

< 個票 A >

## 九重青少年の家食堂業務委託 審査基準 (食事)

< 食事メニュー >			
	評価項目	配点	評価の観点項目
1	料理のパターンは豊富か。	10	同じような献立になっていないか。
2	料理の種類（品数）は十分か。	10	主菜、副菜、汁物、果物等の品数のバランスが考慮されているか。
3	料理の見た目はどうか。	10	盛り付け、彩り等の見た目が考慮されているか。
4	料理の量・カロリーはどうか。	10	<p>【普通メニュー】 「推定エネルギー必要量（12歳～14歳）」を参考に設定すること。 (男性)2,600kcal (女性)2,400kcal 【幼児メニュー】 「推定エネルギー必要量（6歳～7歳）」を参考に設定すること。 (男性)1,550kcal (女性)1,450kcal</p>
5	価格に見合う内容か。	10	<p>普通メニュー（朝食780円、昼食900円、夕食1,040円）計2,720円          幼児メニュー（朝食740円、昼食860円、夕食1,000円）計2,600円          野 外 炊 飯 840円          弁 当 700円</p>
6	朝・昼・夕食にふさわしい内容か。	10	1日を通してバランスの良い食事となっているか。多様な献立内容となっているか。
7	各食事についてバランスの取れた献立か。	10	炭水化物と炭水化物の組み合わせ等になっていないか。
8	団体・年齢層に考慮した献立か。	10	青少年や幼児が好むと思われる献立内容となっているか。
9	デザートの種類（品数）・内容はどうか。	10	1日の食事メニューにデザートが含まれているか。
10	食物アレルギーを考慮した献立を作成しているか。	10	卵・乳製品・小麦・甲殻類・落花生・そばの6品目を全て除去したものになっているか。

### 【注意事項】

- ① 評価基準について、1項目でも0点があった場合は選定外とする。
- ② 配点の合計値が7割に満たない場合も同様に選定外とする。

< 個票 B-1 >

## 九重青少年の家食堂業務委託 審査基準 (衛生管理)

### < 衛生管理全般 >

設問	評価項目	配点	評価の観点項目
1	①食中毒防止のための従業員の調理過程	5	下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているか。
2	②食中毒防止のための従業員の服装	5	専用に清潔な服装、髪おおい、履物、マスク等を着用しているか。
3	③食中毒防止のための従業員の心構え (研修体制)	5	食中毒防止に向けて、職員の研修等を実施しているか。
4	④従業員の健康管理	5	年1回の健康診断、毎月1回以上の細菌検査を実施しているか。
5	⑤衛生管理 (現場責任者の指定)	5	栄養士又は調理師資格を有するものを衛生管理責任者として定めているか。
6	⑥注意事項 (危機管理・連絡体制)	5	食中毒や異物混入等不測の事態が発生した場合の対応と関係機関との連絡体制が整備されているか。

< 個票 B-2 >

### < 従業員の研修・教育 >

設問	評価項目	評価点	評価の観点項目
1	①調理経験の無い従業員や経験の浅い従業員 に対しての研修・教育	5	研修・教育内容が従業員の調理技術、衛生管理の資質向上に役立つものと判断できるか。
2	②定期的に社内教育・研修を実施している か、又は実施の予定があるか。	5	教育・研修の実施又は実施予定となっているか。

#### 【注意事項】

- ① 評価基準について、1項目でも0点があった場合は選定外とする。
- ② 配点の合計値が7割に満たない場合も同様に選定外とする。