

平成26年度豊橋市北部学校給食共同調理場モニタリング結果

施 設 名	豊橋市北部学校給食共同調理場
所 在 地	豊橋市石巻本町字枇杷21-5
特別目的会社	豊北学校給食株式会社
事 業 期 間	平成20年11月20日～平成37年3月31日
担 当 課(連絡先)	豊橋市教育委員会 保健給食課 (0532)51-2821
平成25年度サービス購入費(決算)	4 4 3 , 6 7 7 千円
平成26年度サービス購入費(決算見込)	4 5 5 , 8 9 7 千円

(1／2)

項 目		内 容		結果
		業務内容	要求水準項目	
維持管理業務	建築物保守管理業務	「業務年間計画書」に基づく建築物の点検、修繕更新、記録の作成等への対応	・専門技術者による外観目視や点検等の実施 ・経年劣化等への対応 ・業務月報への記載、保管及び提出 ■屋根 ■内壁・外壁 ■床 ■天井・内装 ■建具 ■階段スロープ	適合
	建築設備保守管理業務	「業務年間計画」に基づく施設に設置した設備等の運転、監視、点検、修繕更新、記録の作成等への対応	・運転監視 ・巡回点検 ・法定点検 ・定期点検 ・経年劣化等への対応 ・業務月報への記載、保管及び提出 ■電気設備 ■空調設備 ■給排水設備 ■消防設備 ■昇降機 ■その他	適合
	外構等保守管理業務	「業務年間計画」に基づく外構施設の点検、修繕更新、記録の作成等への対応	・巡回点検 ・経年劣化等への対応 ・業務月報への記載、保管及び提出 ■構内道路 ■受水槽 ■除害施設 ■駐車場	適合
	調理設備保守管理業務	「業務年間計画」に基づく施設に設置した調理設備等の点検、修繕更新、記録の作成等への対応	・日常巡視点検 ・定期点検 ・臨時点検 ・経年劣化等への対応 ・業務月報への記載、保管及び提出 ■調理設備	適合
	清掃業務	屋外清掃業務	・日常清掃 ■外構・駐車場	適合
		屋内清掃業務	・日常清掃 ・点検 ■建物内部 ■給食エリア ■事務エリア	適合
			・定期清掃 ・点検 ■給食エリア ■事務エリア	適合
	警備業務	施設無人時間帯での施設の警備	・機械警備の実施 ・警備結果記録の提出	適合
運営業務	衛生管理業務	従業員の健康管理	・健康診断 ■年間3回実施	適合
			・検便 ■赤痢、サルモネラ、O157等の検査を月2回以上実施 ■ノロウイルスの検査を年2回実施	適合
			・衛生管理のチェック	適合
		従業員等の研修	・衛生管理・健康管理等の研修会 ■新規採用者 ■全従業員(年1回以上) ・食品衛生講習会の実施	適合
		衛生管理	・微生物検査 ■拭き取り検査(週1回) ・害虫駆除 ■日常検査とモニタリング	適合

項 目		内 容		結果
		業務内容	要求水準項目	
運 営 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	適合
			・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
	SPC経営	モニタリング・バックアップ体制	・外部モニターによる検証 ・バックアップ体制の構築	適合
		財務状況	・内部留保金の確保 ・長期収支の健全性	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13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	・維持管理・運営業務は、問題なく実施しました。児童生徒に「安全・安心な」学校給食を提供できる様に衛生管理を徹底し、絶え間ない取り組みを行いました。 ・今年度も調理員が学校を訪問し調理への取り組みを紹介するなどの食育活動を進めました。来年度は、更に児童生徒たちに向けて、食育活動を充実していくため調理場見学の受け入れを積極的に行います。
---------------------	--

総合評価	・維持管理・運営業務は、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。 ・事業者、PTA、学校、市で組織した北部学校給食共同調理場食育検討委員会において、食育活動等の充実を図るため新たに調理場開放デーや食育文庫の提案を行い、その実施を確認した。 ・今後も、安全・安心でおいしい給食の提供に努めるとともに、新たな取り組みである調理場解放デーや食育文庫も活用し、身近に給食を感じてもらえるようなサービスの充実に努めてほしい。
------	---