

1 基本理念（事業者の基本的な考え方を記入）
(1) 学校給食が果たす役割
(2) 安全で安心な学校給食の提供
(3) 食育のポイント
2 業務の実施
(1) 港区の学校給食に対する理解について
(2) 学校との連携 ①児童・生徒、栄養士、教職員とのコミュニケーション ②学校行事の考え方 ③学校給食運営協議会への取組
(3) 衛生管理 ①健診・細菌検査の内容・項目、回数 ②『学校給食衛生管理基準』の遵守、大量調理における管理マニュアル、HACCPの考え方 ③衛生に関する指導員の有無
(4) 本社のバックアップ体制 ①学校の調理従事者との連携・支援体制 ②現地への巡回の頻度、指導の内容 ③急な欠員時等の支援体制
3 人員配置・人材育成、人材確保
(1) 人員配置、人材確保 ①応募する学校への調理員の配置人数、配置者の資格、学校給食経験年数 ※複数校応募する場合は、応募学校ごとに記載すること ※業務責任者歴・業務副責任者歴も記載すること ②パート社員の定着率 ③人材確保における工夫 ④欠員が生じた場合、補充までに要する期間（応援は含まない）
(2) 組織力の確保 ①調理業務におけるチームワーク向上のための取組み ②調理員（パート含む）への契約内容（港区仕様）の具体的な周知徹底方法
(3) 研修の体制及び効果 ①従事社員・パート社員の研修内容、回数 ②配置前研修のスケジュール、内容
(4) 調理業務責任者について ①会社全体での調理業務責任者の人数 ②平均年齢 ③調理業務責任者となるために必要な経験及び年数
(5) 巡回指導員について ①会社全体での巡回指導員の人数及び役割 ②巡回指導員となるために必要な経験
4 異物混入、アレルギー事故等の件数（全受託校の教育委員会へ報告した件数）
(1) 過去3年間の異物混入の件数（児童・生徒が食する前に判明した提供ミス、髪の毛、ビニール、プラスチック等）（平成29年度、平成30年度、令和元年度それぞれ分けて記載すること）
(2) (1)の事故のうち、最も重大な事例1つについての概要（事故の内容、原因、対応、再発防止策）
(3) 過去3年間でアレルギー事故（児童・生徒が食する前に事前に回避したものの件数も含む）の件数（平成29年度、平成30年度、令和元年度それぞれ分けて記載すること）
(4) (3)の事故のうち、最も重大な事例1つについての概要（事故の内容、原因、対応、再発防止策）
(5) 食物アレルギーについての理解・社員教育（研修）・事故防止策の具体的な内容
5 非常事態への予防・対応（全受託校の教育委員会へ報告した件数）
(1) 過去3年間の事故及び対応状況（平成29年度、平成30年度、令和元年度それぞれ分けて記載すること） ①食中毒事故 ②損害賠償を伴った事故
(2) 事故の予防及び対応
(3) 災害時の対応
(4) 加入保険