

# 2차 시식 평가표

◆ 업체명 :

[단위 : 점]

평가부문	평가요소	배점	배 점 기 준		
<b>식단 운영 (60점)</b>	• <b>고등어 생선구이</b>	<b>20점</b>	우수	양호	미흡
	- 생선 비린 맛 제거	10점	10	8	6
	- 식감 및 맛	10점	10	8	6
	• <b>얼갈이 된장국</b>	<b>20점</b>	우수	양호	미흡
	- 조미료(MSG) 사용여부	10점	10	8	6
	- 염도	10점	10	8	6
	• <b>야채 샐러드</b>	<b>20점</b>	우수	양호	미흡
	- 샐러드 아삭한 식감	10점	10	8	6
- 드레싱 맛	10점	10	8	6	
<b>메뉴 운영 (20점)</b>	• <b>메뉴 운영 계획</b> - 1주일 식단 메뉴표 사전 구성 - 메뉴의 다양성 - 메뉴의 영양학적 조합 - 계절메뉴, 특식 및 이벤트식 운영	<b>20점</b>	우수	양호	미흡
	20		15	10	
<b>식자재 품 질 (20점)</b>	• <b>식재료 품질</b> - 식재료 신선도 - 향토식 및 친환경 재료 - 식재료 원산지 표시 - 식재료 검증 자료 (원산지 표시, 친환경 인증마크 등 확인)	<b>20점</b>	우수	양호	미흡
	20		15	10	
<b>합 계(100점)</b>			<b>점</b>		

(※ 2차 평가요소 중 심사위원의 과반이 넘는 인원이 3개 이상 “미흡” 평가시 자동 탈락)

용인우체국 심사위원

(인)