

企画提案書

1 組織体制

(1) 事業者組織図

(2) 役割・関連

Blank area for organizational structure and roles.

2 基本方針

- (1) 保育園調理業務に関する基本方針
- (2) 乳幼児の健康管理、増進への考え方、乳幼児への対応

3 業務の実施

- (1) 保育園との協力体制
- (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に基づい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) 保育園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 食育

- (1) 食育に対する考え方
- (2) 食育への取組

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8月)

※事故件数を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保育施設数(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

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8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保育施設数(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.../○園

※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