

# 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

**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30年4月～令和5年8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30年4月～令和5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。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