

## 107 年臺南市私立托嬰中心評鑑指標

品質構面	核心項目	關鍵評量指標
壹、 行政管理 (共九項)	一、 機構行政管理	★1. 機構立案、收退費、收托、人員資格及兒童納保團體保險、公共意外責任險與火險等，符合報送地方政府資料，且符合消防、公安、衛生與建管檢查相關規定。 2. 每月至少召開一次教保或行政會議。 3. 機構設施與設備造冊列管，並定期檢修及盤點。
	二、 訊息揭露	1. 提供工作人員手冊與公開訊息，使工作人員了解其工作權責。 2. 設有簡章或家長手冊，訂有完善收托及收退費辦法，並確實執行。
	三、 人事管理與專業訓練	★1. 人事管理符合勞動基準法相關規定，且雇主應付負擔或提撥之保費金額如實支應。 ★2. 工作人員依主管機關規定接受訓練。
	四、 危機事件處理與通報	1. 訂有明確之危機事件處理流程，備有緊急聯絡人資料與聯絡方式，危機事件通報與處理紀錄完整。 2. 訂有防災演練計畫，每半年實施一次。

品質構面	核心項目	關鍵評量指標
貳、 教保活動 (共七項)	一、 適齡適性	1. 由一至二位固定的托育人員負責嬰幼兒基本照護。 ★2. 托育環境符合嬰幼兒發展需求，並定期清潔及維護。 3. 提供安全、多元、適量且適合嬰幼兒發展的設備、教、玩具與材料，並定期清潔及維護。 4. 依據嬰幼兒發展規劃適齡適性的教保活動。 5. 托育人員能即時正向回應嬰幼兒的需求。 ★6. 記錄嬰幼兒學習狀況與生活情形。
	二、 親師合作	與嬰幼兒家長保持聯繫與溝通，備有紀錄，並提供家長親職知能活動。

品質構面	核心項目	關鍵評量指標
參、 衛生保健 (共十項)	一、 健康管理與 疾病管控	★1. 記錄與追蹤嬰幼兒健康資訊、定期篩檢、通報與追蹤異常個案。 ★2. 工作人員應具備疾病與傳染病通報及處理知能。 3. 託藥流程明確，紀錄完整。
	二、 餐點製備管理	1. 依嬰幼兒發展需求，設計餐點，每個月通知家長並確實執行。 ★2. 食品未過期，依規定餐點留樣，正確存放食物、藥品與母乳。 ★3. 食品製備衛生安全。 4. 嬰幼兒有專屬餐具並定期清洗。 ★5. 備餐區(或廚房)光線與通風良好，並裝置防病媒措施。
	三、 照護環境安全維護	1. 嬰幼兒有專屬寢具並定期清洗。 ★2. 定期檢視改善環境安全與防護措施。

品質構面	核心項目	關鍵評量指標
肆、 社會福利 (共二項)	福利措施	1. 與公司行號雇主簽訂契約辦理企業托兒服務。 2. 其他福利(如：優先收托弱勢、發展遲緩嬰幼兒、托育費用優惠或減免)或特色作為。