

〔様式第 2 号－ 2 〕

給食業務の運営

① 食材の調達方法について

② 調理作業にあたっての考え方や留意事項について

③ 配膳・下膳及び食器洗浄にあたっての考え方や留意事項について

〔様式第 2 号－ 2 〕

④ 利用者の満足度を高めるための方策について

⑤ 異物混入、誤配膳、その他利用者からのクレームへの対処方法について

⑥ 個別対応食及び禁忌食の対応方法について