事業者A

	評価項目	委員NoA	委員NoB	委員NoC	委員NoD	委員NoE
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人 数及び業務経験等	12	12	12	12	12
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業 務経験	12	12	12	12	12
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	8	8	12	12	12
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給 食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を 理解した作業工程及び動線図の作成能力	20	40	30	30	40
御工 長座	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組	12	9	9	9	12
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	6	6	12	9	9
現場状況の把握	巡回指導等による現場の状況把握方法	6	6	9	9	9
技術指導・従事者の定 着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向 けた取組の状況	12	6	9	9	9
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校 職員の負担軽減にかかる提案	4	6	6	6	6
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	2	6	6	6	8
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	6	8	6	6	8
業務内容点		<u>100</u>	<u>119</u>	<u>123</u>	<u>120</u>	<u>137</u>

事業者B

	評価項目	委員NoA	委員NoB	委員NoC	委員NoD	委員NoE
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人 数及び業務経験等	12	12	12	12	12
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業 務経験	16	20	16	16	16
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	8	12	12	12	12
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を理解した作業工程及び動線図の作成能力	10	40	20	20	30
柳 生自理	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管 理の方針及び取組	6	9	9	9	9
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	9	9	9	12	9
現場状況の把握	巡回指導等による現場の状況把握方法	9	12	9	12	12
技術指導・従事者の定 着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向 けた取組の状況	6	6	9	9	9
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校 職員の負担軽減にかかる提案	4	6	6	6	6
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	2	8	6	8	8
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	6	8	6	8	6
業務内容点		<u>88</u>	142	<u>114</u>	<u>124</u>	129

事業者C

評価項目		委員NoA	委員NoB	委員NoC	委員NoD	委員NoE
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人 数及び業務経験等	16	16	16	16	16
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業 務経験	16	20	20	16	16
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	12	16	16	12	20
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給 食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を 理解した作業工程及び動線図の作成能力	40	30	20	40	40
衛生自座	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組	9	9	12	9	12
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	12	15	12	9	15
現場状況の把握	巡回指導等による現場の状況把握方法	12	12	9	9	12
技術指導・従事者の定 着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向 けた取組の状況	9	12	9	9	15
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校 職員の負担軽減にかかる提案	8	6	8	8	8
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	4	8	8	6	10
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	6	8	8	6	10
業務内容点		<u>144</u>	<u>152</u>	<u>138</u>	<u>140</u>	<u>174</u>

事業者D

	評価項目	委員NoA	委員NoB	委員NoC	委員NoD	委員NoE
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人 数及び業務経験等	16	16	16	16	16
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業 務経験	16	12	16	16	16
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	12	12	16	12	12
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給 食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を 理解した作業工程及び動線図の作成能力	30	20	20	30	40
衛生自座	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組	9	9	12	9	9
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	12	9	12	9	12
現場状況の把握	巡回指導等による現場の状況把握方法	6	12	12	12	15
技術指導・従事者の定 着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向 けた取組の状況	15	12	12	9	12
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校 職員の負担軽減にかかる提案	4	6	8	6	8
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	4	8	8	6	10
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	6	6	8	6	10
業務内容点		<u>130</u>	122	<u>140</u>	<u>131</u>	<u>160</u>

事業者E

	評価項目	委員NoA	委員NoB	委員NoC	委員NoD	委員NoE
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人 数及び業務経験等	16	16	16	16	16
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業 務経験	16	20	12	16	12
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	8	8	12	12	12
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給 食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を 理解した作業工程及び動線図の作成能力	40	30	20	50	30
衛生自座	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組	9	9	9	12	9
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	6	15	9	9	9
現場状況の把握	巡回指導等による現場の状況把握方法	12	12	9	9	12
技術指導・従事者の定 着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向 けた取組の状況	12	6	9	9	12
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校 職員の負担軽減にかかる提案	4	6	6	6	6
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	6	6	6	6	8
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	4	6	6	6	8
業務内容点		<u>133</u>	<u>134</u>	<u>114</u>	<u>151</u>	<u>134</u>

事業者F

	評価項目	委員NoA	委員NoB	委員NoC	委員NoD	委員NoE
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人 数及び業務経験等	16	16	16	16	16
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業 務経験	12	12	12	16	12
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	12	16	12	12	16
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を理解した作業工程及び動線図の作成能力	30	30	10	40	30
阐 生官理	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管 理の方針及び取組	9	9	9	9	9
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	9	9	6	9	9
現場状況の把握	巡回指導等による現場の状況把握方法	6	6	9	9	9
技術指導・従事者の定 着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向 けた取組の状況	3	6	9	9	9
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校 職員の負担軽減にかかる提案	4	6	6	8	6
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	2	6	4	4	6
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	2	6	4	4	6
業務内容点		<u>105</u>	122	<u>97</u>	<u>136</u>	128