

業務水準評価シート 平成28年度

項目等	総合評価	特記事項
①維持管理業務総則		
業務の対象範囲	良	
維持管理業務計画書	良	
業務報告書	注意	
各種提案	注意	
法令の遵守	注意	
業務体制の届出	良	
業務従事者	注意	
点検及び故障等への対応	注意	
非常時緊急時の対応	可	8月 台風後の各所確認 11/14自火報発報対応（誤報・非火災）給排気ファン不動作の状態 で揚物機を運転し熱がこもり熱感知器が作動した為
記録・報告等	可	
関係諸機関への届出・報告	注意	6/22 消防計画、防火管理者変更届提出 11/29厨房除害施設スカム流出事故説明（鎌ヶ谷市軽井沢自治会会 長） 12/20厨房除害施設スカム流出事故報告（鎌ヶ谷市） 12/26厨房除害施設スカム流出事故報告（千葉県東葛飾地域振興事務 所） 1/18 排水除害設備にて千葉県東葛飾地域振興事務所立入り検査（注 意通知有）
施設及び設備・備品等の不具合及び故障等を発見した場合の措置	良	11/28洗浄室床下ビット内蒸気配管ピンホール応急修理及び本修理
消耗品の調達	良	
その他	良	5/18排水除害設備指摘箇所の対応完了後の立入り検査（H27年度発 生分） 6/21清掃インスペクション 3/31建物、建築設備1年定期点検及び建物診断（3年/1回）
②建築物保守管理業務		
法定点検	良	
日常（巡視）保守点検業務	良	
定期保守点検業務	良	4/21 エレベーター定期点検 7/21 エレベーター定期点検 10/20 エレベーター定期点検 1/26 エレベーター定期点検
修繕・更新業務	良	6/16 回収室プラットフォームゴムクッション部鳥の巣除去及び防鳥網 貼付け 8/1～26 建築物・建物設備2年次点検指摘箇所の修繕工事実施。
③建築設備・厨房機器等保守管理業務		
法定点検	良	12/27電気設備年次点検 8/8,12/28消防設備定期点検 1/26エレベーター法定点検
日常（巡視）保守点検業務	注意	
定期保守点検業務	良	毎月 貫流ボイラー保守点検 毎月 自家用電気工作物月次点検、非常用発電機動作確認 毎月 排水除害設備保守点検 8/9中央監視装置定期点検 8/16,17空調機定期点検 夏季休業期間 空調機、給気フィルター洗浄 7/28,8/1 夏季厨房機器点検 冬季休業期間 空調機中性能フィルター及び給気フィルター交換 3/28,29 春季厨房機器点検
修繕・更新業務	注意	4/28 野菜用冷蔵庫扉隙間に伴うラッチ受け位置修正 9/12排水除害設備エアリフトフロアー不具合交換修理 12/26排水除害施設改善工事（沈殿槽スカムストッパー仕切り板取 付、建屋内換気扇交換、逃がし管移設）11/10排水除害施設スカム流 出事故再発防止 1/19 貯水槽給水管凍結防止による保温材取り付け 3/7,8 屋外給排気ファンSF-4、EF-4.5Vベルト交換 3/24,30 屋外各給排気ファングリスアップ 4/7 貯湯槽高温警報に伴う電磁弁と安全弁他交換修理（3/14発生 分）
④施設備品等保守管理業務		
施設備品等の管理業務	良	
施設備品等台帳の整備業務	良	
修繕・更新業務	良	
⑤食器類・食缶等の更新業務		
⑥外構等維持管理業務		
定期保守点検業務	良	
剪定・除草・害虫防除・施肥	優	4/25 野菜園南側サツマイモ植付け 5/6 建物外周ヤスデ発生に伴う駆除（人体、食品に影響のない市販 の物を選定）5/13,14 おもてなし園植栽植付け 5/18～赤タニ状況調査（主に受水槽廻り確認。受水槽通気穴とオー バーフロー口に侵入防止網取付け） 夏季休業期間 センター廻り除草、低木及び蔓剪定。 9/1、2、5 建物廻り除草実施。（鎌ヶ谷市シルバー人材センター） 通年 適宜建物廻り除草実施 通年 適宜テラス鳥の糞除去清掃
修繕・更新業務	良	
⑦環境衛生・清掃業務		
		毎月 害虫生息点検 5/25 6/10 10/17 廃水除害設備の汚泥引抜き 11/10,12 1/12 2/10,16廃水除害設備の汚泥引抜き 8/30,12/28調理エリア消毒 4/1館内消毒

維持管理業務

環境衛生業務	注意	11/10厨房除害施設よりスカム流出による近隣クレーム有。即日、放流ポンプを停止し排水路に水道水を放流し一時対応。11/14迄水質処理を行い放流可能な水質と判断し放流開始。11/17市道路河川管理課のご協力によりスカム流出排水路暗渠開渠の清掃作業実施。給食提供に支障ないように対応 10/7 浄化槽法定検査 1/11排水除害設備放流水水質不良による対応。即日、放流ポンプを停止し水質調整を行い放流可能な水質に戻し放流開始。適宜汚泥引抜を実施し給食提供に支障ないように対応。尚、不定期で沈殿槽に浮上汚泥の発生がある為改修工事を検討中。 3/29水質検査 8/18簡易専用水道検査 2017/4/5水質検査 8/9 12/26エコチューニング打合せ 12/24排水管定期清掃
清掃業務		
・建物及建物周辺	良	8/2井水用薬注ポンプ次亜塩酸ナトリウム補充 8/18受水槽定期清掃 3/27～30 窓ガラス清掃、網戸清掃
・諸室（給食エリア）	良	8/2～3高所定期清掃 3/27～30 高所定期清掃
・諸室（事務エリア）	良	7/27、28一般エリアワックス掛け清掃、照明器具清掃 8/20事務室カーペット清掃、照明器具清掃 12/26.27 床ワックス清掃
・諸室（外構）	良	12/5.7駐輪場清掃
・諸室（調理設備・建築設備）	良	
・ゴミ等の計量・処分	良	
・清掃記録の作成、保管及び提出	良	
⑧警備保安業務		
警備保安業務の業務水準	良	
警備記録の作成、保管及び提出	良	
⑨長期修繕計画作成業務		
長期修繕業務	良	
大規模修繕の考え方・事業期間終了時の措置	良	
⑩運営業務総則		
業務の対象範囲	良	
業務期間	良	
運営業務における基本的な考え方	良	
提供食数	良	
運営業務に係る仕様書	良	
運営業務計画書	良	・2/28 運営業務年間計画書提出
業務報告書	良	
HACCP対応マニュアルの作成	良	
業務体制の届出	良	
業務従事者	良	・月例衛生ミーティング (4/7、4/27、5/26、6/28、7/27、9/28、9/29、11/1、11/30、12/28、1/24、3/1、3/29) ・月例衛生職場会 (4/26、5/24、6/27、7/26、8/30、9/27、10/31、11/29、12/27、1/23、2/28、3/28)
セルフモニタリングの実施	優	・5/27 環境モニタリング準備のため榎早稲田環境研究所および早稲田大学研究センター小野田博士視察。榎早稲田環境研究所によるモニタリング結果を11月度月次報告書とともに提出した。 ・6/21 調理運営モニタリング準備のため華学園栄養専門学校2名視察。 ・9/8 華学園栄養専門学校による調理運営モニタリングを実施、モニタリング結果を9月度月次報告書とともに提出した。
会議の開催	良	
食育等支援	優	【試食会】 ・5/6 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・6/2 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・6/8 道野辺小試食会（56名） ・6/21 南部小試食会（43名） ・6/24 五本松小試食会（45名） ・6/29 ふれあい談話会試食会（6名） ・7/7 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・7/7 南部小教育事務所試食会（10名） ・7/14 市職員センター試食会（3名） ・9/8 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・10/6 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・10/12 初富小試食会（27名） ・10/17 鎌ヶ谷小試食会（90名） ・10/26 教育委員会定例会試食会（15名） ・10/27 センター試食会（4名） ・10/28 第二中試食会（30名） ・11/4 上田市見学試食会（10名）、鎌ヶ谷小試食会（8名） 北部小試食会（50名） ・11/10,11,15,16 市長試食会 ・11/22 東部小試食会（53名） ・11/24 五本松小試食会（20名） ・12/2 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・12/5 西部小試食会（49名） ・12/8 南部小試食会（25名） ・1/13 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・1/16 市職員センター試食会（2名） ・2/2 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・2/13 鎌ヶ谷中試食会（34名） ・2/14 鎌ヶ谷中試食会（34名）

運営業務

		<ul style="list-style-type: none"> ・3/3 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・3/10 センター（政友会）試食会（13名） <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・10/7 食育ガーデンに大根の種を植えた。 ・10/14 食育ガーデンのさつま芋を収穫した。 ・11/15～17 第二中職場体験受け入れ ・2/2 おもてなしガーデンに芝桜の苗を100株植えた。 ・2/24 食育ガーデンの大根を収穫し、一部、放射能検査に提供した。
各種提案	良	
法令の遵守	良	
緊急時（急病・災害等）の対応	良	
記録・報告等	良	
関係諸機関への届出・報告	良	
業務従事者の教育・訓練	良	<ul style="list-style-type: none"> ・責任者対象の月例衛生職場会、および、調理従事者対象の月例衛生ミーティングの実施。衛生部による衛生講習会の実施。 ・各学期1回定期衛生検査（巡回指導） 9/26～29 衛生部による衛生巡回指導（配膳校） 12/7、3/9 衛生部による衛生巡回指導（センター） ・8/24 3/24 衛生講習会
消耗品の調達	良	
その他	良	
⑪検収補助業務	良	
⑫給食調理業務		
調理の基本的な考え方	可	<p>【異物混入防止】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4/8に小松菜、5/26にキャベツ、6/16に小松菜、10/3にチンゲン菜、10/6にほうれん草、10/7にほうれん草、10/19に白菜、11/17に白菜から、それぞれ多数の虫を発見し、栄養士への報告を行い、使用の中止を図り、異物混入を事前に防止した。 ・6/10に豚肉から金属片、9/23に鮭の塩焼きに青いビニール状の異物、9/30ポークコロケ（形成済み商品）にビニールひも状の異物、10/12に小学校提供のチキンカツ（形成済み商品）に黒い異物、10/20にあじフライにビニール紐のような物、11/4に揚げる前の餃子から糸くず、11/8に鯖からプラスチック片、11/16に米粉からネジ、以上8個の異物を発見し、栄養士への報告を行い、異物混入を事前に防止した。 ・5/13に筍の水蒸が濁り異臭がしていたため、栄養士への報告を行い、使用の中止を図り、異物混入を事前に防止した。 ・12/1小学校提供の「野菜チーズサラダ」で使用のキャベツが野菜納入業者の納品時間が8:35となり遅れたため、キャベツを返却し使用しなかった。
二次汚染の防止	良	
食材の温度管理	良	
使用水の安全確保	良	
保存食	良	
アレルギー対応調理	優	
検食	良	
配食	良	
⑬給食配送・回収業務		
配送車の維持管理	良	
各小・中学校への到着時間	良	
本施設への回収時間	良	
その他	可	<ul style="list-style-type: none"> ・東部小配膳室前に軽自動車が増設されており、配送車が接車できなかったためコンテナを下ろすことができず、手運びで食缶等を運搬した。（9月14日） ・早便対応を計9回実施した。（4/14,22,28、5/9、7/12,13,14,15、9/9） ・初雷小学校前が陥没のためルートを変更した。（11月21日） ・2号車が電柱にミラーを接触させてしまいミラーが破損（即日修理済み）した。電柱は破損無し。（5月12日） ・予備車両のダイナモ不良。交換間もないダイナモであったためメーカー保障で交換済み。（5月24日） ・配送車の交通マナーについて苦情の連絡を頂いた。
⑭配送校内での配膳業務		
給食の配膳	良	
配膳室の衛生管理	良	
その他	良	
⑮洗浄業務	良	<ul style="list-style-type: none"> ・6/20 第二中より食器が汚れているとの報告があった。 ・5/14、5/23、6/4 箸の手磨き洗浄を実施した。 ・7/7、9/26 深皿の裏に練り消しゴムのようなものが付着していたのを発見し除去した。
⑯清掃業務	良	
⑰衛生管理体制業務		
衛生管理体制の整備		
・事業者による衛生管理体制	良	
・事業者による業務従事者の健康管理	良	<ul style="list-style-type: none"> ・10/3～4 ノロウイルス検査（106名全員陰性） ・1/6 ノロウイルス検査（102名陰性、1名陽性反応が出たため1月13日に再検査、陰性反応を確認して業務に復帰） ・3/7 ノロウイルス検査（104名全員陰性）
・業務従業者の研修	良	

定期、臨時及び日常の衛生検査業務	良	・3/9 衛生部による衛生巡回指導
建物内部及び外部の衛生管理	良	
18 残滓処理・廃棄物処理業務	良	
運営備品調達業務	良	・深皿9,000枚を新品に交換した。(8月4日)

評価結果		総合評価
維持管理	優：適切に業務が実施されている上、改善の努力がある。	1
	良：適切に業務が実施されている。	29
	可：不都合なく業務が実施されている。	2
	注意：業務の一部に不具合がある。	9
	勧告：業務に支障がでる等の極度の不具合がある。	0
運営	優：適切に業務が実施されている上、改善の努力がある。	3
	良：適切に業務が実施されている。	41
	可：不都合なく業務が実施されている。	2
	注意：業務の一部に不具合がある。	0
	勧告：業務に支障がでる等の極度の不具合がある。	0