

企画提案書

1 組織体制

- (1) 事業者組織図
- (2) 役割・関連

2 基本方針

- (1) 施設の給食調理業務に関する基本方針
- (2) 幼児・学齢児の健康管理、増進への考え方

3 業務の実施

- (1) 一時保護所との協力体制
- (2) 着実な業務履行のための体制・仕組
- (3) 平常時と緊急時の本社、拠点事業所等からのバックアップ体制
- (4) 社員平均勤続年数、パート比率、社員・パート職員の定着率（23区内）、定着率を高める取組

4 衛生管理

- (1) HACCPに沿った衛生管理を行う為の取組
- (2) 検査・講習等の実施

5 人材育成

- (1) 施設の給食における基本的な調理技術
- (2) 従業員の教育・研修等の実施

6 食生活

- (1) 不適切、不安定な食生活を送ってきた児童の、食生活改善を図るための提案
- (2) 学齢児への食育の取組
- (3) 緊急で入所した児童への食事提供

7 アレルギー対応

(1) 食物アレルギー誤食等の事故状況（平成27年4月～令和2年10月）

※事故件数を年度ごとにご記入ください。併せて、その年度の受託施設数（全国）を母数としてご記入願います。

(2) 食物アレルギー事故の予防体制と発生時の対応（調理作業時の予防策を含む）

(3) 食物アレルギー不明な児童への対応

8 食中毒等の対応

(1) 食中毒、異物混入等の事故状況及び行政指導の状況（平成27年4月～令和2年2月）

※食中毒、異物混入の事故状況をそれぞれ年度ごとにご記入ください。その際、併せてその年度の受託施設数（全国）を母数としてご記入願います。 例）異物混入等 ○年度/髪の毛○件、ラップ片○件．．．/○施設

※行政指導の有無と内容をご記入ください。

(2) 食中毒、異物混入等の事故に対する予防体制と発生時の対応