

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	・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

特記事項	食育活動への参加	親子フード・カルチャー実施	新型コロナウイルス感染症対策のため、令和4年度は未実施
	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	新型コロナウイルス感染症対策のため、令和4年度は未実施

PFI事業を営む特別目的会社の自己評価	コロナ禍の中、難しい運営を迫られましたが、なんとか集団感染による給食停止を起こさずに住みました。今後も市側との連携を深め、互いに情報を交換し、より安全安心な給食を提供していきます。
---------------------	--

総合評価	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・調理場内での新型コロナウイルス感染症への対策を講じ、事業の継続を図りつつ、安心安全な給食の提供が実施できた。 ・供用開始後13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。
------	--