

業務水準評価シート 令和6年度

総合

項目等		総合評価	特記事項
維持管理業務	①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	
	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	
	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	
	②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	
	18 修繕・更新業務	良	
	③建築設備・厨房機器等保守管理業務		
	19 法定点検	良	
	20 日常（巡視）保守点検業務	良	
	21 定期保守点検業務	良	
	22 修繕・更新業務	良	・4/2 春季点検 ・4/16 昇降式保管庫ワイヤー外れ、復旧作業実施 ・6/19 コンテナ右扉移植応急作業実施 ・7/25 食器箆納品・回収 ・7/27～29 夏季点検 ・9/5 全自動軟水器点検 ・9/6 トレー洗浄機原点復帰調整 ・9/14 脱水機モーター交換 ・9/29 はし洗浄機公転モーター交換 ・10/18 食缶洗浄機5タンク上部より異音、点検作業実施 ・11/18 回転釜6号機ハンドル関係交換実施（桐山工業対応） ・11/26、27 洗浄室及び配送員室電話機交換 ・12/3 コンテナ右扉3枚交換 ・12/3 食缶洗浄機3槽目ガイドステー交換 ・12/26 連続フライヤーフオートスイッチ、油槽溶接補修 ・12/27 消防設備火災警報感知器3ヶ所交換 ・1/9 システム洗浄機（壁側）インバーター不良、交換実施 ・2/4 浸漬槽：搬送チェーン外れ、取付直し実施 ・2/6 15号機回転釜 ドロー栓漏れ、排水栓レバー調整。 ・3/14 調味料室バススルーカウンター窓バルンサー交換 ・3/24 洗浄室水栓漏水不具合修理
	④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 ⑤食器類・食缶等の更新業務	良	・8/23 飯椀、汁椀 100枚更新 ・12/24 深皿カゴ 177個樹脂コーティング無しへ更新 ・3/31 飯椀・汁椀 100枚更新
	⑥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	
	29 修繕・更新業務	良	
	⑦環境衛生・清掃業務		
	30 環境衛生業務	良	
	清掃業務		
	31 ・建物及建物周辺	良	
	32 ・諸室（給食エリア）	良	
	33 ・諸室（事務エリア）	良	
	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	
	⑧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	
	⑨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	⑩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	
	52 セルフモニタリングの実施	良	・ 10/31 華学園による外部モニタリング
	53 会議の開催	良	
	54 食育等支援	良	
	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	・ 7/23 衛生講習会 ・ 7/23 防災訓練
	61 消耗品の調達	良	
	62 その他	良	
	63 ⑪検収補助業務	良	・ 7/8 小学校メニューの肉じゃがに使用予定のじゃがいもから異臭がしたため、中学校カレーのじゃが芋を使用した。中学校のカレーはじゃが芋なし。
	⑫給食調理業務		
	64 調理の基本的な考え方	可	・ 5/10 中部小3-1へ提供のポトフに虫が混入していたと連絡があった。確認したところ、冷凍ミニブロックリーについていた芋虫と考えられる。今後は、虫や異物等の混入の可能性を考え、発見できるように努める。 ・ 5/30 第二中2-4へ提供の里芋とこんにゃくの煮物の中にビニール片が混入していた。確認したところ使用食材のビニールではないが、食材の中に混入していたビニールの切れ端ではないかと考える。今後は確認を強化し再発防止に取り組む。 ・ 5/30 鎌ヶ谷小5-3へ提供の家常豆腐にビニール片が混入していた。確認したところプチ絹揚げのビニールだった。開封時のはさみが劣化し、袋に引っかかってしまった事によるものと考ええる。はさみを新しい物に替え、再発防止に取り組む。 ・ 9/11 中学校メニューのほたての中華スープを配食中、ロックのかかりがあまく、釜が傾きすぎてしまいこぼしてしまった。量が多量だった為、栄養士様にご相談させていただき配食量を変更していただいた。今後はロックの部分を手触確認し、釜が動かなくなってから配食する。 ・ 11/22 中部小1-1に提供のちくわとこまつなのサラダにビニール片が混入しているとの連絡があった。確認したところ、センターで使用した食材のビニールとは材質が異なる為、原材料の中に入っていた可能性もあると考える。今後は、目視確認を強化し、異物を見つけられるよう努力する。 ・ 2/4 第四中2-4へ提供のゆかり和えに、ビニール片が混入しているとの連絡があった。ゆかり和えに入っている食材の袋を確認したところ、使用した袋と同じ材質の袋はなかった。今後は食材の目視を強化し、未然に防げるように気を付ける。 ・ 2/19 第三中へ提供のチンゲン菜の中華スープに ビニールが混入していた。食材で使用した袋を確認したところ、同じ材質のものはなかった。またセンターで使用している手袋も、色が違うため該当しないと思われる。今後は食材の目視確認を強化し、再発防止を心掛ける。
	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	
	70 検食	良	
	71 配食	良	
	⑬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	

⑭	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	⑮洗浄業務	可	・4/30第二中1-6へ提供のブロックリーのおかかマヨ和えの中に、魚の骨の様な物が入っているという連絡があった。確認したところ、洗浄で落ち切れなかった食材が乾燥し混入してしまったものと考えられる。今後は目視確認の強化と再発防止に努める。 ・1/21 中部小3-2へ提供の深皿が汚れていたとの連絡があった。確認したところ、前日使用した際の、食材の汚れが付着していたと考える。今後は、洗浄後の目視確認を強化する。
80	⑯清掃業務	良	
⑰	衛生管理業務		
	衛生管理体制の整備		
81	・事業者による衛生管理体制	良	・5/7 本社衛生部による衛生巡回 ・9/9 本社衛生部による衛生巡回 ・2/25 本社衛生部による衛生巡回
82	・事業者による業務従事者の健康管理	良	・4/10, 4/24, 5/8, 5/22, 6/5, 6/19, 7/3, 7/19, 8/7, 8/21, 9/4, 9/18, 10/9, 10/23, 11/6, 11/20, 12/4, 12/23, 1/6, 1/22, 2/5, 2/19, 3/5, 3/21 細菌検査実施 ・11/20, 1/6, 3/5 ノロウィルス細菌検査実施
83	・業務従業者の研修	良	・月例衛生ミーティング (4/28, 5/30, 6/28, 7/24, 8/30, 9/30, 10/31, 11/29, 12/19, 1/31, 2/21, 3/28) ・月例衛生職場会 (4/30, 5/31, 6/28, 7/25, 8/30, 9/30, 10/31, 11/29, 12/19, 1/31, 2/28, 3/31)
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	⑱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。	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