

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	
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	
<b>建築物保守管理業務</b>			
15	法定点検	良	・3/27 昇降機、小荷物運搬機法定点検
16	日常（巡視）保守点検業務	良	
17	定期保守点検業務	良	・3/28 建物定期点検、総合診断 ・10/20、11/19 昇降機保守点検
18	修繕・更新業務	良	・5/9 コンテナ室、洗浄室柱破損箇所修理 ・6/2 4屋上機械置場外壁クラック補修 ・7/26、28 洗浄室長尺シート剥がれ補修 ・7/27 屋上西側テラス外壁塗装 ・8/29 調理場内壁面接触傷に伴うSUS防護板取り付け
<b>建築設備・厨房機器等保守管理業務</b>			
19	法定点検	良	・12/24 自家用電気工作物年時点検 ・12/24 非常用発電機負荷試験 ・3/27 ボイラー法定点検
20	日常（巡視）保守点検業務	良	
21	定期保守点検業務	良	・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 貫流ボイラー保守点検 ・毎月 排水除害設備保守点検  ・4/4、5 給排気空調機定期点検 ・4/6～19 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 ・5/16、8/22、11/14、2/14浄化槽定期点検 ・8/22 浄化槽水質検査 ・8/4、12/28 消防設備定期点検 ・8/5 中央監視装置定期点検 ・8/8、9 空調設備定期点検 ・8/2～8 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 ・12/23 空調機中性能フィルター及び給気フィルター交換 ・12/8～23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
22	修繕・更新業務	良	・5/12、8/23 市事務室流し台電気温水器不具合修理 ・6/27 太陽光設備モニター出力不具合修理 ・7/11 ボイラー排ガス利用式中和装置PHセンサー交換・校正 ・8/19 コンテナ室通路北側空調機不具合修理 ・10/14 No2ボイラー水面計、12/23No1ボイラー水面計漏水修理 ・11/25 浄化槽No1ポンプ交換 ・12/27No2ボイラー下部配水管ピンホール漏水修理 ・12/28、1/20、3/29 火災感知器結線部接触不良の為再圧着 ・1/21 ボイラー管底フロー配管漏水修理 ・1/21 洗浄室混合水栓止水不良市ピンドル交換 ・2/20 消火給水栓ホールタップ不具合交換 ・3/3男子職員トイレ洗面台水栓不具合修理
<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	
<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	・4月～6月 適宜建物廻り除草実施 ・5/20 センター周辺除草実施（鎌ヶ谷シルバー人材センター） ・7月～9月 適宜建物廻り除草実施 ・10/21 センター周辺除草実施（鎌ヶ谷シルバー人材センター） ・10月～12月 適宜建物廻り除草実施 ・1月～3月 適宜建物廻り除草実施
29	修繕・更新業務	良	
<b>環境衛生・清掃業務</b>			
30	環境衛生業務	良	・毎月 害虫生息点検 ・4/1、8/19、3/31 調理エリア消毒
<b>清掃業務</b>			
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	

維持管理業務

	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	
	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	
	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	
運営業務	51	業務従事者	良	・月例衛生ミーティング (4/30、5/31、6/30、7/29、8/31、9/30 10/31、 11/30、12/21、1/31、2/28、3/20) ・月例衛生職場会 (12/23 3/27)
	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	【試食会】 ・5/25 センター試食会（5名） ・10/4 センター試食会（26名） ・11/21 センター試食会（5名） ・11/25 センター試食会（2名） ・12/1 センター試食会（7名） ・3/4 センター試食会（5名）
	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	・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） ・6/7、12/6 3/14 衛生部による衛生巡回指導（センター）
	60	業務従事者の教育・訓練	良	
	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	【異物混入防止等】 ・11/14 小学校アレルギー食のチンゲンサイのちゅうかスープに使用予定の豚ばら肉業者積み忘れ。
	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	検査	良	
	71	配食	可	・5/18 五本松小6-3に提供予定の豚肉と人参のしぐれ煮が食缶に入っていないとの連絡があった。センターに保管してある予備分を配送した。配缶に携わる担当者の確認不足によるものと考え。今後は確認の徹底を全従業員へ周知した。 ・9/20 鎌ヶ谷中へ提供予定の、お魚ハムと小松菜のサラダに誤ってツナが混入してしまった。対象食材を廃棄し、鎌ヶ谷中へ予定配食量より少ない配食量で提供した。担当者が小学校の献立と誤認識し入ってしまった物と考える。今後は複数人で確認出来る環境を作り、ダブルチェックをする。
	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	良	
	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"> <li>・5/26 北部小3-2に提供の深皿が、汚れているとの連絡を受けた。確認したところ、深皿に残渣が付着し、2枚重なっている状態だった。洗浄する際に2枚重なってしまい、きれいな深皿を置く場所に誤って置いてしまったものとする。今後は、深皿の置き場所の変更及び目視確認を徹底する。</li> <li>・6/16 東部小3-2に提供の深皿が、汚れているとの連絡を受けた。確認したところ、深皿に残渣が付着し、2枚重なっている状態だった。洗浄する際に2枚重なってしまい、きれいな深皿を置く場所に誤って置いてしまったものとする。今後は、深皿の置き場所の変更及び目視確認を徹底する。</li> <li>・9/8 第四中3-1に提供の飯碗が3枚重なりご飯の残渣が付着していた。漫漶し洗浄機で重なって洗浄されてしまい、発見できなかったものとする。従業員へ注意喚起し、目視確認を徹底するよう伝えた。</li> <li>・2/13 第四中へ提供の深皿が汚れていたとの連絡があった。回収後確認したところ前日の汚れと思われる。本件を全従業員へ周知した。今後は洗浄後の目視確認の強化し、再発防止の努める。</li> </ul>
80 清掃業務	良	
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	
82 ・事業者による業務従事者の健康管理	良	<ul style="list-style-type: none"> <li>・11/17 ノロウィルス検査（109名全員陰性）</li> <li>・1/5 ノロウィルス検査（109名全員陰性）</li> <li>・3/8 ノロウィルス検査（109名全員陰性）</li> </ul>
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
	警告：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
	警告：業務に支障がでる等の極度の不具合がある。	0