

項目等	総合評価	特記事項
<b>維持管理業務総則</b>		
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	
非常時緊急時の対応	良	5/7地震発生に伴う巡回
記録・報告等	良	
関係諸機関への届出・報告	良	2014/3/20消防計画・防火管理選任届提出、2015/3/4AED設置事業者提出
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	4/26消防総合訓練 8/28消防訓練 6/3移動式回転釜にて炊飯実施、パーソナルテント及び災害用マンホールトイレ組立
<b>建築物保守管理業務</b>		
法定点検	良	
日常（巡視）保守点検業務	良	6/25野菜上処理室小窓側床漏水調査（夏季休業修理済）
定期保守点検業務	良	
修繕・更新業務	良	6/30厨房除害設備天井の剥がれ修理（5/7地震発生によるもの）
<b>建築設備・厨房機器等保守管理業務</b>		
法定点検	良	8/11、12/29消防設備保守点検 8/22浄化槽法定検査 1/14自家用電気工作物年次点検 2/9エレベーター法定検査
日常（巡視）保守点検業務	良	
定期保守点検業務	良	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 毎月 排水除害設備保守点検 8/7、8 空調機保守点検
修繕・更新業務	良	4/1、4/3 機械室SB-2ボイラー異常発報（給水異常）4/3整備復旧 6/23真空冷却器の安全弁より蒸気漏れ（安全弁調整） 6/24ディスプレイ異物混入により異常停止（スプーン除去） 9/9天吊り式コンテナ消毒保管庫・真空冷却器修理 11/20食器洗浄機修理 11/26コンテナ及びスチームコンベクション修理 12/9コンテナキャスター修理 12/16食器洗浄機、洗剤装置点検修理 12/22真空冷却器蒸気配管修理 1/26体験コーナー手洗い容器配置高さ変更工事 1/6洗浄機浸漬槽内ローラー調整修理 1/22天吊り式食器保管庫リセット操作不良のため操作 1/23No.2真空冷却器蒸気減圧弁修理 2/3、4洗浄機浸漬槽内ローラー調整修理 2/26トレー洗浄機修理
<b>施設備品等保守管理業務</b>		
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	4/10回転釜4台不具合4/19、2台修理、
<b>食器類・食缶等の更新業務</b>		
外構等維持管理業務	良	①小学校低学年の配膳器具対応 ②破損等の補充
定期保守点検業務	良	
剪定・除草・害虫防除・施肥	良	6/16食育ガーデンにサツマイモ植え付け12/2、3収穫 11/4玉ねぎ苗植え付け
修繕・更新業務	良	
<b>環境衛生・清掃業務</b>		
環境衛生業務	良	毎月 害虫生息点検 8/22、4/7害虫防除 4/12、8/22、3/27水質検査 3/6～9、8/22、12/26調理エリア内消毒
清掃業務	良	
・建物及建物周辺	良	
・諸室（給食エリア）	良	
・諸室（事務エリア）	良	
・諸室（外構）	良	
・諸室（調理設備・建築設備）	良	
・ゴミ等の計量・処分	良	
・清掃記録の作成、保管及び提出	良	
<b>警備保安業務</b>		
警備保安業務の業務水準	良	4/3調理エリア廃棄物庫開閉センサー作動（原因解除漏れ） 4/26～27揚物・焼物室天井裏区画にて、感知器障害警報発生。即時復旧が困難の為、自火報盤の電源をoffにし一対対応。未警戒になる事から従業員にて常駐警戒対応実施。4/28配線引替え実施し復旧。 5/8キュービクル異常警報 部品交換にて復旧
警備記録の作成、保管及び提出	良	
<b>長期修繕計画作成業務</b>		
長期修繕業務	可	※現状において対応を要する事例が生じていない
大規模修繕の考え方・事業期間終了時の措置	可	※現状において対応を要する事例が生じていない
<b>運営業務総則</b>		
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	
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	
セルフモニタリングの実施	良	
会議の開催	良	

維持管理業務

運営業務	食育等支援	良	全児童生徒の給食アンケート集計対応
	各種提案	良	①食育ガーデンの運用開始 ②AED設置施設の登録（講習会参加等）
	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	
	その他	良	
	検収補助業務	可	※納品数量の確認不足による献立変更の事例発生
	給食調理業務		
	調理の基本的な考え方	可	<ul style="list-style-type: none"> <li>・4/23小学校献立「チキンカレー」調理時に中学校献立「デミグラスソース」使用のハヤシライスルゥを誤って使用。</li> <li>・4/23「デミグラスソース」使用のマッシュルームスライス水煮を翌日分まで使用。</li> <li>・10/26鮭納品不足により、小学校献立の鮭のみみじ焼きから、五目焼き玉子に当日献立変更があり対応。</li> </ul>
	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	・2/1よりアレルギー対応食（除去食）提供開始
	検食	良	
	配食	良	
	給食配送・回収業務		
	配送車の維持管理	良	・1/28コンテナ回収時、中学校花壇のブロックに配送車接触、ブロック破損
	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・6/30小学校2クラスの添加物「キャンディーチーズ」数間違え、不足分を再配達。</li> <li>・1/9じゃがいものみそ汁の食缶を児童がこぼしたため、予備の食缶を配達。</li> <li>・2/12牛乳が不足したため、東洋食品の牛乳を提供。</li> <li>・2/23千葉県産梨入りゼリーのスプーンが付いていないことを指摘、未然に不足を防いだ。</li> <li>・2/27さばのみそ煮の食缶を児童がこぼしたため、予備の食缶を配達。</li> <li>・3/11すき焼き風丼の具の食缶を児童がこぼしたため、予備の食缶を配達。</li> </ul>
	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	可	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳室内の不具合箇所について、適宜市へ報告を行い、配膳室内の衛生管理に努めた。</li> <li>※配膳員の一部に連絡体制等の周知徹底がされていない点が見受けられた。</li> </ul>	
洗浄業務	良	・6月、小学校にて、はし、スプーンの汚れあり。	
清掃業務	良		
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		
・事業者による業務従事者の健康管理	良		
・業務従業者の研修	良	・各学期1回定期衛生検査（巡回指導）、8/19・3/23衛生講習会	
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		
残滓処理・廃棄物処理業務	良		
運営備品調達業務	良	9月汁しゃくし100本納品。10月アルファー化米100kgを納品。	

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。	39
	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
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。	43
	可：不都合なく業務が実施されている。	3
	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