

花蓮縣 115 年度托嬰中心評鑑及輔導實施計畫-評鑑指標、查核文件及查閱重點修正對照表

一、評鑑指標

核心項目	關鍵評量指標	原查核內容	修正後查核內容	修正理由
二、餐點備製管理	食品未過期，依規定餐點留樣，正確存放食物、藥品與母乳。	餐點留樣每樣餐點成品至少 50 克，如食物混煮(例如：粥、湯麵)留樣至少 200 克。	餐點留樣每樣餐點成品至少 50 克。	<ol style="list-style-type: none"> 依據衛生福利部 111 年 4 月 1 日專家諮詢會議決議留樣量至少 50 公克。 考量如成品留樣過多將成為每日浪費，爰參照前開會議決議統一留樣量。

二、查閱文件及查閱重點

品質構面	核心項目	關鍵評量指標	原查核內容	修正後查核內容	原查閱重點、文件	修正後查閱重點、文件	修正理由
壹、行政管理	核心項目三、人事管理與專業訓練	工作人員依主管機關規定接受訓練。	托嬰中心負責感染管控專責人員每年須接受傳染病防治或人口密集機構感染管制等訓練課程至少 8 小時。	無修正	檢視托嬰中心負責人或醫護人員機構感染控制訓練課程證明。	檢視托嬰中心 專責人員 或醫護人員機構感染控制訓練課程證明。	<ol style="list-style-type: none"> 考量托嬰中心負責人非實際營運人員，爰修正貼近實務需求。

品質構面	核心項目	關鍵評量指標	原查核內容	修正後 查核內容	原查閱重點、文件	修正後 查閱重點、文件	修正理由
貳、教保活動	核心項目一、適齡適性	由一至二位固定的托育人員負責嬰幼兒基本照護。	托育日誌與托育人員編制表呈現嬰幼兒有固定照顧者。	無修正	檢視托育契約、托育日誌，查核照顧者的一致性。	檢視 <u>托育人員編制表</u> 、托育日誌，查核照顧者的一致性。	托育契約內未填寫照顧者姓名，故改以托育人員編制表檢視照顧者。
		依據嬰幼兒發展規劃適齡適性的教保活動。	1. 提供適宜的作息表。 2. 引導嬰幼兒學習生活自理並養成良好生活習慣。 3. 提供嬰幼兒自由探索與團體活動的機會。 4. 紿予嬰幼兒個別化的引導與鼓勵。	無修正	1. 檢視作息表。 2. 檢視托育日誌或聯絡簿、學習檔案(前二年內每班至少一本，評鑑當月份需提供所有收托嬰幼兒之托育日誌或聯絡簿、學習檔案)。 3. 非具備托育人員資格者不得進行教保活動(如行政人員、才藝、外語老師)。 4. 生活習慣指培養幼兒生活自理能力，如：道早、問好、進食、洗手、如廁	1. 檢視作息表。 2. 檢視托育日誌或聯絡簿、學習檔案(<u>評鑑區間內</u> 每班至少一本，評鑑當月份需提供所有收托嬰幼兒之托育日誌或聯絡簿、學習檔案)。 3. 非具備托育人員資格者不得進行教保活動(如行政人員、才藝、外語老師)。 4. 生活習慣指培養幼兒生活自理能力，如：道	考量因評鑑資料準備區間為 114 年 1 月 1 日至 115 年 4 月 30 日之資料，修正佐證資料之區間。

品質構面	核心項目	關鍵評量指標	原查核內容	修正後查核內容	原查閱重點、文件	修正後查閱重點、文件	修正理由
					等。 5. 托育人員使用《托嬰中心嬰幼兒適性發展活動實務指引》與《托嬰中心教保活動指引》。	早、問好、進食、洗手、如廁等。 托育人員使用《托嬰中心嬰幼兒適性發展活動實務指引》與《托嬰中心教保活動指引》。	
參、衛生保健	核心項目二、餐點製備管理	食品未過期，依規定餐點留樣，正確存放食物、藥品與母乳。	1. 餐點留樣每樣餐點成品至少50克。如食物混煮(例如：粥、湯麵)留樣至少200克。 2. 留樣檢體放置於保鮮盒或密封盒內冷藏7°C以下，並標示日期，存放48小時以上備查。	1. 餐點留樣 每樣餐點 成品至少 50克。 2. 留樣檢體放置於保鮮盒或密封盒內冷藏7°C以下，並標示日期，存放48小時以上備查。	1. 現場觀察冰箱及48小時內餐點留樣成品。 2. 餐點分開留樣、分量足夠並放置於保鮮盒或密封盒、標註日期及餐別。	無修正	1. 依據衛生福利部111年4月1日專家諮詢會議決議留樣量至少50公克。 2. 考量如成品留樣過多將成為每日浪費，爰參照前開會議決議統一留樣量。