

県立学校給食調理等業務委託 技術評価点の評価基準表

(別紙)

評価項目	評価基準	評価基準細目	評価	採点	配点	項目計	合格点
学校給食提供の姿勢	食や学校給食に対する基本的な考え方	食や学校給食に対する基本的な考え方 ・食事が学童期の成長及び健康の維持に重要なことを十分に理解しているか。 ・和やかに食事をすることで、健やかな心の醸成に寄与することを理解しているか。 ・学校給食は、教育の一環として実施しており、学校における食育の中心的役割を担っていることを理解しているか。 ・安全でおいしい給食を提供するための工夫や姿勢があるか。 ・地産地消に関する理解があるか。	大変すぐれている	15	15	50	28.75 以上必要
			すぐれている	11.25			
			普通	7.5			
			あまりすぐれていない	3.75			
			すぐれていない	0			
	特別支援学校における給食の考え方	特別支援学校における給食の考え方 ・特別支援学校における給食の意義や目的を理解しているか。	大変すぐれている	10	10		
			すぐれている	7.5			
			普通	5			
			あまりすぐれていない	2.5			
			すぐれていない	0			
個別対応の必要性に対する理解と取組む姿勢	個別対応の必要性に対する理解と取組む姿勢 ・形態食の必要性を理解し、児童生徒の状態に応じた形態食を調理する技術を有しているか。 ・寄宿舎食においても学校給食における対応と同様の対応が可能か。 ・子どもの健康状態により、急速特別な食事の提供が必要になったときの対応は可能か。 ・学校長と連絡調整を行う調理場責任者等の配置体制は整っているか。	大変すぐれている	15	15			
		すぐれている	11.25				
		普通	7.5				
		あまりすぐれていない	3.75				
		すぐれていない	0				
夜間定時制高校における給食の考え方	夜間定時制高校における給食の考え方 ・定時制高校における給食の意義や目的を正しく理解しているか。	大変すぐれている	10	10			
		すぐれている	7.5				
		普通	5				
		あまりすぐれていない	2.5				
		すぐれていない	0				
安全衛生管理	衛生管理体制	学校給食衛生管理基準を理解し、遵守できるか ・学校給食衛生管理基準に対する理解と遵守する体制は十分か。 ・衛生管理体制や緊急時等に対応するための独自マニュアルが整備されているか。	大変すぐれている	15	15	80	43.75 以上必要
			すぐれている	11.25			
			普通	7.5			
			あまりすぐれていない	3.75			
			すぐれていない	0			
	調理従事者の健康管理の重要性の認識	調理従事者の健康管理の重要性の認識 ・調理従事者の健康管理が、食中毒防止の上で重要であることを十分認識しているか。 ・事業者としての調理従事者の健康管理と健康状態の把握は十分か。	大変すぐれている	15	15		
			すぐれている	11.25			
			普通	7.5			
			あまりすぐれていない	3.75			
			すぐれていない	0			
危機管理体制	調理事故、異物混入等の防止対策	調理事故、異物混入等の防止対策 ・事故等が発生した際の連絡、原因分析、繰り返さないための対応策等への体制ができていないか。現在、そのための具体的な組織が整備されているか。 ・各工程での重要管理事項について点検、記録、必要な改善措置を講じているか。異物混入を防止する手立てが考えられているか。 ・調理従事者全員が正しい危機管理意識を持つよう工夫しているか。 ・ヒヤリハット事例について、原因分析を行い、関係者間で共有する仕組みが整っているか。	大変すぐれている	20	20		
			すぐれている	15			
			普通	10			
			あまりすぐれていない	5			
			すぐれていない	0			
	製造物賠償責任保険等の損害賠償制度の加入グレード	製造物賠償責任保険等の損害賠償制度の加入グレード	大変すぐれている	10	10		
			すぐれている	7.5			
			普通	5			
			あまりすぐれていない	2.5			
			すぐれていない	0			
食物アレルギーへの理解と対応	食物アレルギーへの理解と対応 ・食物アレルギーに対する理解は適切か。 ・学校の対応方針に応じることができるか。 ・配膳に関しての留意点の理解と対応は適切か。	大変すぐれている	20	20			
		すぐれている	15				
		普通	10				
		あまりすぐれていない	5				
		すぐれていない	0				
業務運営体制	運営体制	運営組織は適切か ・調理従事者の配置は適切か。 ・指揮、命令系統は整備されているか。 ・連絡体制が整備されているか、また代替体制が確立されているか。 ・集団給食施設に必要な有資格者である食品衛生責任者が配置できるか。 ・寄宿舎食の献立作成に必要な有資格者である栄養士がいるか。 ・調理従事者の定着率は適当か。 ・調理従事者の継続雇用のための工夫はなされているか。	大変すぐれている	20	20	40	25 以上必要
			すぐれている	15			
			普通	10			
			あまりすぐれていない	5			
			すぐれていない	0			
	職員研修体制	委託業務に従事する職員の資質向上のための研修体制 ・年間を通じて適切な時期に、適切な内容の研修が系統立てて実施されるなど、計画的な研修が実施されているか。 ・新規採用者に対する研修の在り方は適切か。 ・業務に係る課題等を把握し、改善しようとする姿勢があるか。 ・研修実施後の評価を適切に行っているか。受講者の理解度を確認しているか。	大変すぐれている	20	20		
			すぐれている	15			
			普通	10			
			あまりすぐれていない	5			
			すぐれていない	0			
事業実施主体の適格性	学校給食調理業務に係る実績	令和3年4月1日以降の学校給食委託業務の実績 ・学校給食調理業務の受託実績から判断して、特別支援学校及び夜間定時制高校における給食調理業務を適切に遂行できるか。 ・学校の調理場の状況を踏まえた、円滑な給食調理業務を遂行することができるか。	大変すぐれている	15	15	30	15 以上必要
			すぐれている	11.25			
			普通	7.5			
			あまりすぐれていない	3.75			
			すぐれていない	0			
	その他の大量調理業務に係る実績	令和3年4月1日以降の大量調理業務の実績 ・複数校にわたる調理業務や寄宿舎食の調理業務を適切に遂行できる能力があるか。	大変すぐれている	15	15		
			すぐれている	11.25			
			普通	7.5			
			あまりすぐれていない	3.75			
			すぐれていない	0			
					200	200	112.5 以上必要