

保育所給食業務に関する提案書

1 保育所給食に対する基本的な考え方

以下の内容について、簡潔にまとめて下さい。

- ①保育所給食の意義・目的等について
- ②児童との関わりについて
- ③保育園との連携について
- ④その他特筆すべき事項

2. 調理業務実施体制に関する考え方

以下の内容について、簡潔にまとめて下さい。

- ①人員配置の考え方、配置人数、勤務時間、業務分担等
- ②業務責任者の配置
- ③調理従事者の人員確保および定着についての方策
- ④バックアップ体制（管理体制および現場フォロー等）
- ⑤その他特筆すべき事項

3. 調理業務の円滑な運営に関する考え方

以下の内容について、簡潔にまとめて下さい。

- ①アレルギー対応食の提供体制、安全管理等
- ②異物混入事故防止の対策
- ③調理作業における事故防止の対策
- ④万一事故が発生した場合の対応
- ⑤その他特筆すべき事項

4. 衛生管理業務に関する考え方

以下の内容について、簡潔にまとめて下さい。

- ①衛生管理に対する考え方
- ②衛生管理マニュアルについて
- ③衛生検査
- ④その他特筆すべき事項

5. 調理従事者等の教育および研修に関する考え方

以下の内容について、簡潔にまとめて下さい。

- ①人材育成の取り組み
- ②年間研修内容および実施機関
- ③その他特筆すべき事項

6. とうかいどう保育園の給食調理業務を行う意欲

今回の業務の臨む意欲を自由に記述してください。