

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	・8/21 巡回安全講習（社内教育）
8	点検及び故障等への対応	良	・11/18 2F女子職員トイレ中央洗面台水栓詰まり修理 ・12/9 2F女子職員トイレ奥側洗面台配水管水漏れ修理
9	非常時緊急時の対応	良	
10	記録・報告等	良	
11	関係諸機関への届出・報告	良	・3/2～6/9 新型コロナウイルス対策のため学校給食休止 ・10/6 煤煙発生施設検査（東葛地域振興事務所）
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	・3/8 煮炊き調理室NO.4.12.16回転釜蒸気バルブ漏れ修理
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	
16	日常（巡視）保守点検業務	良	
17	定期保守点検業務	良	・7/30、10/22、11/18、1/28 エレベーター定期点検
18	修繕・更新業務	良	・4/15 コンテナ室柱のコーナーガード補修 ・6/10 煮炊き調理室西側壁上部化粧板亀裂補修 ・3/27 洗浄室床面剥がれ張替え工事
建築設備・厨房機器等保守管理業務			
19	法定点検	良	・8/17 消防設備定期点検 ・12/25 消防設備定期点検 ・3/27 非常用発電機実負荷試験
20	日常（巡視）保守点検業務	良	
21	定期保守点検業務	良	毎月 貴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
22	修繕・更新業務	良	・4/23 昇降機、小荷物運搬機定期点検 ・4/6,7 調理エリアの空調機フィルター清掃 ・8/5 中央監視装置定期点検 ・8/6,7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 ・8/3,5,6 厨房機器点検 冬季休業期間 空調機中性性能フィルター及び給気フィルター交換 ・3/24～31 厨房機器定期点検
			・4/15 市側男子トイレ便所の壁一部破損補修 ・4/24 空調機SF-1ヘアリング及びSF-3、EF-4ベルト交換（空調設備定期点検結果より） ・5/20 洗浄機内金属ホースコネクター部からの漏水修理 ・5/21 SPC側男子トイレ自動水栓不具合修理 ・5/22 ディスポーザー下部配管コネクター部からの漏水修理 ・7/3 OAC-5和え物室外調機不具合修理 ・10/17 加圧給水ポンプ不具合修理 ・9/4 浄化槽送風機故障部品修理 ・9/18 No.2コージェネレーターガス圧不良交換修理 ・10/13 排水除害設備調整フロア交換及び既設オーバーホール ・10/16 排水除害設備原水、調整、返送各ポンプ×計5台交換 ・11/13 No.14煮炊き釜蒸気バルブ交換 ・1/20 No.1コージェネレータープレッシャースイッチ不具合修理 ・1/27 非常用発電機バッテリー交換 ・1/30 ビット内蒸気配管蒸気漏れ修理、煮炊き調理室No.15回転釜バルブ不具合交換、ボイラー室ドレン配管漏水修理 ・3/15 市事務所ⅠTVモニター用マウス不具合交換 ・3/23 ビット内排水ポンプ及びフロートスイッチ不具合交換
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	・7/3 メーカー出向モーター補修・消耗材交換 ・8/3・5・6・18 各厨房機器点検実施 ※8/6：コンテナ洗浄機ガイドレール交換 ・8/6 システム洗浄機シャフトモーター関係交換 ・8/18 回転釜入口ジョイント交換 ・9/25 コンテナ洗浄機用バンカールーパー4個交換
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 適宜建物周り除草実施 ・5/11～12 センター周辺除草（鎌ヶ谷市シルバー人材センター） ・7/1～9/30 適宜建物周り除草実施 ・10/1～12/28 適宜建物周り除草実施 ・1/13～3/31 適宜建物周り除草実施
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 <ul style="list-style-type: none"> ・4/1 調理エリア消毒 ・8/14 調理エリア消毒 ・7/6、9/8.25 厨房除害施設汚泥引抜き ・9/4 浄化槽清掃 ・11/9 排水除害設備汚泥貯留槽汚泥引抜き ・12/7 排水除害設備汚泥貯留槽汚泥引抜き ・10/1 浄化槽法定検査、12/26 排水管洗浄、12/28 館内消毒 ・10/1～12/28 排水除害設備処理状況により沈殿槽スカム移送清掃実施 ・1/15 厨房除害設備汚泥貯留槽引抜き ・2/5 厨房除害汚泥貯留槽引抜き ・3/19 厨房除害設備エアリフトフロア分解整備および予備品入替 ・1/5～3/31 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 ・2/2 水質検査
	清掃業務		
	31 ・建物及建物周辺	良	<ul style="list-style-type: none"> ・8/17 受水槽定期清掃 ・1/5～3/31 適宜建物周り清掃 ・4/2 窓ガラス清掃、網戸清掃
	32 ・諸室（給食エリア）	良	<ul style="list-style-type: none"> ・4/1 高所定期清掃、網戸清掃 ・8/20.21 高所定期清掃 ・3/23～24 高所定期清掃
	33 ・諸室（事務エリア）	良	<ul style="list-style-type: none"> ・8/17.19 一般エリアワックス掛け清掃、事務室カーペット清掃 ・8/20.21 照明器具清掃 ・12/24.25 定期床（ワックス）清掃
	34 ・諸室（外構）	良	<ul style="list-style-type: none"> ・4/1～6/30 適宜外周清掃
	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	<ul style="list-style-type: none"> ・2/26 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	<ul style="list-style-type: none"> ・月例衛生ミーティング 7/31、8/31、9/30、10/30、11/30、12/21、1/29、2/26、3/31 ・月例衛生職場会 7/30、8/30、9/29、10/29、11/29、12/20、1/28、2/25、3/30
	52 セルフモニタリングの実施	良	<ul style="list-style-type: none"> ・9/24 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。
	53 会議の開催	良	
	54 食育等支援	良	<p>【試食会】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・9/3 鎌ヶ谷小7名試食会 ・9/30 北部小20名試食会 ・10/1 鎌ヶ谷小7名試食会 ・11/5 鎌ヶ谷小7名試食会 ・12/3 鎌ヶ谷小9名試食会 <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4/1 食育ガーデンにオクラの種を植えた。※発育不良により未収穫。
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		

項目等		総合評価	特記事項	
運営業務	60 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） ・6/17、10/21、2/22 衛生部による衛生巡回指導（センター） ・10/26 衛生部による衛生巡回指導（鎌ケ谷小学校） ・11/2 衛生部による衛生巡回指導（鎌ケ谷中学校） ・12/11 衛生部による衛生巡回指導（第三中学校） ・8/31 調理員に対するフォローアップ研修（厨房機器取扱説明） ・8/19 衛生講習※新型コロナウイルスの影響により冊子配布にて対応。 ・8/20 防災訓練 	
	61 消耗品の調達	良		
	62 その他	良		
	63 検収補助業務	良		
	給食調理業務			
	64 調理の基本的な考え方	可	<ul style="list-style-type: none"> 【その他 2件】 ・6/18 鎌ケ谷中学校2-2へ提供のチキンカレーに黒い鶏肉の様な物が混入していた。溶けきっていないカレーと判明。攪拌不足が原因と考えられるため、ルーの投入量の見直しと目視確認の強化を行う。 ・8/26 3回使用するフライヤーの油を2回で廃油してしまったため、油を追加発注した。廃油管理の書類を更新した。 	
	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	良	<ul style="list-style-type: none"> ・11/6 第三中学校アレルギー対応食の野菜のすましじるの検食分の中に金属の異物が混入していた。アレルギー室で使用しているザルの一部ではないかと考えられる。（ザルは買替え済） 	
	70 検食	良		
	71 配食	良		
	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	良	<ul style="list-style-type: none"> ・12/4 鎌小にて配送車が校庭のタイヤ遊具に接触し、遊具を破損した。（破損した遊具は元々改修予定であったため、修繕等は不要であった。） 	
	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		
	79 洗浄業務	可	<ul style="list-style-type: none"> ・9/16 鎌ケ谷中学校1-4に提供した汁椀に茶色い染みのようなものが付いていた。洗浄時に落とさず残った汚れだと考えられる。目視確認を強化する。 ・9/16 初富小学校へ提供した汁椀が汚れていたとの連絡があった。食器消毒の際の熱処理による変色のため、目視確認を強化し該当食器を取り除く。 ・10/7 初富小学校へ提供した飯汁椀の中から、中心部からひび割れしている物があった。洗浄作業中に、ひびが入ってしまった物を取り除く事が出来なかった。今後は目視確認を、強化する。 ・10/8 初富小学校へ提供した飯汁椀の中から、一部破損している物が混入していた。 	
	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"> ・11/18 ノロウィルス検査（104名全員陰性） ・1/8 ノロウィルス検査（103名全員陰性） ・3/3 ノロウィルス検査（103名全員陰性） 	
	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 残渣処理・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。	44
	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