

項目		内容		結果
		業務内容	要求水準項目	
運營業務	調理等業務	使用水の安全確認	・受水槽の管理 ■清掃(年1回) ■定期点検(年3回) ■水質検査(年1回)	適合
			・井水の管理 ■食材に使用しない ■水質検査(年1回) ■揚水施設の保守管理	適合
		調理前作業	・二次汚染防止 ■調理作業工程表 ■作業動線図 ■被服管理	適合
			・食数管理 ■給食提供数の把握	適合
		調理業務	・二次汚染防止 ■汚染作業区域での下処理 ■加熱調理温度管理	適合
			・食材の温度管理 ■調理前食材 ■調理済み食品	適合
			・細菌の増殖防止 ■調理場内の温度湿度管理 ■細菌検査	適合
			・アレルギー対応食 ■アレルギー食専用容器による配缶	適合
		市の行事等への参加協力	・バイキング給食の実施 ・親子フード・カルチャーの実施 ・残食調査の実施	適合
		配送・回収業務	配送・回収業務	・配送、回収業務 ■配送車の衛生・運行管理 ■配送・回収計画 ■配送・回収時間の遵守 ■配送・回収時間の変更への対応
	・緊急時の対応 ■連絡体制 ■バックアップ体制 ■配送回収者への教育訓練			適合
	洗浄・残滓等処理業務	洗浄・殺菌業務等	・食器、食缶の洗浄 ・コンテナ等の消毒 ・調理設備機器等の洗浄・殺菌	適合
		残滓処理業務等	・適正な残滓の分別 ・残滓の計量・記録	適合

特記事項	食育活動への参加	バイキング給食実施	児童が食事を選択することによって自主性、食への関心を高めるため、学校にて15回実施
		親子フード・カルチャー実施	調理施設において給食調理体験をすることにより、学校給食の役割など理解を得るため夏休み期間中、2回実施
	学校から寄せられた意見への対応	調理場見学の受け入れ	年1回アンケート調査を実施し、地区PTAや小学校の校外学習として受け入れを実施

PFI事業を営む特別目的会社の自己評価	<ul style="list-style-type: none"> ・維持管理・運營業務は、児童・生徒に「安全・安心な」学校給食を問題なく提供いたしました。3月にはコロナによる学校の閉鎖といった想定外の事が起こりましたが、今後とも市保健給食課と連絡を取り合い、円滑な運営をしてまいります。 ・常に衛生に配慮し、給食を提供してまいりましたが、コロナを念頭に更なる食品衛生の向上に努めてまいります。
---------------------	--

総合評価	<ul style="list-style-type: none"> ・維持管理・運營業務は、要求水準書及び事業契約書等に基づき適切に行われていることを確認した。 ・供用開始後10年を経過し、施設・設備に不具合が生じることもあるが、計画に基づく点検や修繕により、学校給食の安定供給のため適切に維持管理業務を行っている。
------	---