

会社概要 ① 社名：葉隠勇進 株式会社 ② 住所：記載しない ③ 資本金

円 従業員：社員名(内管理部門名) パート人数名

基本理念 ① 事業者の学校給食に対する考え方を記入

学校給食の調理業務は、社会的にも責任の重い業務であり「絶対に事故を起こさない」「子どもたちの命を預かっている」ということをよく理解し安全・安心なおいしい給食を時間通りに提供しなければならないと考えております。

また、学校給食は教育の一環であり、子どもたちが給食を通して食の文化や大切さ、協調性や判断力、生命や自然を尊重する気持ち、食の流通や消費など、「みんなで一緒に楽しく食べる」体験を通じながら多くのことを学ぶ、豊かな学校生活、人生を送る上で欠かすことの出来ない大切な時間でもと考えております。

業務の実施 ① 港区の学校給食に対してどのように取組みができるのか。

◆学校との連携

- (1) 子どもたちや学校関係者に対し「挨拶の徹底」を基本として、まずは自分たちから挨拶をすることを指導するなどコミュニケーションを大切にしています。
- (2) 学校行事に合わせた食数・食事時間の変更、天候の悪化による急な給食時間の繰り上げにも柔軟に対応するとともに学校運営のプログラムを妨げるような遅配は絶対に起こしません。
- (3) 運営協議会では、現場責任者だけでなく部門長・本社業務担当者も出席し、職員様・保護者様の意見・要望を伺い、適正かつ円滑な運営を実現するために反映させていただきます。

◆衛生管理 ※感染症防止等への取組についてなどを記載してください。

【感染症予防】⇒従事者全員に会社経費でインフルエンザの予防接種を実施しています。また、「絶対に自分が保菌者にならない」ために、生肉・生牡蠣・生卵の喫食禁止を徹底しています。365 日体調管理を記録管理する体制を構築し、10月～3月は従事者全員がノロウイルスの検査を実施いたします。その他にも、ノロウイルスが流行する時期は厚手のマスクに切り替え、通勤時の着用を義務付けています。

人材の配置

①人材配置、育成※人材の配置人数について、なぜその人数としたかの理由などを記載してください。

効率よくゆとりをもって給食を調理、提供できるよう下記の図表の人員配置基準を作成し、運営に応じた適正な人員配置を致します。親子方式や完全ドライシステムの給食室、食物アレルギー児童・生徒様の在籍人数など、給食室の施設設備や状況に合わせて人員の配置を調整致します。

また、パートナーの加配置によるシフト運営を実施し急なパートナーの休暇やバイキングなどの人手を要するイベント給食にも安定した運営対応を行います。

本来、青山小学校様は赤の太枠の人員配置ですが、社員 パートナー とし社員層を厚くすることで安定した運営を早期に実現します。

②調理業務責任者について

調理業務責任者・・・調理師免許を取得しており、学校給食経験5年以上(内業務責任者経験年数2年以上)の者を配置いたします。

③巡回指導員について

受託校の運営実態の把握及び指導体制は、業務担当者、インストラクター、衛生管理室による 3 体制で管理を行います。

④バックアップの体制について※職員が休みになったときの対応などの記載をしてください。

- (1) 当日の欠員は朝5時～6時、交通マヒに関しては事前もしくは状況が分かり次第、業務担当者へ連絡をすることを約束事としています。
- (2) 複数応援が必要な場合は、業務担当者同士がグループメールで連絡を取り合い近くの現場から応援に入れる人材を確保し対応します。
- (3) 各事業所には緊急時に備え、本社・事業部長・エリアマネジャーの連絡先が入った緊急時連絡網を配布しており 24 時間体制でバックアップできるような仕組みになっております。
- (4) 緊急時、当該事業所への応援は最短で 30 分を見込んでおり、平均 45 分での到着を予定しており迅速な対応が可能となっております。

異物混入・アレルギー事故等の予防・対応

① 異物混入の予防・対応

【予防】・・・異物混入防止マニュアルを基に、食材納品時の検収、器具の使用前中後の確認、下処理作業時の確認、配缶時の確認などを徹底し、納入食材による異物混入防止・厨房器具機材による異物混入防止・調理員の人的ミスによる異物防止をマニュアル化して予防に取り組んでいます。具体的な予防策として、今年度から全事業所でユニフォームをリニューアルしました。

【対応】・・・調理中に発生した場合、業務担当責任者より栄養士様へ直ちに報告し指示を仰ぎ対応します。配食後に発生した場合、業務担当責任者は栄養士様・本社業務担当者に一報を入れ、本社業務担当者は当日中に学校・教育委員会様に謝罪訪問し、再発防止策をスタッフ全員に周知・指導します。また巡回時に再発防止策が実施及び正しく機能しているか確認します。現場におけるミスや事故は、発生防止に全力を挙げ取り組み、研修を通じてルールの周知徹底を図っていますが、万一の事態においては迅速かつ適切に対応いたします。

② 食物アレルギーの予防・対応

【対応】・・・業務責任者は、学校様からの指示・児童の健康状況等を把握し、直ちに本社業務担当者及び学校給食事業部長に報告をします。本社業務担当者は学校訪問の上、喫食した児童の状況、アレルギー物質混入の経緯、従事者の作業工程等の確認を行い原因究明し改善策を検討します。喫食した児童・生徒が発症した場合は本社管理職が保護者様・学校様への謝罪に上がります。

③ 食中毒事故等への予防・対応

【予防】・・・食中毒を防止するために、自分自身が保菌者にならないことを徹底しています。個人健康管理の意識向上とノロウイルス対策として、衛生管理マニュアルを遵守し温度管理・体調管理・時間管理を徹底し食中毒を絶対に防止します。

【対策】・・・業務責任者は、学校様からの指示・児童の欠席状況等を把握し、直ちに本社業務担当者及び業務運営部長に報告をします。当社衛生管理室は、現地での聞き取りを行うとともに関係機関への協力を仰ぎ調査し原因究明いたします。食中毒の原因が確定後、学校・教育委員会様と今後の対応・対策を協議します。事故発生によって給食室が使用できない場合は、給食業務代行保証制度を利用し代替食・弁当の調理、配送の手配を行い食事が届かないことが無いように誠意をもって対応いたします。