

(仮称)ふじみ野市上福岡学校給食センター整備運営事業モニタリング評価結果

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 施設名    | ふじみ野市なの花学校給食センター       |
| 事業者    | 株式会社ふじみ野学校給食サービス       |
| 事業期間   | 平成25年11月15日～平成43年3月31日 |
| 評価対象期間 | 平成28年4月1日～平成29年3月31日   |

| 項目等                    |                  | 評価           | 備考 |
|------------------------|------------------|--------------|----|
| 維持管理業務                 | 全般               |              |    |
|                        | 維持管理業務に係る仕様書     | 3            |    |
|                        | 維持管理業務業務計画書      | 3            |    |
|                        | 業務報告書            | 3            |    |
|                        | 業務体制             | 3            |    |
|                        | 業務従事者            | 3            |    |
|                        | 緊急時の対応           | 3            |    |
|                        | 建築物保守管理業務        | 3            |    |
|                        | 建築設備・厨房機器等保守管理業務 | 3            |    |
|                        | 什器・備品等の保守管理業務    | 3            |    |
|                        | 外構維持管理業務         | 3            |    |
|                        | 環境衛生・清掃業務        | 3            |    |
|                        | 保安警備業務           | 3            |    |
|                        | 運営業務             | 献立作成支援(助言)業務 | 3  |
| 食材調達業務(助言)業務           |                  | 3            |    |
| 検収補助業務                 |                  | 3            |    |
| 給食調理業務                 |                  |              |    |
| 全般                     |                  | 3            |    |
| 給食調理の基本的な考え方           |                  | 3            |    |
| 二次汚染の防止                |                  | 3            |    |
| 食材の温度管理                |                  | 3            |    |
| 使用水の安全確保               |                  | 3            |    |
| 下処理                    |                  | 3            |    |
| 釜調理                    |                  | 3            |    |
| 揚物・焼物・蒸し物調理            |                  | 3            |    |
| 和え物調理                  |                  | 3            |    |
| 果物調理                   |                  | 3            |    |
| アレルギー対応食調理             |                  | 3            |    |
| 検食                     |                  | 3            |    |
| 配食                     |                  | 3            |    |
| 給食配送・回収業務              |                  |              |    |
| 全般                     |                  | 3            |    |
| 従事者の健康管理               |                  | 3            |    |
| 従事者の衛生管理               |                  | 3            |    |
| 従事者の行為に対する責任           |                  | 3            |    |
| 配送車の確保                 |                  | 3            |    |
| 配送車の維持管理               |                  | 3            |    |
| 配送・回収時刻                |                  | 3            |    |
| その他                    |                  | 3            |    |
| 洗浄・残滓処理等業務             |                  |              |    |
| 本施設の洗浄                 | 3                |              |    |
| 本施設の残滓処理               | 3                |              |    |
| 本施設の片付け等               | 3                |              |    |
| 食育等実施支援(調理支援・見学者対応を含む) | 3                |              |    |
| 市との密な連携                | 3                |              |    |
| 財務状況                   | 3                |              |    |

|      |  |
|------|--|
| 総合評価 | 平成28年4月から給食提供を開始して1年となるが順調に業務が行われていることを確認した。調理、配送、施設維持管理とも要求水準書に基づき的確に実施し事故のないように細心の注意を払っている。また、小学校への調理員の派遣や施設見学者への対応など食育推進に関して積極的に協力している。 |
|------|--|

|      |   |   |
|------|---|---|
| 評価区分 | 5 | 要求サービス水準以上の特別な業務執行と対応をしている                            |
|      | 4 | 要求サービス水準以上の業務執行と対応をしている                               |
|      | 3 | 要求サービス水準どおりの業務執行と対応をしている                              |
|      | 2 | 要求サービス水準達成のため指示・注意を与えている                              |
|      | 1 | 事業者の責めに帰すべき事由により、施設の全部又は一部が利用できない、または要求サービス水準が達成されない。 |