

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	11/19ボイラー排ガス中和装置電極棒清掃 11/27No1ボイラー水位センサー不良のため交換 12/25消防設備 和え物室、煮炊き調理室の天井裏感知器障害 警報調査（感知器配線結線部増し締め様子見）
非常時緊急時の対応	良	9月台風通過後の巡回（異常なし）
記録・報告等	良	6/25 センター周囲塙の安全点検
関係諸機関への届出・報告	良	
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	
消耗品の調達	良	
その他	良	9/14千葉県建築士協会の建築物外部モニタリング
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	4/26 7/26 10/24 1/24昇降機、小荷物運搬機定期点検
修繕・更新業務	良	5/16 厨房除害設備機械置場ナット、ボルト錆の除去及び塗装 7/23煮炊き調理室、器具洗浄室、コンテナ室の壁、扉等再塗装 10/4廃棄物庫ドアクローザー破損交換 3/22防火シャッターバッテリー交換
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 12/25 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 4/34 調理エリアの空調機フィルター清掃 4/5 洗浄室空調機フィルター清掃 4/13.16 FUS-2給気フィルター清掃 7/23~27厨房機器点検 8/9中央監視装置定期点検 8/15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 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 3/26~29厨房機器定期点検
修繕・更新業務	良	4/24 食器庫、和え物室自動ドア不具合修理 5/30 No2ボイラー排水管からの漏水修理 6/4 No5.6回転釜蒸気配管から蒸気漏れ修理 6/21 フレハフ冷蔵庫不具合修理 7/10 I TVモニター不具合修理（スイッチング・ハブの交換） 7/22No6回転釜蒸気ドレン管漏水修理、ボイラー通気管詰まり修理 8/6和え物室冷蔵庫内ファンカバー塗装 8/31野菜類荷受室シャッター不具合修理 9/21.28回転釜蒸気漏れ 修理 10/16 厨房除害設備エアリフトフロア交換修理（予備品と交換） 11/6コンテナ室No9空調機不具合修理（ドレン排水詰り除去） 11/27ガス緊急遮断弁操作盤バッテリー交換 11/28No14回転釜蒸気バルブからの蒸気漏れ補修 12/21下処理室側湧水ポンプフロートSW交換 2/8No2ボイラー本体下部ドレン配管ピンホールからの漏水修理 2/28各給排気ファンVベルト交換 3/20貯湯槽上部配管フランジからの漏水修理
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	4/1~6/30 適宜建物廻り除草実施 4/1~6/30 適宜テラス鳥の糞除去清掃 5/14.15 センター周辺除草（鎌ヶ谷市シルバー人材センター） 6/21 野菜園草取り及びオクラの種植え 夏季休業期間 センター廻り除草、低木及び蔓剪定 9/5.6 建物廻り除草実施（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 1/5~3/31 適宜テラス鳥の糞除去清掃
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		<p>毎月 害虫生息点検</p> <p>4/2 調理エリア消毒 5/5 厨房除害設備汚泥貯留槽引抜き作業 8/16簡易専用水道検査 8/17調理エリア消毒 7/3、8/3、9/21厨房除害施設汚泥引抜き 9/12浄化槽汚泥引抜き 9/12浄化槽引抜き清掃、9/21排水除害設備汚泥貯留槽汚泥引抜き 10/16排水除害設備沈殿槽汚泥引抜き 10/18排水除害設備汚泥貯留槽汚泥引抜き 11/22排水除害設備汚泥貯留槽汚泥引抜き 12/28排水除害設備汚泥貯留槽、ばっ気反応槽汚泥引抜き 10/9浄化槽法定検査、12/21排水管洗浄、12/26館内消毒 2/1水質検査 2/7厨房除害設備汚泥貯留槽沈殿槽汚泥引抜き作業 2/16厨房除害設備配電盤調整ブローアース統マグネットの交換修理 3/27厨房除害設備汚泥貯留槽汚泥引抜き作業 2/12浄化槽汚泥引抜き 4/1調理エリア消毒 適宜 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(第3四半期) 曝気槽運転停止による異臭発生</p>
	環境衛生業務	可	
	清掃業務		
	・建物及建物周辺	良	9/27 清掃インスペクション 8/16受水槽定期清掃 3/28～30 窓ガラス清掃、網戸清掃
	・諸室（給食エリア）	良	7/30～31高所定期清掃 3/28～30 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掛け清掃、事務室カーペット清掃 8/9照明器具清掃 12/25,26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	
運営業務	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	・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	<p>・月例衛生ミーティング (4/27、5/30、6/27,8/1、9/4、9/14、10/31、11/28、12/26、1/30、2/27、3/27)</p> <p>・月例衛生職場会 (4/26、5/29、6/26、7/31、9/25、10/30、11/27、12/25、1/29、2/26、3/26)</p>	
セルフモニタリングの実施	良	<p>・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。</p> <p>・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。</p>	
会議の開催	良		
食育等支援	可	<p>【試食会】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5/1 センター試食会 (西部小3-2・3-3)</li> <li>5/2 センター試食会 (西部小3-1)</li> <li>5/10 鎌ヶ谷小試食会 (10名)</li> <li>5/23 センター試食会 (南部小3年)</li> <li>5/28 北部小試食会 (10名)</li> <li>6/5 センター試食会 (2名)</li> <li>6/7 鎌ヶ谷小試食会 (8名)</li> <li>6/7 道野辺小試食会 (46名)</li> <li>6/21 東部小試食会 (12名)</li> <li>6/27 センター試食会 (17名)</li> <li>6/27 五本松小試食会 (34名)</li> <li>7/5 鎌ヶ谷小試食会 (8名)</li> <li>7/9 センター試食会 (6名)</li> <li>7/11 センター試食会 (3名)</li> <li>9/6 鎌ヶ谷小試食会 (8名)</li> <li>10/4 鎌ヶ谷小試食会 (9名)</li> <li>10/12 北部小2年生センター試食会 (66名)</li> <li>10/22 東部小試食会 (68名)</li> <li>11/1 鎌ヶ谷小試食会 (8名)</li> <li>11/2 第二中試食会 (35名)</li> <li>11/9 南部小試食会 (29名)</li> <li>11/16 北部小試食会 (53名)</li> <li>1/10 鎌ヶ谷小試食会 (8名)</li> <li>1/18 センター試食会 (3名)</li> <li>2/7 鎌ヶ谷小試食会 (8名)</li> <li>3/7 鎌ヶ谷小試食会 (11名)</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>7/24 親子見学会の実施</li> <li>6/5 食育ガーデンのタマネギを収穫した。</li> <li>6/22 食育ガーデンにオクラの種を植えた。</li> </ul> <p>(第3四半期) HPの給食写真に不適切な画像があると市民の方から苦情があった。即日、掲載写真を入れ替え謝罪文を掲載した。</p>	

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	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・各学期1回定期衛生検査（巡回指導）</li> <li>・7/4、11/20、1/24 衛生部による衛生巡回指導（センター）</li> <li>・8/29 調理員に対するフォローアップ研修（厨房機器取扱説明）</li> <li>・8/31 衛生講習</li> <li>・8/31 防災訓練</li> </ul>
	消耗品の調達	良	
	その他	良	
	⑪検収補助業務	優	<ul style="list-style-type: none"> <li>・6/18 カットにんじんの納品数が少なかったため、1人当たりのグラム数を減らし対応した。</li> <li>・7/5 ツナじゃが煮に使用予定のカットじゃがいもから異臭がするとの事で、栄養士の指示により廃棄し、生じゃがいものみで対応した。</li> <li>・7/11 イタリアンサラダに使用予定だった赤ピーマンが、国産で発注したが外国産のパプリカが納品された為栄養士の指示により返品。</li> <li>・7/12 中学校メニューのコロコロスープに使用予定のカットじゃがいもから異臭（硫黄臭）がしたため栄養士の指示により使用中止。生じゃがいもを4等分して調理した。</li> <li>・7/13 小学校メニューのコロコロスープに使用予定のカットじゃがいもから異臭（硫黄臭）がしたため栄養士の指示により使用中止。生じゃがいもを4等分して調理した。</li> <li>・9/14 小学校メニュー鶏肉の柳川風に使用予定だった長葱の納品が、台風の影響で5.4kgから4.0kgに変更。</li> <li>・10/30 中学校メニュー春雨スープに使用の青梗菜が45kgの予定が32kgしか納品されなかった。栄養士に確認したところ指示書の差し替え分の渡し漏れという事だった。</li> <li>・10/31 小学校メニュー春雨スープの春雨の納品数が10kg足りなかった。栄養士に確認したところ発注数の間違いという事だった。</li> <li>・11/8 中学校メニューのちゃんちゃん焼きの具で使用するキャベツ86kgの内20kg業者納品なし。納品された66kgをそのまま使用した。</li> <li>・11/19 小学校メニューの千葉県産野菜のごま和えに使用のもやし115kgのうち6kgを業者が積み忘れた、残りの109kgを使用し調理した。</li> <li>・11/28 小学校メニューあんかけの具に使用予定の筍が、納品時に2袋凍っていたため返却。</li> <li>・12/14 小学校メニューのポテトサラダに使用予定のきゅうりが69kgから50kgに変更。69kg発注したが、業者から50kgしか納品されなかった。</li> <li>・12/19 中学校メニューの根菜のサラダに使用予定のきゅうり25kgが納品なしになった。他の野菜を増やし対応。</li> <li>・1/21 センター分のレモンカスタードタルト、納品なし。・栄養士の発注忘れ。28日に代替品あり。</li> <li>・2/7 野菜が30分遅れで納品された。</li> <li>・3/7 「鎌ヶ谷産かぶのみそ汁」に入るかぶが9:00頃納品された。</li> <li>・3/14 小学校メニューのポークカレーに使用のカットじゃがいも116kgのうち5kgが納品状態不良の為廃棄。残りの111kgを4釜分けて使用。</li> </ul>

運営業務	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"> <li>・9/7 冷凍カットほうれん草の中に髪の毛が混入していたのを発見し報告した。</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・4/18 小学校メニュー豚肉と大根の煮物で使用する豚肉を、中学校メニュー白菜の中華スープの回転釜に投入してしまった為、胡麻アレルギーを考慮し、各小学校へ連絡していただいた。現在パート社員が行っている肉投入を、今後は社員が行う。食材を間違えないよう確認する。</li> <li>・6/27 業者がパブリカを積み忘れ、センター到着時間が遅れたが全員で対応した。</li> <li>・7/5 鎌ヶ谷小4-2提供のメロンを生徒が落としてしまい、センター予備分で対応した。</li> <li>・7/5 ツナじゃが煮に使用予定のカットじゃがいもから異臭がするとの事で栄養士の指示により廃棄し、生じゃがいものみで対応した。</li> <li>・7/9 鶏肉のねぎ塩焼きを児童がクラスで配膳中にとかがけが入ってしまった。男子生徒の帽子にとかがけが付着しており混入してしまったようである。センター予備分で対応。</li> <li>・9/6 道野辺小6-2に提供のしゅうまいを生徒が落としてしまい、センター予備分で対応した。</li> <li>・9/7 華学園栄養専門学校によるモニタリングの実施。</li> <li>・9/13 東部小6-1に提供のハンバーグ25個を生徒が落としてしまい、センター予備分で対応した。</li> <li>・1/23 小学校メニューのじゃがりたコンで使用するベーコン、48kg中32kg袋破れあり。残りの16kgを3等分して使用。</li> <li>・1/23 ABCスープに使用のキャベツ、納品なし。業者の納品遅れの為、返却。</li> <li>・2/22 小学校メニューの「鶏肉とキャベツのスープ」に使用のベーコンの中に、規定のサイズに切れていない物（1枚そのまま切れていない）があった。切れかけもあったため、栄養士に確認後そのまま使用。</li> <li>・2/28 中学校メニューの家常豆腐で使用予定の豚もも肉を豚ひき肉に変更。指示書の訂正分の差し替え漏れ。</li> <li>・3/11 中部小3-2に提供のさば辛味漬の表面に虫が付着していた。確認したところ2mmほどの黒い羽根が生えた虫だった。焼かれた形跡もなく、調理場内の排煙窓も開放していない事から調理場内で付着した可能性は低いと考えられる。安全な給食を提供できるよう目視確認を徹底していく。</li> </ul>
	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	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>・12/6 アレルギーカレー用肉の納品が小分けされていなかったため、朝一で肉室担当が分けて対応。</li> <li>・11/6 12/5,6,13 アレルギー対応食クリスマスデザート受け渡しリハーサル（11/6,12/5は配膳員も含む）</li> </ul>
	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	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>・4/19 初富小早便対応</li> <li>・5/9 初富小早便対応</li> <li>・6/1 初富小早便対応</li> <li>・6/4 初富小早便対応</li> <li>・6/12 配送車7号車の運転について市民の方から苦情の連絡があった。</li> <li>・6/22 鎌ヶ谷小早便対応</li> <li>・3/7 配送車が食器コンテナを追突事故を起こしてしまった。食缶コンテナを予備車で配送するなどし、喫食に影響はなかった。</li> </ul>	
⑭配送校内での配膳業務			
給食の配膳	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>・9/27 小学校メニューのレモンソーダゼリーが業者のミスで配送遅延。各学校の配膳員が手運びで対応。</li> </ul>	
配膳室の衛生管理	良		
その他	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>・4/27 初富小配膳室の小荷物昇降機に、ほうきを載せ降下させてしまい、昇降機内で引っ掛かり動かなくなってしまった。清掃用部を運搬してはいけないので、全学校に再度周知徹底する。</li> <li>・5/9 中部小 6月よりアレルギー対応食開始に伴い配膳員、アレルギー対応食受け渡し講習。</li> <li>・6/24 中部小 アレルギー対応食受け渡しリハーサル。</li> <li>・10/10 小学校メニューのブルーベリータルトが業者の手違いで配送遅延。配膳員が作業手順を変更して対応した。</li> <li>・11/6 アレルギーデザートリハーサル(6日納品7日受け渡しまで)</li> <li>・11/20 東部小にビタパン(学配)の納品が遅れ11時20分喫食予定が11時40分になってしまった。届いた品物は60gが1箱多く、80gは1箱少ない状態だった。栄養士に相談したところ5-3のみ60gのビタパンを提供することとなった。</li> <li>・11/22 南部小4-1のきのこご飯を配膳員が落としてしまった。鎌ヶ谷市様に報告し、業者に白米で対応していただいた。</li> <li>・12/13 鎌ヶ谷小 ご飯回収リハーサルを実施。</li> </ul>	
運営業務			
⑮洗浄業務	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>・10/3 第三中2-1の深皿に前日のあおさのような物が付いていた。汚れていた食器を別に分けていたが間違えて籠に戻ってしまった。今後目視確認の徹底を再度周知した。</li> <li>・10/12 五本松小4-2の飯碗にご飯粒が付着していた。洗浄不足と思われる。衛生区での二度数えでの目視確認を徹底していく。</li> </ul>	

⑩清掃業務	良	
⑪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"> <li>・10/24 ノロウィルス検査 (99名全員陰性)</li> <li>・1/4 ノロウィルス検査 (100名全員陰性)</li> <li>・3/7 ノロウィルス検査 (100名全員陰性)</li> </ul>
・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	
⑫残滓処理・廃棄物処理業務	可	(第2・3四半期) 残滓処理データ報告の錯誤
運営備品調達業務	良	・6/8 鎌ヶ谷小5-3に提供の14ℓ缶の蓋が開かなかったため、職員室および他のクラスの余剰分に対応いただいた。

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。	0
	良：適切に業務が実施されている。	40
	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
	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。	1
	良：適切に業務が実施されている。	42
	可：不都合なく業務が実施されている。	3
	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