

(様式第4)

業務従事者及び配置体制について

調理従事者の配置体制（資格の有無、雇用形態、採用計画等）、時間ごとの人員配置、業務実施のための組織図について記載してください。

また、欠員の場合の対応や、代替体制について記入してください。

(1) 配置体制について

※雇用形態は正社員、契約職員（日給月給）、パート（時間給）等、記載してください。

※雇用期間については、定めのある場合はその期間を、定めのない場合は定めなしと記入してください。

職	配置 予定	配置予定者の雇用形態			配置予定者の資格・経歴（給食等大量調理 の経験の有無を含む）・採用計画など
		雇用形態	雇用期間	勤務時間	
①	調理師 (栄養士)			: ~ :	
②	調理員 1			: ~ :	
③	調理員 2			: ~ :	
④	調理員 3			: ~ :	
⑤	調理員 4			: ~ :	
⑥	調理員 5			: ~ :	
⑦	調理員 6			: ~ :	

(2) 業務実施のための組織図について記入してください。

[組織図]

(3) 欠員の場合の対応や代替の体制について記入してください。

- 本店、支店又は他営業所の職員が代替勤務可能 (①)
- 人数が少ない場合でも同等の勤務が可能 (②)
- その他 (③)

① 「本店、支店又は他営業所の職員が代替勤務可能」な場合の職員名簿

職	氏名	所属先	資格・経歴（給食等大量調理の経験の有無を含む）等
①	調理員 岩手 太郎	本店	調理師免許・過去3年にわたり、給食町大量調理の経験有
②	調理員		
③	調理員		
④	調理員		
⑤	調理員		

② 「人数が少ない場合でも同等の勤務が可能」な根拠

③ 「その他」

衛生管理・危機管理について

- (1) 衛生管理に対する考え方、チェック体制、管理体制などを具体的に記入してください。
- (2) 調理室での事故防止の方策、異物混入や食中毒を防止するための具体的な方策について提案してください。
- (3) 事故が発生した場合の対応と連絡体制について記入してください。
- (4) 安全衛生管理に関する貴社のマニュアルや基準等を添付してください。