

項目等		総合評価	特記事項
維持管理業務総則			
1	業務の対象範囲	良	
2	維持管理業務計画書	良	
3	業務報告書	良	
4	各種提案	良	
5	法令の遵守	良	
6	業務体制の届出	良	
7	業務従事者	良	
8	点検及び故障等への対応	良	10/6 障害者用トイレ洋便器止水不良修理 【10月台風による影響】 10/29 太陽光発電システム液晶モニター不具合修理 11/5 SPC事務所電話回線不通修理 11/29 ITV設備画面出力不具合交換修理
9	非常時緊急時の対応	良	9月台風通過後の巡回（異常なし） 10月台風通過後の巡回（上記特記事項参照）
10	記録・報告等	良	6/25 センター周囲塙の安全点検
11	関係諸機関への届出・報告	良	
12	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	
13	消耗品の調達	良	
14	その他	良	
建築物保守管理業務			
15	法定点検	良	12/18 昇降機、小荷物運搬機法定点検
16	日常（巡視）保守点検業務	良	
17	定期保守点検業務	良	4/25 7/25 10/23 1/23 3/31昇降機、小荷物運搬機定期点検
18	修繕・更新業務	良	6/28 検収室、焼き物室防火シャッターバッテリー交換 7/23 調理エリア内 壁塗装剥がれ箇所タッチペイント 7/29 洗浄室内柱塗装剥がれ箇所タッチペイント 8/22 調味料室防火シャッターバッテリー交換 9/4 検収室、荷受け室各扉、壁塗装剥がれ箇所タッチペイント 11/2 コンテナ室、洗浄室長尺シート張替え工事 3/26～31 エントランス柱及び一部外壁塗装工事
建築設備・厨房機器等保守管理業務			
19	法定点検	良	7/29 消防設備定期点検 12/24 消防設備定期点検 12/26 自家用電気工作物年次（停電）点検 1回/3年
20	日常（巡視）保守点検業務	良	
21	定期保守点検業務	良	毎月 貫流ボイラー保守点検
			毎月 自家用電気工作物年次点検、非常用発電機動作確認
			毎月 排水除害設備保守点検
22	修繕・更新業務	良	4/3.9 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 夏季休業期間 空調機、給気フィルター洗浄 7/7.22 夏季厨房機器点検 7/31 中央監視装置定期点検 8/20 空調機定期点検 10/23 12/18エレベーター定期点検 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 2/26 1階・2階男女トイレ換気口取り外し清掃 3/17～25 厨房機器定期点検
			4/12 回転釜修理 5/9.14.15 食器洗浄機回転釜修理 6/24 市側男子トイレ洗面台排水詰り修理 7/9～8/1 各給排気ファンカバー補修 7/22 No.6回転釜蒸気ドレン管漏水修理、ボイラーHP-3給湯循環ポンプからの漏水修理 8/21 No.4回転釜蒸気バルブ交換 10/3 No.1コージェネレーターエンジンオイル補充 1/7 太陽光発電テレビモニター不具合調整 1/23 2階男子トイレ洗剤手洗い器電池交換 3/19 コージェネレーター・オイル交換及び冷却水補充 3/31 市側男子トイレ自動水洗不具合調査（4月修理済）
施設備品等保守管理業務			
23	施設備品等の管理業務	良	
24	施設備品等台帳の整備業務	良	
25	修繕・更新業務	良	
26	食器類・食缶等の更新業務	良	
外構等維持管理業務			
27	定期保守点検業務	良	
28	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 4/17 野菜園草取り及び芋の種植え 5/8～10 センター周辺除草（鎌ヶ谷市シルバー人材センター） 夏季休業期間 センター廻り除草、低木及び蔓剪定 9/4.5 建物廻り除草実施（鎌ヶ谷市シルバー人材センター） 10/1～12/27 適宜建物廻り除草実施 1/20～3/31 適宜建物廻り除草実施
29	修繕・更新業務	良	

維持管理業務

項目等		総合評価	特記事項		
維持管理業務	環境衛生・清掃業務				
	30 環境衛生業務	良	毎月 害虫生息点検 4/1 調理エリア消毒 4/4 排水除害設備沈殿槽引抜き作業 5/7.21 排水除害設備汚泥貯留槽引抜き作業 5/13 浄化槽汚泥引抜き清掃 6/27 排水除害設備汚泥貯留槽引抜き作業 8/28 調理エリア消毒 7/3.11.29 8/28.30 9/30 厨房除害施設汚泥引抜き 10/4 浄化槽引抜き清掃 10/4 浄化槽法定検査 10/25 排水除害設備沈殿槽汚泥引抜き 11/12 排水除害設備汚泥貯留槽汚泥引抜き 12/6 排水除害設備汚泥貯留槽汚泥引抜き 12/23 排水管洗浄 12/27 館内消毒 10/1~12/27、1/5~3/31 排水除害設備処理状況により沈殿槽スラム移送清掃実施 1/9 厨房除害設備汚泥貯留槽引抜き 1/16 厨房除害設備沈殿槽引抜き 2/4水質検査 2/12 厨房除害設備汚泥貯留槽引抜き 3/2 厨房除害汚泥貯留槽引抜き		
			清掃業務		
			31 ・建物及建物周辺	良	4/1~6/30 適宜テラス鳥の糞除去清掃 7/12 清掃インスペクション 8/19 受水槽定期清掃 3/30~31 窓ガラス清掃、網戸清掃
			32 ・諸室（給食エリア）	良	7/30~31 高所定期清掃 3/30~31 高所定期清掃
			33 ・諸室（事務エリア）	良	7/19.23 一般エリアワックス掛け清掃、事務室カーペット清掃 7/23 照明器具清掃 12/26.27 定期床（ワックス）清掃
			34 ・諸室（外構）	良	
			35 ・諸室（調理設備・建築設備）	良	
			36 ・ゴミ等の計量・処分	良	
			37 ・清掃記録の作成、保管及び提出	良	
			警備保安業務		
			38 警備保安業務の業務水準	良	
			39 警備記録の作成、保管及び提出	良	
長期修繕計画作成業務					
40 長期修繕業務	良				
41 大規模修繕の考え方・事業期間終了時の措置	良				
運営業務	運営業務総則				
	42 業務の対象範囲	良			
	43 業務期間	良			
	44 運営業務における基本的な考え方	良			
	45 提供食数	良			
	46 運営業務に係る仕様書	良			
	47 運営業務計画書	良	2/28 運営業務年間計画書提出		
	48 業務報告書	良			
	49 HACCP対応マニュアルの作成	良			
	50 業務体制の届出	良			
	51 業務従事者	良	・月例衛生ミーティング (4/24、5/29、6/26、7/31、9/25.9/26、10/30、11/27、12/25、1/29、2/26、3/25) ・月例衛生職場会 (4/23、5/28、6/25、7/30、9/24、10/29、11/26、12/24、1/28)		
	52 セルフモニタリングの実施	良	9/6 華学園モニタリング		
	53 会議の開催	良			

項目等		総合評価	特記事項
54	食育等支援	良	<p>【試食会】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・5/9 鎌ケ谷小10名試食会</li> <li>・5/13 南部小3年生センターにて試食会</li> <li>・5/15 鎌ケ谷小3-2, 3-4センターにて試食会</li> <li>・5/16 鎌ケ谷小3-1, 3-3センターにて試食会</li> <li>・5/21 鎌ケ谷小3-5, 3-6センターにて試食会</li> <li>・6/5 五本松小3-3, 3-4センターにて試食会</li> <li>・6/6 五本松小3-1, 3-2, 鎌ケ谷小10名、道野辺小150名センターにて試食会</li> <li>・7/9 センターにて試食会9名</li> <li>・10/3 鎌ケ谷小9名試食会</li> <li>・10/4 東部小39名試食会</li> <li>・10/7 鎌ケ谷小57名試食会</li> <li>・10/9 市議会議員5名センターにて試食会</li> <li>・10/11 北部小54名試食会</li> <li>・10/15 北部小2年生センターにて試食会</li> <li>・10/17 初富小44名試食会</li> <li>・10/25 第二中30名試食会</li> <li>・11/21 センターにて49名試食会</li> <li>・12/5 鎌ケ谷小9名試食会</li> <li>・1/9 鎌ケ谷小9名試食会</li> <li>・1/10 市議会議員3名センターにて試食会</li> <li>・2/5 太宰府市視察に伴い4名試食</li> <li>・2/6 鎌ケ谷小8名試食会</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・11/21 保護者見学会</li> </ul>
55	各種提案	良	
56	法令の遵守	良	
57	緊急時（急病・災害等）の対応	良	
58	記録・報告等	良	
59	関係諸機関への届出・報告	良	
60	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>・7/16、11/21 衛生部による衛生巡回指導（センター）</li> </ul>
61	消耗品の調達	良	
62	その他	良	
63	検収補助業務	良	
64	給食調理業務		
	調理の基本的な考え方	可	<p>【異物混入防止 3件】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・4/18 小学校メニューの子キンカレーに使用の若鶏のもも肉が126kg納品されたが、ガムテープ片が混入していた為115.5kg使用した。</li> <li>・5/22 いらたま汁で使用分の若鶏むね肉皮なし千切りの検収中、ニトリル片発見。市栄養士指示のもと、56Kg中49Kgの使用へ変更。</li> <li>・6/12 小学校ナムルに使用のもやしを洗浄中、長さ15cm程のビニール片を発見。当該もやしの袋ではなく違う材質のビニールだった。</li> </ul>
65	二次汚染の防止	良	
66	食材の温度管理	良	
67	使用水の安全確保	良	
68	保存食	良	
69	アレルギー対応調理	可	<ul style="list-style-type: none"> <li>・6/17 アレルギー食で使用予定のホワイトルウを、前日調味料室で開封してしまった。基本食社員にその報告がなかった為、スキムミルクと一緒にミキサーにかけてしまいアレルギー食で使用分のホワイトルウを確保できなかった。市栄養士様から業者に発注していただき新しいホワイトルウでアレルギー調理することが出来た。今後は調味料社員にアレルギー指示書を所持させ確認を徹底します。</li> <li>・10/9 個人カード記入漏れの箇所があり、提供直前で対応した。</li> </ul>
70	検食	良	
71	配食	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>・9/20 中部小3-4に提供のうすら卵入り大根の煮物の汁がアレルギーランチジャーにこぼれていると配膳員から連絡があった。ランチジャーの外装とカゴを持って行き、中身を入れ替え提供した。今後の対応としてアレルギーランチジャーをコンテナの一番上に積み込む、水分が多い物とはろみをつける等の工夫をし栄養士様に確認する。</li> </ul>
給食配送・回収業務			
72	配送車の維持管理	良	
73	各小・中学校への到着時間	良	
74	本施設への回収時間	良	
75	その他	可	<ul style="list-style-type: none"> <li>・5/29 配送ルート内で火災発生により、一部配送ルートを変更し配送した。全校遅配なく配送完了。その後の回収ルートは通常日課で回収し洗浄作業に影響はなかった。</li> <li>・12/17 鎌ケ谷小にて渡り廊下付近の柱に接触。補修を行う。</li> </ul>

運営業務

項目等		総合評価	特記事項
運営業務	配送校内での配膳業務		
	76 給食の配膳	良	
	77 配膳室の衛生管理	良	
	78 その他	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>・7/1 南部小配膳室内の牛乳保冷庫の電源が抜けていた為、牛乳が提供中止になった。コンセントが配膳ワゴンの下段にあたる場所にある為、抜けやすい状態だった。今後は配膳室にコンセント確認の掲示をし、入退室の際確認するように啓発する。</li> <li>・9/30 学校の工事の都合により、西部小の保冷庫の電源がおちていた為、旧校舎の牛乳提供中止し新校舎のみ提供。</li> <li>・10/29 鎌ヶ谷小にて小荷物昇降機が故障。トレー4クラス分と食器8クラス分が当日回収出来ず、翌日30日に対応。</li> </ul>
	79 洗浄業務	可	<ul style="list-style-type: none"> <li>・5/22 中部小2-3に提供した深皿に、前回の残飯がこびりついていて汚れを発見した際、きれいな深皿を置く場所に誤って置いてしまい、混ざってしまったものと考えられる。今後は汚れた食器の置く場所の変更及び目視確認を徹底する。</li> <li>・10/7 中学校にスプーンを提供するところ誤って箸がいつてしまった。栄養士様に報告をし、そのまま使用。</li> <li>・10/24 道野辺小和えししゃく3本不足。不足分をセンターより学校へ届けた。</li> <li>・2/12 第五中1-3の配膳前のお玉に汚れあり。予備の器具で対応。</li> <li>・2/18 第五中2-2に提供のどんぶりに汚れが付着しているとの連絡があった。予備の食器で対応。</li> </ul> 上記のものについて、市から目視確認の徹底など、再発防止に努めるよう指導。
	80 清掃業務	良	
	衛生管理業務		
	81 衛生管理体制の整備 ・事業者による衛生管理体制	良	
	82 事業者による業務従事者の健康管理	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>・10/23 ノロウィルス検査（102名全員陰性）</li> <li>・1/10 ノロウィルス検査（100名全員陰性）</li> <li>・3/4 ノロウィルス検査（100名全員陰性）</li> </ul>
	83 業務従業者の研修	良	
84 定期、臨時及び日常の衛生検査業務	良		
85 建物内部及び外周部の衛生管理	良		
86 残滓処理・廃棄物処理業務	良		
87 運営備品調達業務	良		

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。	41
	可：不都合なく業務が実施されている。	0
	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。	0
	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。	4
	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