提案書作成要領

以下の項目について貴社の取組、考え方などを具体的に記載して下さい。審査基準の番号と連動しておりますので項目ごとに番号を付し順番が前後しないように作成して下さい。

1　基本事項

記載不要（別途資料をもとに審査するため）

2　危機管理

（1） 食中毒防止及び発生時の対応

・対応マニュアルの有無
・体制
・防止対策
・調理従事員教育・研修の実施
・発生時の対応

（2）異物混入防止及び発生時の対応

・対応マニュアルの有無
・体制
・防止対策
・調理従事員教育・研修の実施
・発生時の対応

3　学校給食における安全衛生管理

（1） 衛生管理体制

・会社の衛生管理体制とその特色
・衛生管理研修の実施回数、内容等

（2） 衛生管理マニュアル

・事業者独自の衛生管理マニュアルの有無
・特色
・活用状況

（3） 「学校給食衛生管理基準」の遵守

※ 独自マニュアル等がある場合、下記5項目についてマニュアルを使って説明（「マニュアル○ページ」と記載）も可。またそれぞれの衛生管理基準を徹底するための取組等があればご記入下さい。

独自マニュアルがない場合は下記5項目についてそれぞれ記載して下さい。

① 手洗いについて
② 加熱処理の確認方法について
③ 汚染・非汚染作業区分について
④ ドライ運用システムについて

⑤ 洗浄・清掃について

（4）学校給食の作業手順

・1日の作業手順とそれぞれの作業段階の留意事項

・動線図、作業工程表に関する重要性の理解、作成者、活用方法

（5）食物アレルギー対応

・独自マニュアルの有無

・適正な人員体制及び対象児童生徒数増減の際の対応

・「飯塚市立小中学校食物アレルギー対応指針」と独自マニュアルで対応が異なる場合の調整

・調理従事員の教育・研修の実施

（6）日常点検

・点検項目とそれぞれの留意事項

・記録の様式、方法

・異常時の対応

・事業者によるチェック方法

（7）調理従事員の健康管理及び個人衛生

・日常の衛生管理チェック

・健康診断

・細菌検査

・ノロウイルス対策

・その他

4　学校給食に対する取り組み

（1） 児童生徒との関わり

・基本的な考え方、調理従事員教育

・受託した場合の具体的な取組

（2） 学校行事等への参加や連携

・基本的な考え方

・受託した場合の具体的な取組

・学校との情報交換体制、協力体制

（3）栄養教諭・学校栄養職員との関わり

・基本的な考え方

・栄養教諭等配置校と非配置校での対応の違い

5　学校給食調理業務の実施体制

（1） 業務責任者及び副責任者の配置

・資格・条件等

・役割

・待遇

（2） 調理従事員の配置

・配置についての考え方、方針

（３） 調理従事員の安定的な配置

① 処遇

・雇用安定のための方策

・スキルアップのための研修制度

・休暇制度、福利厚生制度等

② 人事管理及び現場管理

・会社による調理現場及び調理従事員の状況把握及びサポート体制

・現場からの相談、問題解決体制等

（４） 調理従事員の病気、けが、退職等による欠員発生時の対応

・正副責任者が欠員となった場合の対応、体制

・パート従業員等が欠けた場合の対応、体制

・当日、緊急に欠勤者が出た場合の対応

６ 調理従事員の教育、研修等

（１） 調理従事員に対する教育、研修等の実施

・種類及び実施回数

・効果確認

・調理現場での実践指導

・調理場巡回指導計画

（２） 受託業務開始計画

・職員採用計画

・業務準備

・調理従事員研修等計画

・会社指導員等の配置体制及び期間

７ 独自提案

（１）独自性

・調理業務において、「食育増進の工夫」等、独自の提案

８ 価格評価

記載不要（別途資料をもとに審査するため）

９ その他留意事項

提案書の作成にあたっては、専門知識を有しない者にも理解できるように配慮し、見やすく明確な提案書となるよう留意すること。