

項目等		総合評価	特記事項
<b>維持管理業務総則</b>			
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>10/29 野菜器具洗浄室水栓水漏れ修理</li> <li>10/22 野菜切裁機コードプラグ不具合修理</li> <li>10/25 野菜上処理コンセント架台ぐらつき修理</li> <li>11/15 荷受室側No3シャッター不具合立ち合い</li> <li>11/17 アレルギー室ドア開閉距離調整</li> <li>11/26 和え物器具洗浄室ホースコネクター不具合修理</li> <li>11/30 太陽光発電テレビモニター不具合調査(継続)</li> <li>12/7~27 2階各所壁紙剥がれ及び通路継ぎ目ひび割れ補修</li> <li>12/15 女子更衣室洗面台水栓詰り修理</li> <li>12/16 女子職員トイレ洗面台漏水修理</li> </ul>
9	非常時緊急時の対応	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>1/7 センター出入口門扉周辺雪かき及び2Fテラス雪かき</li> </ul>
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	
<b>建築物保守管理業務</b>			
15	法定点検	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>11/19昇降機、小荷物運搬機法定点検</li> </ul>
16	日常(巡視)保守点検業務	良	
17	定期保守点検業務	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>4/22 7/29 10/21 1/20昇降機定期点検</li> </ul>
18	修繕・更新業務	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>8/26 野菜類研修室コーナーガード剥がれ修理</li> <li>8/27 煮炊き免振装置周囲ひび割れ補修</li> <li>1/6 男子休憩室前通路壁紙剥がれ補修</li> <li>1/14 女子休憩室前通路壁紙剥がれ補修</li> </ul>
<b>建築設備・厨房機器等保守管理業務</b>			
19	法定点検	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>7/29 消防設備定期点検</li> <li>12/28 消防設備定期点検</li> <li>11/10 自家用電気工作物年次点検</li> <li>3/19 非常用発電機実負荷試験</li> </ul>
20	日常(巡視)保守点検業務	良	
21	定期保守点検業務	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>毎月 貫流ボイラー保守点検</li> <li>毎月 自家用電気工作物月次点検、非常用発電機動作確認</li> <li>毎月 排水除害設備保守点検</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>4/1 給排気空調機定期点検</li> <li>4/8.9 一般エリアの空調機フィルター清掃</li> <li>7/15.21.26~30 厨房機器点検</li> <li>8/18 消防設備定期点検</li> <li>8/6 中央監視装置定期点検</li> <li>8/5.6.23 空調機定期点検</li> <li>夏季休業期間 空調機、給気フィルター洗浄</li> <li>12/24 空調機中性性能フィルター及び給気フィルター交換</li> <li>12/1~7 2階各所換気口清掃</li> <li>3/4、11、17厨房機器定期点検</li> </ul>
22	修繕・更新業務	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>4/19 ボイラー通信3G通信から4G通信へ変更</li> <li>6/1 2F女子トイレ洗面台排水不良修理</li> <li>6/11 コンテナ室空調機不具合修理</li> <li>6/30 アレルギー上処理室蛇口付け根からの漏水修理</li> <li>7/27 太陽光発電テレビモニター不具合修理</li> <li>8/19 No2、6、7、13回転釜蒸気バルブ交換</li> <li>9/14 市側女子トイレ自動水栓故障修理</li> <li>10/1~10/26 各室ロスナイエレメント交換</li> <li>11/22 AED本体交換</li> <li>11/30 排水除害設備放流ポンプ交換</li> <li>12/24 煮炊き釜蒸気バルブ3箇所交換修理</li> <li>12/24 マイクロコージェネ設備熱交換器配管漏水修理</li> <li>1/13 No8回転釜蒸気開閉バルブの蒸気漏れ修理</li> <li>2/10 外部井戸水圧力計から水漏れの為交換修理</li> <li>3/1 太陽光発電テレビモニター機器交換</li> <li>3/1 ボイラー中和装置水漏れ修理</li> <li>3/5 廃棄物庫ピット内配管及びボイラー蒸気ヘッダー蒸気漏れ修理</li> </ul>
<b>施設備品等保守管理業務</b>			
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>8/17 食器カゴ100個更新</li> </ul>
<b>外構等維持管理業務</b>			
27	定期保守点検業務	良	
28	剪定・除草・害虫防除・施肥	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>4/1~6/30 適宜建物廻り除草実施</li> <li>5/18 センター周辺除草(鎌ヶ谷市シルバー人材センター)</li> <li>7月~9月 センター廻り除草</li> <li>10/1~12/28 適宜建物廻り除草実施</li> <li>1/12~3/31 適宜建物廻り除草実施</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>毎月 害虫生息点検</li> <li>4/16 調理エリア消毒</li> <li>8/23 調理エリア消毒</li> <li>8/20 厨房除害施設汚泥引抜き</li> <li>8/30 浄化槽清掃</li> <li>10/25、27 排水除害設備汚泥貯留槽汚泥引抜き</li> <li>11/1 排水除害設備汚泥貯留槽汚泥引抜き</li> <li>12/3 排水除害設備汚泥貯留槽汚泥引抜き</li> <li>10/1 浄化槽法定検査</li> <li>12/25 排水管洗浄</li> <li>12/28 館内消毒</li> <li>2/3 水質検査</li> <li>2/4 厨房除害汚泥貯留槽引抜き</li> <li>2/28 浄化槽汚泥引抜き</li> </ul>
	31 清掃業務	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>4/1～6/30 適宜テラス鳥の糞除去清掃</li> <li>8/23 清掃インスペクション</li> <li>8/23 受水槽定期清掃</li> <li>3/29～31 窓ガラス清掃、網戸清掃</li> </ul>
	32 諸室（給食エリア）	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>8/2～25 高所定期清掃</li> <li>3/29～31 高所定期清掃</li> </ul>
	33 諸室（事務エリア）	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>8/2～25 一般エリア定期床ワックス掛け清掃、事務室カーペット清掃、照明器具清掃</li> <li>12/24、29、30 一般エリア定期床ワックス掛け清掃</li> </ul>
	34 諸室（外構）	良	4/1～6/30 適宜外周清掃
	35 諸室（調理設備・建築設備）	良	1/5～3/31 適宜建物廻り清掃
	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	
	運営業務総則		
	42 業務の対象範囲	良	
	43 業務期間	良	10/1 台風の影響により給食の提供無し
	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>月例衛生ミーティング (4/30、5/31、6/30、7/16、8/31、9/30、10/29、11/30、12/21、1/31、2/28、3/31)</li> <li>月例衛生職場会 (新型コロナウイルスの感染拡大につき、資料配布にて中止)</li> </ul>
	52 セルフモニタリングの実施	良	華学園モニタリングは新型コロナウイルス感染拡大につき中止
	53 会議の開催	良	
	54 食育等支援	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>【試食会】</li> <li>5/10 センター試食会 (4名)</li> <li>6/30 センター試食会 (5名)</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	<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>6/7、12/6 3/14 衛生部による衛生巡回指導（センター）</li> </ul>
	60 業務従事者の教育・訓練	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>8/25衛生講習会（資料配布）</li> <li>8/25防災教育</li> <li>8/25夏季オンデマンド講習研修会</li> </ul>
	61 消耗品の調達	良	
	62 その他	良	
63 検収補助業務	良		

項目等		総合評価	特記事項	
運営業務	給食調理業務			
	調理の基本的な考え方	可	【異物混入防止等 15件】 <ul style="list-style-type: none"> <li>・4/21 中学校メニューに使用予定のカットしめじ、納品遅れ。業者積み忘れの為。</li> <li>・4/22 業者失念により芯ありの玉ねぎが納品された。芯を処理し使用。</li> <li>・5/24 小学校メニューの人参業者積み忘れの為使用無し。</li> <li>・5/24 小学校メニューのみそ汁に使用の人参26kg業者積み忘れ</li> <li>・6/2 カットえのき納品温度が高かった為返品し、えのき無しで提供</li> <li>・6/21 ムキたまねぎ業者積み忘れの為20kg不足。</li> <li>・7/2 じゃがいも58kg品質不良の為廃棄。カットじゃがいもで対応。</li> <li>・7/5 きゅうり77kg状態不良の為廃棄。</li> <li>・7/5 業者失念により芯ありの玉ねぎが納品された。芯を処理し使用</li> <li>・9/6 小学校メニューのポークカレーで使用予定の豚バラ肉、業者の納品違いで細切り肉に変更。</li> <li>・9/17 小学校のちゅうかスープ（アレルギー食）で使用予定の若鶏もも肉に異物（ビニール）が混入していた。異物を取り除いて使用。</li> <li>・10/18 中学校メニューのきんぴらごぼうに使用予定のカットごぼうせんざりが、発注ミスによりささがきに変更。</li> <li>・11/25 小学校メニューのぎくらげと豚肉の卵炒めに使用予定の豚肉が2kg不足で納品された。不足のまま調理し提供した。</li> <li>・1/21 鎌ヶ谷中へ提供した「ちゃんこ汁」から青くて小さい硬い異物が発見された。調理器具類ではプラスチックが考えられるが、若干色が違う事や昨夏に全て新品に交換している為、劣化も考え難く原因の特定には至らなかった。食材をカゴへ入れる際、また調理中の目視確認を強化する。</li> <li>・3/18 中学校に提供の中華風コーンスープに使用予定だったムキたまねぎ、業者の積み忘れにより使用無し。</li> </ul>	
	64			
	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	可	・5/21 西部小3-1へ和え物を空の食缶で提供してしまった。各自の作業を確認しあえるように再教育し再発防止に努める。
		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	・1/31 南部小にて積み荷を降ろした際に配送車左後方をこすってしまい、駐輪場の雨どいを破損させてしまった。南部小へ謝罪し、配達員へ再教育を行った。
		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	可	・5/28 鎌ヶ谷小配膳室の小荷物昇降機が故障し、配膳・下膳作業を学校の先生・児童に手伝って頂いた。当日、小荷物昇降機は直り注意して使う様に配膳員へ指導した。原因は小荷物昇降機内で安全バーが曲がり、挟まってしまった事によるものだった。 ・5/31 鎌ヶ谷小配膳室の小荷物昇降機が故障し、配膳・下膳作業を学校の先生・児童に手伝って頂いた。原因はパンを多量に載せた為、小荷物昇降機内のパンを載せたワゴンが傾いてしまい小荷物昇降機とワゴンが挟まってしまった事によるものだったワゴンに載せるパンの量を減らす様に指導した。
	79	洗浄業務	可	・4/19 第三中へ提供した飯碗が破損しており、生徒が指を挟んでしまった。飯碗のひびは、日々の使用や洗浄中に入ってしまったと思われる。今後は目視確認と長期休暇での点検を徹底する。 ・5/26 鎌ヶ谷小へ提供の深皿に緑色の汚れが付着していた。前日の汚れが残っていたと考えられる。従業員へ周知し目視確認を強化した。 ・6/22 第三中へ提供した食器より白い異物が発見された。食器カゴのコーティング片ではないかと推測する。即日、対象の食器カゴを新品に交換した。今後は食器だけではなく食器カゴも目視強化し、劣化度合いにより適切に対応する。
	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	・11/17 ノロウィルス検査（106名全員陰性） ・1/6 ノロウィルス検査（103名全員陰性） ・3/9 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。	41
	可：不都合なく業務が実施されている。	5
	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