) 委託料は経理等通知に従って適正に処理している (3) 委託料の経理は、当該園の特別会計を設けて他の会計と区別している	×3  5	×3  4	×5  4.40
		<b>1 3 委託料残額の取扱い</b> 委託料の残額の取扱いを明確にしている	×2  5	×2  5	4.40
		<b>合計点(満点25点)</b>	25.0	22.0	22.00
		指定管理者記入欄	<p>【アピールポイント】</p> <p><b>1 2 委託料の健全な運用</b> ①当法人の会計処理は法人経理規定を遵守し、会計ソフトを使用、顧問税理士より処理内容の点検を受けており、決算処理については外部公認会計士の監査も受けている。 ②委託料の財務管理及び安全性の高い銀行預金での運用管理の徹底を図っている。 ③人件費率がR4年度の77.3%より71.2%に下げることが出来た。</p> <p><b>1 3 委託料残額の取扱い</b> 令和4年度委託料残額取り扱いの計画書通り、老朽化していた給食室の業務用食器洗浄機とガステーブル等を入れ替えることが出来た。</p>		
			<p>【改善すべき点・課題等】</p> <p><b>1 3 委託料残額の取扱い</b> 施設の老朽化のための修繕費を委託料残額使用計画として将来を見通しながら作成していきたい。</p>		
		担当課記入欄	<p><b>1 3 委託料残額の取扱い</b> ①今後の委託料残額使用計画あり。 ②令和4年度委託料残額を、点検時に老朽化のため交換が必要とされた調理器具（食器洗浄機、ローレンジ、ガステーブル）の更新等に充てた。 【特記事項】</p>		
		評価委員記入欄	<p>【評価すべき点】</p> <p>【改善すべき点】</p> <p>【その他注意点】</p>		

## 令和6年度 指定管理者評価シート（せきや保育園）

【評価点】 5（水準を大きく上回る） 4（水準を上回る） 3（水準どおり） 2（水準を下回る） 1（水準を大きく下回る）

※ 各記入欄については、特になければ記載していない。

大項目	中項目	確認項目	評価点			
事業効果	利用者の満足度（アンケート調査等による）	<b>利用者の満足を得られているか</b>	指定管理者	担当課	評価委員	
		<b>1 4 サービスの質の評価</b> 福祉サービス第三者評価や利用者アンケート等、サービスの質の向上のための取組をしている	×2 5	×2 5	4.60	×14
		<b>1 5 保護者・地域への対応に関する評価</b> 福祉サービス第三者評価等において、信頼関係に関する項目（職員の接遇や対応、トラブルの対応など）について高い評価を受けている（当該年度の利用者アンケートに相当する項目がない場合は、直近の福祉サービス第三者評価の該当項目による）	×4 4	×4 4		
		<b>1 6 保育内容に関する評価</b> 福祉サービス第三者評価等において、保育事業内容項目（食事や保育時間の変更への柔軟な対応など）について高い評価を受けている（当該年度の利用者アンケートに相当する項目がない場合は、直近の福祉サービス第三者評価の該当項目による）	×4 4	×4 4.5		
		<b>1 7 施設内容に関する評価</b> 福祉サービス第三者評価等において、施設の項目（安全対策や清掃・整理整頓等）で高い評価を受けている（当該年度の利用者アンケートに相当する項目がない場合は、直近の福祉サービス第三者評価の該当項目による）	×4 4	×4 5		
		<b>合計点(満点70点)</b>	58.0	64.0		
	指定管理者記入欄	<p>【アピールポイント】</p> <p>1 4 サービスの質の評価 ①令和5年度は、園運営に関するアンケート、法人による利用者アンケート及び満足度調査を実施。 ②概ね良い評価を頂いたが、課題も抽出することが出来たので、振り返りを行い改善に努めた。</p> <p>1 7 施設内容に関する評価 園庭の植栽の担当職員が、綺麗に整備してくれており、季節の移り変わりを感ずることが出来る園庭になった。</p>				
	担当課記入欄	<p>【改善すべき点・課題等】</p> <p>1 5 保護者・地域への対応に関する評価 職員接遇や対応について差があるので、皆が同じ思いで対応が出来るように、面談の場や、研修等の学びの場を設け、意識の改革に努めていく。</p> <p>1 4 サービスの質の評価 令和5年度利用者アンケートの回収率が約60%にとどまっている。 【特記事項】</p>				
	評価委員記入欄	<p>【評価すべき点】 保護者アンケートは概ね高い評価を得ている。</p> <p>【改善すべき点】</p> <p>【その他注意点】</p>				

## 令和6年度 指定管理者評価シート（せきや保育園）

【評価点】 5（水準を大きく上回る） 4（水準を上回る） 3（水準どおり） 2（水準を下回る） 1（水準を大きく下回る）

※ 各記入欄については、特になし場合は記載していない。

大項目	中項目	確認項目	評価点		
			指定管理者	担当課	評価委員
事業効果	事業の取組み	<b>保育の状況</b>			
		<b>18 保育の基本原則</b> 保育内容が適切である	×2 4	×2 4	×8
		<b>19 人権の尊重</b> (1) 子ども一人ひとりの人格を尊重した保育を行っている (2) 虐待等の行為をしていない	×2 4	×2 4	4.29
		<b>20 全体的な計画・指導計画の作成</b> (1) 全体的な計画、長期的・短期的な指導計画を作成している (2) 3歳未満児について、個別指導計画を作成している	×4 4	×4 4.5	
		<b>合計点(満点40点)</b>	<b>32.0</b>	<b>34.0</b>	<b>34.32</b>
	指定管理者記入欄	<b>【アピールポイント】</b> <b>18 保育の基本原則</b> ①「子ども主体の保育」を基本とし、人権擁護・接遇マナーのチェックリストを年数回実施、ヒアリングを行い、人事考課でも面談の機会を設け、個々の保育に対する意識の確認をしている。 ②法人統一のハンドブックや、足立区教育・保育の質ガイドラインを活用しながら、あたたかく優しい環境作りに努めている。			
		<b>【改善すべき点・課題等】</b> <b>18 保育の基本原則</b> ①「あなたはどうしたい？」と子どもに聴く保育が出来るよう、常に会議や研修等の学びの場を設け、一人ひとりの意識改革に努めていく。 ②子どもの自己肯定感を培えるように、職員が自らが子どもの行動理解を深め「こうしていこう」と思える職場にしていきたい。			
		<b>18 保育の基本原則</b> 各年齢別研修で環境設定と手作り遊具に取り組み子どもの成長に合わせて見直しをしている。 <b>19 人権の尊重</b> 「人権擁護のためのチェックリスト」「職員接遇マナー等チェックリスト」「保育園自己評価」等に基づき、園長ヒアリングをしている。 <b>【特記事項】</b>			
	担当課記入欄	<b>【評価すべき点】</b> 人権に関するチェックシートの活用と振り返りの仕組みがある。			
		<b>【改善すべき点】</b>			
<b>【その他注意点】</b>					
評価委員記入欄					

## 令和6年度 指定管理者評価シート（せきや保育園）

【評価点】 5（水準を大きく上回る） 4（水準を上回る） 3（水準どおり） 2（水準を下回る） 1（水準を大きく下回る）

※ 各記入欄については、特になし場合は記載していない。

大項目	中項目	確認項目	評価点		
			指定管理者	担当課	評価委員
事業効果	事業の取組み	<b>保育の状況</b>			
		<b>2 1 指導計画の展開</b> (1) 指導計画に基づき保育が行われている (2) 指導計画に基づき保育内容を見直し、改善を図っている (3) 保育日誌があり、子どもの成長や日々の活動、保育の振り返りを記録している	×2  4	×2  4.7	×6
		<b>2 2 保育環境</b> 安全・安心な保育環境が整えられている	×2  4	×2  4	4.58
		<b>2 3 小学校との連携</b> (1) 就学先の小学校へ、子どもの育ちを支える資料を確実に送付している (2) 地域の小学校等と課題の共有をしたり、交流活動を実施している	×2  4	×2  5	
		<b>合計点(満点30点)</b>	24.0	27.4	27.48
		<b>【アピールポイント】</b> <u>2 1 指導計画の展開</u> 環境設定については、子どもの成長と共に変化を繰り返し、次年度に繋げられるように記録を取るようにした。 <u>2 2 保育環境</u> 子どもたちが主体的に遊びこめるような年齢に合わせた環境設定及び午睡時の採光・換気等に十分に配慮している。 <u>2 3 小学校との連携</u> 小学校との連携はコロナも5類に移行し、今まで出来なかった交流体験を多く持つことが出来た。			
		<b>【改善すべき点・課題等】</b> <u>2 1 指導計画の展開</u> ①安心安全な保育環境を整えられるよう、環境設定の工夫を記録しながら子どもの行動なども追い、子どもたちが伸び伸びと過ごせるような場所の提供をしていく。 ②園内研修や外部研修を積極的に行い、常に学ぶ姿勢を持ちながら質の向上に努めていきたい。			
		<u>2 1 指導計画の展開</u> 保育士は子どもに行為をする前に言葉を添えて行っており、子どもの気持ちに共感し、肯定的な言葉かけを行っている。 <u>2 3 小学校との連携</u> ①校庭あそび、小学校の消火訓練見学、1年生の生活DVD等、交流活動を実施している。 ②5歳保護者に、小学校の「生活のきまり」を配付し保護者の不安軽減に繋げている。 <b>【特記事項】</b>			
		<b>【評価すべき点】</b> 就学先との連携が図られている。			
		<b>【改善すべき点】</b>			
<b>【その他注意点】</b>					



## 令和6年度 指定管理者評価シート（せきや保育園）

【評価点】 5（水準を大きく上回る） 4（水準を上回る） 3（水準どおり） 2（水準を下回る） 1（水準を大きく下回る）

※ 各記入欄については、特になし場合は記載していない。

大項目	中項目	確認項目	評価点			
			指定管理者	担当課	評価委員	
事業効果	事業の取り組み	<b>食事提供の状況</b>				
		<b>24 食育計画</b> 食事の提供を含む食育計画を全体的な計画に基づいて作成している	×2  5	×2  5	×6	
		<b>25 食事計画</b> (1) 食事による栄養摂取量の基準を活用した食事計画を策定している (2) 給与栄養量の目標を設定している (3) 定期的に施設長を含む関係職員が参加の上、給食（献立）会議等による情報の共有を図っている	×2  5	×2  5	4.53	
		<b>26 食事の提供</b> (1) 子どもの状況に応じた食事の提供を行っている (2) 食物アレルギー対応マニュアルを整備し、マニュアルに沿って対応している	×2  5	×2  3.5		
	<b>合計点(満点30点)</b>			30.0	27.0	27.18
	指定管理者記入欄	<b>【アピールポイント】</b> <b>24 食育計画</b> ①クラスの興味・関心に合わせた食育計画を作成し、調理を含む食べ物に触れる経験を通して「食」に興味を持ってもらえるような活動を取り入れている。 ②食育活動は計画、実施、反省を記録し、次回の活動に活かしている。 <b>25 食事計画</b> ①献立作成では、旬の食材の使用や季節ごとの行事食、日本の郷土料理や世界の料理などを取り入れることでバリエーションを豊かにし、みんなで楽しく食事ができるようにしている。 ②給食室会議を月に1回開催し、調理作業を円滑に行うための意見交換や情報共有を通して給食室内のコミュニケーション向上に繋げている。 ③職員会議などで保育職員からの意見を聞きとり、栄養士や調理師が実際に食事の様子を見に行くことで、献立作成・食育活動に活かしている。 ④法人内で月に1回栄養士会議を実施し、各園のヒヤリハットの共有・食育や献立作成の工夫・作業管理・衛生管理・危機管理・アレルギー対応の確認など様々な情報交換をし、自園の振り返りを定期的に行うことで、安全で美味しい食事の提供に活かしている。 <b>26 食事の提供</b> ①個々の発達に合わせて食具や食材の大きさを変更して提供している。 ②歯が未萌出の1歳児には個別対応食を作り、調理した者が食事介助に行き、食形態が適切かを確認している。				
		<b>【改善すべき点・課題等】</b>				
		<b>25 食事計画</b> 郷土料理や世界の料理など給食に取り入れ、食への関心に繋げており、計画どおりに実施されたか結果を記録している。 <b>26 食事の提供</b> ①児童の状況に応じた食事の提供が十分に行えていない。 ②アレルギー児の食事の介助が適切でない。 <b>【特記事項】</b>				
	評価委員記入欄	<b>【評価すべき点】</b> 食育活動、調理体験など季節行事に合わせ工夫がみられる。				
		<b>【改善すべき点】</b>				
<b>【その他注意点】</b>						

## 令和6年度 指定管理者評価シート（せきや保育園）

【評価点】 5（水準を大きく上回る） 4（水準を上回る） 3（水準どおり） 2（水準を下回る） 1（水準を大きく下回る）

※ 各記入欄については、特になし場合は記載していない。

大項目	中項目	確認項目	評価点		
			指定管理者	担当課	評価委員
事業効果	事業の取組み	<b>健康・安全への状況</b>			
		<b>27 子どもの健康管理</b> (1) 保健計画を作成している (2) 健康診断を適切に行っている (3) 日々の健康状態を保護者と共有している	×2  5	×2  5	×6  4.67
		<b>28 乳幼児突然死症候群の予防</b> (1) 乳幼児突然死症候群（SIDS）の予防及び睡眠中の事故防止対策を講じている (2) 午睡チェック表を作成している	×2  4	×2  4	×6  4.67
		<b>29 虐待等への対応</b> (1) 児童虐待・ネグレクト等の早期発見のために子どもの心身の状態等を観察している (2) 虐待が疑われる場合や不適切な養育の兆候が見られる場合、適切に対応している	×2  5	×2  5	×6  4.67
		<b>合計点(満点30点)</b>	<b>28.0</b>	<b>28.0</b>	<b>28.02</b>
	指定管理者記入欄	【アピールポイント】 27 子どもの健康管理 ①園児の健康管理については個々の病歴の一覧表を作成し職員全員で確認・共有している。 ②歯磨き指導を3月から5歳児のみ実施、次年度に繋げていく。 28 乳幼児突然死症候群の予防 午睡は法人全体で「うつぶせ寝禁止」を徹底し、職員一人ひとりが危機管理意識を高く持ち丁寧に実施している。 29 虐待等への対応 虐待防止については「人権及び虐待チェックリスト」や人事考課の面談などを用い、更には関連機関と連絡を取り合い、早期発見に努めている。			
		【改善すべき点・課題】 28 乳幼児突然死症候群の予防 午睡センサーを上手く活用し、職員の業務軽減を図りながらも質を落とさず、しっかりと午睡チェックをしていく。 29 虐待等への対応 虐待に対する園内研修を適宜行い、理解を深めていく。			
		29 虐待等への対応 「人権および虐待行為のチェックリスト」等を活用し早期発見に繋げている。 【特記事項】			
		【評価すべき点】 人権に関するチェックリストの活用、振り返りを行っている。			
	評価委員記入欄	【改善すべき点】			
【その他注意点】					

## 令和6年度 指定管理者評価シート（せきや保育園）

【評価点】 5（水準を大きく上回る） 4（水準を上回る） 3（水準どおり） 2（水準を下回る） 1（水準を大きく下回る）

※ 各記入欄については、特になし場合は記載していない。

大項目	中項目	確認項目	評価点		
			指定管理者	担当課	評価委員
事業効果	事業の取組み	<b>健康・安全の状況</b>			
		<b>30 保育室衛生管理</b> (1) 保育室、トイレ等設備が清潔である (2) 施設内にある用具（寝具、玩具等）が清潔である (3) 感染症の予防対策を講じている (4) 保育士の衛生管理を適切に行っている	×2  4	×2  4	×7  3.95
		<b>31 調理衛生管理</b> (1) 調理従事者の衛生管理を適切に行っている (2) 調理室等が清潔であり、食材の管理も適切に行っている (3) 調理従事者及び調乳担当者の健康チェックを毎日行っている	×2  5	×2  4	3.95
		<b>32 安全確保</b> 保育中の事故発生防止に取り組んでいる	×3  5	×3  4	
		<b>合計点(満点35点)</b>	<b>33.0</b>	<b>28.0</b>	<b>27.65</b>
	指定管理者記入欄	<b>【アピールポイント】</b> <b>30 保育室衛生管理</b> 前年度指摘された1～2歳児の手洗い用トイレ水道を使用できるようにした。 <b>31 調理衛生管理</b> ①食品衛生責任者は食品衛生に関する研修を受講し、受講後はレポートを作成し回覧するとともに、重要な点は会議でも周知して、一人ひとりが衛生管理を意識するようにしている。 ②調理衛生管理では下処理、洗浄の際にはそれぞれ色の異なる専用エプロンを着用し、肉・魚・卵などの汚染作業の際には使い捨てビニールエプロンを着用することを徹底し、作業の区別と汚染の防止に努めている。 ③食品の温度管理は納品から加熱調理、冷却、保存までしっかり行い、記録している。 ④調理後の盛り付け前には、手洗い、粘着クリーナーを使用して、再度身だしなみを整え、異物混入や二次汚染を防いでいる。 <b>32 安全確保</b> ・30分ルールを厳守し、職員皆が同じ対応が出来るようにしている。 ・各事故のフローチャートを保育室に掲示し、実際の事故の時に慌てることのないような仕組みづくりをしている。			
		<b>【改善すべき点・課題等】</b> <b>30 保育室衛生管理</b> 園内がいつも清潔でいられるように、一人ひとりが意識を高く持ち、常に安全で綺麗な環境を保つ。 <b>31 調理衛生管理</b> 調理従事者の衛生管理に関する研修受講が出来ていなかったため、栄養士が会議の際に実施。次年度は外部研修に派遣していく。			
		<b>30 保育室衛生管理</b> ①健康教育計画に基づいて手洗い指導を実施している。 ②昨年度は1～2歳児のトイレ水道を物置にしていたが、トイレ内で手洗いができる環境に見直された。 <b>32 安全確保</b> ①ヒヤリハット報告書やアクシデントレポートなど対応や改善策に対し、園長がコメントを記載した上で、全職員で共有している。 ②各事故のフローチャートを保育室に掲示しており、実際の時に、慌てず行動がとれる仕組みづくりをしている。 ③乳児クラスにおいて、磁石のついている玩具が使用されていた。 <b>【特記事項】</b>			
	担当課記入欄				
評価委員記入欄	<b>【評価すべき点】</b> 事故リスク軽減のためのチェックリストなど、複数のチェックリストを用いて安全確保に努めている。				
	<b>【改善すべき点】</b>				
	<b>【その他注意点】</b>				