別記様式第６号

**提　案　書**

①　児童相談所一時保護所給食の基本的な考え方

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** 児童相談所一時保護所給食調理業務の理念 |  |
| **2.** 児童相談所一時保護所給食調理業務に対する理解 |  |
| **3**. 児童相談所一時保護所との連携 |  |
| **4.** 児童との関わり |  |
| **5.** 食育活動への協力 |  |
| **6.** 行事への協力 |  |

②　人員体制、衛生管理

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** 職員の選考及び採用の基準・方針 |  |
| **2.** 人材の豊富さ・経験年数・配置人数 |  |
| **3.** 人事異動の方針、職員の定着率を高める取組・支援体制、巡回指導体制 |  |
| **4.** バックアップ体制（連絡・対応） |  |
| **5.** 衛生管理の取組、自主衛生検査 |  |
| **6.** 衛生管理業務への提案 |  |

③　日常業務の引継ぎ

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** 引継ぎ体制・スケジュール |  |
| **2.** 円滑な引継ぎにおける具体的な提案 |  |

④　アレルギー対応等

|  |  |
| --- | --- |
| **1.**食物アレルギー等の対応、アレルギーについての研修・指導等 |  |

⑤　人材育成

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** 正社員・パート職員等の研修体制、調理従事者への配置前研修 |  |
| **2.** 職員の力量（スキル）に問題がある場合の対応 |  |

⑥　非常事態の予防及び発生時の対応

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** 異物混入防止への取組、異物混入発生時の対応 |  |
| **2.** 食中毒発生時の対応 |  |
| **3.** 調理業務従事者の健康管理体制 |  |
| **4.** 調理従事者の感染症発生時の対応 |  |
| **5.** 緊急災害時の協力 |  |

※各項目とも簡潔にまとめ、全体でＡ４片面3枚を超えないこと。（文字の大きさは10ポイントで記載）