

# 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) 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、保育課との協力体制
- (2) 着実な業務履行のための体制・仕組み
- (3) 本社、拠点事業所等のバックアップ体制

#### 4 衛生管理

- (1) 適切な衛生管理を行う為の体制
- (2) 検査・講習等の実施

## 5 人材育成

(1) 従業員の教育・研修等の実施や定着率を高める取組

(2) 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)

## 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26年4月～令和元年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26年4月～令和元年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