

(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～令和13年3月31日 |
| 評価対象期間 | 令和3年4月1日～令和4年3月31日 |

| 項目等 | 評価 | 備考 |
|------------------------|----|--|
| 全般 | 2 | 担当者変更に伴い、引継ぎがきちんできていなかったため、水道使用量超過の原因究明に時間を要したり、継続的依頼していた業務も遅れてしまったものがあった。 |
| 維持管理業務 | | |
| 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 | 9/28冷蔵庫庫内温度上昇の迅速な対応により、事故を未然に防ぐ。 |
| 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 | 4 | 10/7受配校外のトラブル時にも予備食の配送に協力 |
| 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 | 2 | 4/20大井小コンテナ横転、報告の遅れ |
| 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 | |
| その他 | 4 | 9/16臨時休業に伴い不要となったあおぞら分の食材の堆肥化に協力 |
| 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 | 4 | 11/14市防災訓練・12/13人権問題市民・企業講演会参加 |
| 財務状況 | 3 | |

| | |
|------|--|
| 総合評価 | 水道使用量の増加についての原因究明が遅れたため、令和2年度分に引き続き令和3年度分も水道使用量が計画量を超えた。(超過分は「なの花学校給食センター光熱水費の取り扱いに関する確認書」により、SPCが市へ支払う。) SPC内の運営企業と維持管理企業との連携がうまくとれていないことがあり、対応の遅れが生じることがあった。 また、給食調理業務については、一昨年度の改善勧告による責任者及び副責任者の交代等の措置以後、大きな事故等なく安定している。 |
| 3 | |

| | | |
|------|---|---|
| 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。 |