

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	良	
各種提案	良	
法令の遵守	良	
業務体制の届出	良	
業務従事者	良	
点検及び故障等への対応	良	12/11市事務所 I TVカメラモニター映像不良修復
非常時緊急時の対応	優	10月台風通過後の巡回（異常なし） 1/23降雪に伴う雪かき
記録・報告等	良	
関係諸機関への届出・報告	良	6/12 特定施設変更届（排水除害設備沈殿槽改修）の提出（千葉県東葛飾地域振興事務所） 9/12ボイラー設備査察対応（東葛飾地域振興事務所）
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	6/29 洗浄室床下ビット内蒸気漏れ調査及び後日補修
消耗品の調達	良	
その他	良	
②建築物保守管理業務		
法定点検	良	12/26 昇降機、小荷物運搬機法定点検
日常（巡視）保守点検業務	良	
定期保守点検業務	良	4/20 昇降機、小荷物運搬機定期点検 7/20 昇降機、小荷物運搬機定期点検 10/30 昇降機、小荷物運搬機定期点検 1/25 昇降機、小荷物運搬機定期点検
修繕・更新業務	良	6/7 荷受室、発送室側プラットホームのゴムクッション防鳥テープ貼付け11/7防鳥ネット取付け（ボイラードレン管、屋上配水管） 12/22特別洗浄室グレーチング補修及びコーナーガード補修、シャッター操作蓋補修 1/5～17各調理室塗装剥がれ箇所タッチアップ 2/19補修東側プラットホーム洗面台取り外し（不要の為、取り外した物は保管）
③建築設備・厨房機器等保守管理業務		
法定点検	良	7/31消防設備定期点検 12/26 消防設備定期点検
日常（巡視）保守点検業務	良	
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 4/6 各室、廊下、会議室の空調機フィルター清掃 5/24 FUS-2給気フィルター清掃 8/9中央監視装置定期点検 8/15,16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 7/24～26厨房機器定期点検 10/25エアシャワープレフィルター交換 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 3/26～28厨房機器定期点検 春季休業期間 空調機、給気フィルター洗浄
修繕・更新業務	良	4/4 和え物洗浄室、調味料室水道蛇口付根からの漏水修理 4/6 調理器具洗浄室、下処理室水道蛇口付根からの漏水修理 4/14 食器洗浄機上部配管結露洩れ補修 5/18 スプーン洗浄機系統水栓配管および調味料室水栓根元漏水修理 7/26～31厨房除害施設沈殿槽改修工事 7/21,22洗浄室床下ビット内蒸気トラップ配管漏水修理 9/12 2F女子トイレ洗面器不具合交換修理 1/11厨房除害設備沈殿槽中槽部濁度感知センサー設置工事 1/30厨房除害設備沈殿槽上槽部濁度感知センサー設置工事 2/23 貯水槽給水管凍結防止による断熱材交換工事
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		
	良	
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	良	4/21～夏季迄赤ダニ状況調査（主に受水槽廻り確認。受水槽通気穴とフロー口に侵入防止網取付け） 4/3～6/30 適宜建物廻り除草実施 4/26 野菜園にんじん植付け 6/6～8 センター周辺除草（鎌ヶ谷市シルバー人材センター） 6/21 おもてなし園桔梗植替え 夏季休業期間 センター廻り除草、低木及び蔓剪定 9/5,7 センター周辺除草実施（鎌ヶ谷市シルバー人材センター） 10/1～12/28 適宜建物廻り除草実施 1/5～3/31 適宜建物廻り除草実施
修繕・更新業務	良	

維持管理業務

維持管理業務	⑦環境衛生・清掃業務		毎月 害虫生息点検 4/21害虫防除施工 4/36/2排水除害設備原水槽、沈殿槽の汚泥引抜き 4/10 排水除害設備沈殿槽内返送用ポンプ2台仮設置（未処理水発生時対応用） 8/17簡易専用水道検査 8/29調理エリア消毒 9/5厨房除害施設汚泥引抜き 9/26浄化槽汚泥引抜き 10/5浄化槽法定検査 11/15厨房除害設備沈殿槽、汚泥貯留槽汚泥引抜き 10/1～12/28排水厨房除害設備処理状況により沈殿槽スカム移送清掃実施 12/22排水定期清掃 12/27調理エリア消毒 2/14厨房除害設備汚泥貯留槽、原水槽、沈殿槽の汚泥、オイルボール引抜き3/328厨房除害設備汚泥貯留槽引抜き 2/8浄化槽汚泥引抜き 2/1水質検査 4/2調理エリア消毒 1/5～3/31排水厨房除害設備処理状況により沈殿槽スカム移送清掃実施
	清掃業務		
	・建物及建物周辺	良	4/18 清掃インスペクション 4/3～6/30 適宜テラス鳥の糞除去清掃 1/5～3/31 適宜テラス鳥の糞除去清掃 8/17受水槽定期清掃 3/26～30 窓ガラス清掃、網戸清掃
	・諸室（給食エリア）	良	7/24～26高所定期清掃 3/26～30高所定期清掃
	・諸室（事務エリア）	良	8/17～18一般エリア（ワックス）清掃、事務室カーペット清掃、照明器具清掃 12/22～26 一般エリア定期床（ワックス）清掃
	・諸室（外構）	良	
	・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	7/20AEDパッドカートリッジ、バッテリー交換	
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		
運営業務	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	・軽井沢地区の夏祭りに食缶で氷を作り提供した。
	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 (4/26、5/31、6/30、7/27、9/29、10/26、11/29、12/27、1/31、2/28、3/26) ・月例衛生職場会 (4/25、5/30、6/29、7/25、11/28、12/26、1/30、2/27、3/27) ・外部HACCP講習会受講（5/22.6/20.7/11） ・社内HACCP講習会の実施（6/5.6/28.7/24）
	セルフモニタリングの実施	良	・9/28 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10月度月次報告書とともに提出した。 ・早稲田環境研究所による環境レポートを10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】 ・5/11 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・5/24 センター試食会（南部小3年生） ・6/1 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・6/7 道野辺小試食会（39名） ・6/26 五本松小試食会（35名） ・7/5 ふれあい談話室試食会（8名） ・7/6 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・9/7 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・9/26 県調査員 センター試食（2名） ・9/28 教育委員会 センター試食会（15名） ・10/5 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・10/6 南部小試食会（36名） ・10/16 鎌ヶ谷小試食会（35名） ・10/19 初富小試食会（43名） ・10/24 東部小試食会（42名） ・10/27 第二中試食会（25名） ・11/2 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・11/2 北部小試食会（56名） ・11/10 西部小試食会（29名） ・11/24 保護者見学試食会（52名） ・12/5 五本松小試食会（20名） ・12/7 鎌ヶ谷小試食会（7名） ・1/11 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・1/31 センター試食会（7名） ・2/1 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・2/16 南部小試食会（28名） ・3/1 鎌ヶ谷小試食会（8名） ・3/2 センター試食会（3名） ・3/13 センター試食会（4名） 【その他】 ・6/15 夏季休暇期間実施の見学会打合せおよびリハーサルの実施

			<ul style="list-style-type: none"> 7/21 親子見学会の実施 10/18 4/28に食育ガーデンに種蒔きをした人参を収穫した。 10/27 食育ガーデンに玉葱の苗を植えた。
運営業務	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	可	<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） 9/14 衛生部による衛生巡回指導（センター） 9/21 本社秋田顧問による巡回指導 8/31 3/24 衛生講習会 7/11 HACCP講習会 7/24 社内HACCP講習会
	消耗品の調達	良	
	その他	可	<ul style="list-style-type: none"> 3/29.30 小・中学校の箸の手磨き洗浄を実施。 3/30 プラスケットのささくれ取りを実施。
	⑪検収補助業務	可	
	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"> 小学校提供用の鮭からアニサキスを発見し報告した。（5月19日） 中学校メニューのウィンナーのスープのウィンナーを蓋に投入した際に、ビニールのような異物を発見し報告した。（6月1日） 中学校メニューのポークビーンズに使用の冷凍さやいんげんの袋内部から髪の毛を発見し報告した。（7月4日） 納品された味噌に黒い物（変色した大豆の一部）が混入しているのを発見し報告した。（7月7日） 納品された「鶏もも肉切り身」に青いビニール片が混入しているのを発見し報告した。（7月13日） 納品された「えのき」の袋の入口付近に8cm程のビニール片が混入しているのを発見し報告した。（7月14日） 納品された「鮭」の表面に青色の異物を発見し報告した。（9月19日） <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> 中学校提供の中華サラダに入るきゅうりの切裁間違いがあった。（6月20日） 納品形態変更のため、ボイルパックがスチームコンベクション調理に変更となり対応した。（9月6・7日） 中学校献立の南瓜のみそ汁に小学校献立用のこんにゃくを入れて調理をしてしまった。（9月21日） 北部小に提供した「プロッコリーのサラダ」用の食缶の蓋を6-2と職員室分を間違えて閉めてしまっていた。（10月18日） 「大根のみそ汁」の大根の納品が無かったため、水分量を調整し規定量を配食した。（1月30日） 第二中3-3に提供のグラタンが10個不足していた。配食後、計量して配送することとした。（2月21日） 	
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"> 鎌ヶ谷中のネットフェンスに車体を接触させてしまった。（7月11日） 	
⑭配送校内での配膳業務			
給食の配膳	良	<ul style="list-style-type: none"> 西部小小荷物昇降機故障により手運びで対応。（6月16日） 	
配膳室の衛生管理	良		
その他	可	<ul style="list-style-type: none"> 五本松小配膳室の昇降機の鍵を挿したまま作業をし、コンテナを当ててしまい鍵を破損させてしまった。（4月27日） 西部小配膳室の昇降機の鍵に、異なる鍵を挿し込んでしまい鍵穴を破損させてしまった。（5月8日） 道野辺小配膳員アレルギー対応食受け渡し講習。（5月15日） 五本松小配膳員アレルギー対応食受け渡し講習。（5月17日） 五本松小にてアレルギー対応食リハーサル。（5月23日） 道野辺小にてアレルギー対応食リハーサル。（5月25日） 西部小にてアレルギー対応食リハーサル（10月27日） 	
⑮洗浄業務	可		
⑯清掃業務	良		

⑰衛生管理業務		
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 ノロウィルス検査（104名全員陰性） ・1/5 ノロウィルス検査（102名全員陰性） ・3/7 ノロウィルス検査（102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	
建物内部及び外周部の衛生管理	良	
⑱残滓処理・廃棄物処理業務	良	
運営備品調達業務	良	<ul style="list-style-type: none"> ・お碗2,000枚を新品に交換した。（7月28日） ・南部小食缶コンテナの中にコンテナのナットが落ちていた。（全コンテナのナットの締め直しをした。11月30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。	39
	可：不都合なく業務が実施されている。	1
	注意：業務の一部に不具合がある。	0
運営	勧告：業務に支障がでる等の極度の不具合がある。	0
	優：適切に業務が実施されている上、改善の努力がある。	2
	良：適切に業務が実施されている。	37
	可：不都合なく業務が実施されている。	7
	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