

徳島県立徳島学院給食調理業務評価基準

評価項目	評価細目	配点
①業務運営に係る基本的な考え方	運営方針	15
	個人情報の保護等について	
	事前準備及び業務引継	
②業務の実施方法について	業務執行体制について	35
	適正な栄養量を確保した献立の作成	
	1日のタイムスケジュールについて	
	利用者の満足度向上について	
	行事食等の提案について	
	緊急時の食数変更の対応及び年末年始対応について	
	県内食材業者からの購入及び県産食材使用の材料調達について	
③管理体制について	衛生管理体制及び HACCP の考え方に沿った衛生管理等について	35
	調理従事者の健康管理(健康診断、検便、健康チェック等)について	
	食材納品時の検収並びに保存食の管理・保管について	
	調理時等の衛生管理(記録)及び二次汚染の防止について	
	施設設備、調理器具等の衛生管理、営業停止処分について	
	教育・研修	
	危機管理体制	
④自由提案	おいしく食事をするための工夫・配慮等	5
⑤見積額	見積金額・妥当性	5
⑥経営状況等	直近3カ年における経営状況等について	5
合計		100