

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	<ul style="list-style-type: none"> 4/21 2F男子職員トイレ洗面台水栓不具合修理 6/23 洗浄室手洗いシンク給湯配管ユニオン部漏水修理 7/25 ボイラー蒸気ヘッダー蒸気漏れ修理 9/23 洗浄機底部蒸気配管ピンホールからの蒸気漏れ 10/31 アレルギー室上処理給湯蛇口漏水修理 2/15 野菜用器具洗浄室水栓不具合修理
非常時緊急時の対応	良	
記録・報告等	良	
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	
②建築物保守管理業務		
法定点検	良	<ul style="list-style-type: none"> 1/11 エレベーター定期点検
日常（巡視）保守点検業務	良	
定期保守点検業務	良	
修繕・更新業務	良	<ul style="list-style-type: none"> 5/8コンテナー窓柱コーナーガード破損箇所補修 5/8,9 回収前室、発送前開閉扉横塗装剥がれ再塗装 9/28 アレルギー室前廊下火災感知器交換 12/12 男子職員トイレ洗面台水栓不具合修理 2/26 外壁クラック補修、西側バルコニー外壁ケバラ固定
③建築設備・厨房機器等保守管理業務		
法定点検	良	<ul style="list-style-type: none"> 10/4 浄化槽法定点検 12/25 自家用電気工作物年次点検 12/28 消防設備点検 3/22,28 ボイラー法定検査
日常（巡視）保守点検業務	良	
定期保守点検業務	良	<ul style="list-style-type: none"> 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・ 4/5 給排気空調点検 3/22～28 春季休業期間空調機、給気フィルター洗浄及び各所換気口清掃 5/15、8/18、11/20 2/19 浄化槽定期点検及び浄化槽水質検査 8/1、12/28 消防設備定期点検 7/28 中央監視装置定期点検 8/7 空調設備定期点検 8/8～17夏季休業期間空調機、給気フィルター洗浄及び各所換気口清掃 12/21、22 空調機中性能フィルター及び給気フィルター交換 12/25～26冬季休業期間空調機、給気フィルター洗浄及び各所換気口清掃
修繕・更新業務	良	<ul style="list-style-type: none"> 4/21 市事務室火災感知器障害の為交換 5/16 ITV、UPS、BATTアーム端動に伴い本体交換 5/18 野菜荷受室カーテンエアシャワー不動作の為交換 6/23 洗浄室手洗いシンク給湯配管ユニオン部漏水修理 8/30 ばっ気フロア交換 9/23 洗浄機底部蒸気配管ピンホールから蒸気漏れ修理 9/28 アレルギー室前廊下火災感知器交換 10/17 残量計量器USB読み不良、修理 11/10 トリ洗浄機分離爪交換、同機器背面押さえカバー用カバー交換 11/16 スーツ洗浄機（右機）モーターローラー予備機より移植交換 12/1 油切りカバー変形中古良品へ一部交換 12/14 脱水機水漏れパイプ交換 12/27 洗浄機洗浄機カバー、カバー交換 12/27 食洗機洗浄機カバー、カバー交換 1/19 真空冷却機蒸気バルブからの蒸気漏れ修理 2/7 No5回転釜下部水道水開閉バルブからの漏水修理 2/15 野菜用器具洗浄室水栓不具合修理
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	<ul style="list-style-type: none"> 7/19、25、26タニコー夏季点検作業及び修理実施 7/25フクシマガリレイ夏季点検実施 7/27三浦工業夏季点検実施 8/3食器籠納品、回収 8/17溶接作業 9/14三浦工業全自動軟水器修理実施 9/25システム洗浄機供給装置修理実施 10/16 自家発燃料置場危険物看板劣化の為良品と交換 11/8 浄化槽ばっ気フロア不動作の為修理 12/18 緊急ガス遮断弁制御盤バッテリー交換 1/9,10 No1,2マイクロコージェネ消耗部品交換及び運転積算時間後点検（エンジンオイル、冷却水、バッテリー交換） 3/8油脂庫照明スイッチ不具合修理 3/25 No1,2マイクロコージェネ点検時の消耗部品及び不具合部品交換（エレメント、プラグ交換） 3/28 防火シャッターバッテリー交換
⑤食器類・食缶等の更新業務		
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	<ul style="list-style-type: none"> 4/1～6/30 適宜建物廻り除草実施 5/12 センター周辺除草 7/5,6 敷地内植木剪定 9/22 敷地内除草 8/22芝生に施肥 10/1～12/29 適宜建物周り除草実施 12/13 南側フェンス周辺植木鋸枝伐採 1/12～3/29 適宜建物廻り除草実施
修繕・更新業務	良	

維持管理業務

維持 管理 業務	①環境衛生・清掃業務		
	環境衛生業務	良	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月 害虫生息点検 ・4/20, 5/18, 6/23 排水除害設備汚泥貯留槽汚泥引抜き ・5/23, 25 厨房除害設備貯留槽改修工事（脱離液配管設置） ・8/18 調理エリア消毒 ・7/13, 9/14 排水除害設備汚泥貯留槽汚泥引抜き ・10/13, 11/16 排水除害設備汚泥貯留槽及び沈殿槽スカム引き抜き ・1/12～3/29 厨房除害設備処理状況により沈殿槽スカム清掃実施 ・1/18, 2/22, 3/28 汚泥貯留槽沈殿槽スカム清掃 ・2/1 水質検査 ・2/19 浄化槽点検 3/12 浄化槽汲み取り清掃 ・3/29 館内消毒
	清掃業務		
	・建物及建物周辺	良	
	・諸室（給食エリア）	良	<ul style="list-style-type: none"> ・12/27 定期床清掃（ワックス掛け） ・3/25 給食エリア高所清掃
	・諸室（事務エリア）	良	<ul style="list-style-type: none"> ・12/26, 27, 28 定期床清掃（ワックス掛け）
	・諸室（外構）	良	<ul style="list-style-type: none"> ・4/1～9/30 適宜外周清掃
	・諸室（調理設備・建築設備）	良	<ul style="list-style-type: none"> ・1/12～3/29 適宜建物周り清掃
	・ゴミ等の計量・処分	良	
	・清掃記録の作成、保管及び提出	良	
②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		
③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		
④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		
提供食数	良		
運営業務に係る仕様書	良		
運営業務計画書	良	<ul style="list-style-type: none"> ・2/29 運営業務年間報告書提出 	
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	<ul style="list-style-type: none"> ・月例衛生ミーティング (4/28, 5/31, 6/29, 7/26, 8/31, 9/29, 10/31, 11/30, 12/21, 1/31, 2/29, 3/26) ・月例衛生職場会 (4/24, 5/30, 6/28, 7/25, 1/30) 	
セルフモニタリングの実施	良	<ul style="list-style-type: none"> ・9/21 華学園による外部モニタリング 	
会議の開催	良		
食育等支援	良	<ul style="list-style-type: none"> 【試食会】 ・7/5 センター試食会（15名） ・7/11 センター試食会（3名） ・10/4 センター試食会（31名） ・10/6 センター試食会（9名） ・10/25 センター試食会（5名） ・11/8 センター試食会（38名） ・3/12 センター試食会（9名） 	
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		
消耗品の調達	良	<ul style="list-style-type: none"> ・8/3 中学校飯碗・汁椀カゴ100個更新 ・8/29 飯碗・汁椀389枚更新 ・8/29 深皿446枚更新 ・3/31 飯碗・汁椀100枚更新 ・3/31 深皿100枚更新 	
その他	良		

運営
業務

運営業務	⑪検収補助業務	良	
	⑫給食調理業務		<ul style="list-style-type: none"> ・5/15 北部小かがやきに提供の白菜としめじのみそ汁に芋虫の様な虫が混入していたとの連絡があった。今回の異物は、使用した冷凍カットほうれんそうに混入していたものと考えられる。今後は各調理段階で異物確認を強化する。 ・5/17 第五中3-5へ提供の厚揚げのみそ汁に、水色のプラスチック片が混入していたとの連絡があった。異物を確認したところ、食材をいれているカゴを移動時に引きつってしまいその際に破損が生じ調理釜に入ってしまったと考えられる。今後は目視確認を強化する。 ・6/30 第五中3-1へ提供のご飯から固く白い物が混入していた。確認したところ、食器カゴのコーティング片ではないかと考えられる。配食時に食器かごから食器を取り出す際に食器に付着し、そのまま盛り付けたのではないかとと思われる。今後は目視確認を強化し、休業期間中にメンテナンスを行う。 ・7/13 鎌ヶ谷中3-2へ提供のさば文化干しに白い異物が混入していたとの連絡があった。異物を確認したところ5mm程度の固く白いものだった。食器カゴのコーティング片ではないかと思われる。今後は食器カゴの目視確認も強化し三期休業期間中にメンテナンスを行う。 ・10/23 鎌ヶ谷小 虫 鎌ヶ谷小4-1に提供の豚肉とキャベツのスープに虫が混入していたとの連絡があった。確認したところ、キャベツに付着していた手虫が洗浄しきれず入ってしまったと考えられる。今後は洗浄作業と目視確認を強化し、切裁時や調理時にも目視確認をする。 ・12/21 中部小 食器カゴコーティング片 中部小4-2へ提供のかぼちゃのみそ汁に白い異物が混入していたとの連絡があった。確認したところ、食器カゴのコーティング片ではないかと考えられる。クラスで食器かごから取り出す際に食器に付着したのと考えられる。今後は目視確認を強化し、休業期間中にメンテナンスを行う。
	調理の基本的な考え方	可	
	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	・4/20 アレルギーのじゃがコンソテーに使用予定の豚ばら肉、業者積み忘れ肉なして対応。
	検食	良	
	配食	良	・6/9 南部小へ提供予定のご飯1ケース発注漏れ。センターのご飯を提供
	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	
	⑭配送校内での配膳業務		
	給食の配膳	良	
	配膳室の衛生管理	良	
	その他	良	
	⑮洗浄業務	可	<ul style="list-style-type: none"> ・5/17 第四中3-3へ提供した深皿の中に、洗浄出来ていない物があつたとの連絡があった。食器に付着していた汚れは、乾燥し食器に貼りついてた事から、浸漬・洗浄時に落とし切れなかった前回の汚れではないかと考えられる。今後は目視確認の強化と再発防止に努める。 ・7/12 中部小4-2へ提供の深皿に3cm程の茶色い汚れがついていた。確認したところ前回使用した食材と推測され浸漬洗浄時に落とし切れなかった汚れが食器に残ってしまったと考えられる。今後は目視確認を強化し再発防止に努めるよう再教育する。 ・7/18 鎌ヶ谷中職員室へ提供のスプーンに汚れがついていたとの連絡があった。確認したところ10mm程度の白い塊のようなものだった。浸漬・洗浄時に落とし切れなかった汚れがスプーンに残って乾燥・消毒されたものと考えられる。今後は浸漬時間の管理を徹底する。 ・10/24 東部小4-3へ提供の深皿が汚れているとの連絡があった。確認したところ、洗浄不足と思われる。今後は全調理員へ周知し、洗浄時や洗浄後の目視確認を徹底する。
⑯清掃業務	良		
⑰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	・6/28, 11/14, 1/30 本社衛生部による衛生巡回	
・事業者による業務従事者の健康管理	良	・毎月2回 細菌検査実施	
・業務従業者の研修	良	・11/22, 1/5, 3/6 ノロウィルス細菌検査実施	
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		
⑱残滓処理・廃棄物処理業務	良		
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