

利府町立菅谷台保育所給食調理業務委託 評価表（令和5年度）

評価（◎＝良い ○＝標準 △＝不十分）

| 番号 | 項目          | 業務内容         | 評価項目                                                                                                           | 仕様書                 | 委託業者による自己評価 記入欄 |              | 所長による評価 記入欄 |                               |
|----|-------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|--------------|-------------|-------------------------------|
| 1  | 給食全般        | 給食運営の総括      | 栄養士は委託業務が適切に遂行されるよう、業務遂行上の責任者として給食業務従事者を指導・監督し、保育所職員との連絡調整を行うこと。                                               | 13（１）ア～エ            | ◎               |              | ◎           | 保育所と連絡調整を図り、よりよい給食の提供を実施している  |
| 2  |             | 書類等の作成及び確認   | 給食日誌、衛生管理点検表、在庫食品管理受払簿、給食発注検収表、保育所予定献立表、給食実施集計表を整備し、適切に運用すること。                                                 | 9（８）イ               | ◎               |              | ◎           |                               |
| 3  | 献立の作成及び栄養管理 | 献立の作成        | 乳幼児の健全な発育に必要な栄養量の他、月齢に合わせた形状やアレルギー、季節の行事等を考慮し、出来る限り変化に富んだ献立を作成すること。                                            | 9（１）ア               | ○               |              | ○           |                               |
| 4  |             | 「献立打ち合わせ」の実施 | 毎月1回「献立打ち合わせ」を実施し、児童の嗜好及び喫食状況を把握すること。                                                                          | 9（８）ア               | ○               |              | ○           |                               |
| 5  |             | 保護者への周知      | 献立表などの配布物を作成する他、玄関にその日の給食のサンプルを展示し、保護者への周知を図ること。                                                               | 9（８）ウ               | ◎               |              | ◎           | サンプル展示休止期間も写真の展示で保護者周知を実施している |
| 6  |             | 給食の提供内容      | 離乳食、普通食、おやつ、アレルギー食、行事食及び郷土食、配慮食について、仕様書に基づいて適切な内容で提供すること。                                                      | 12（１）～（６）           | ○               |              | ○           |                               |
| 7  | 食材料の調達及び支払い | 食材料の発注       | 仕様書に基づいて、食材料の発注、納入等を適切な方法で行うこと。                                                                                | 9（２）ア～エ、<br>23（２）アウ | ○               |              | ○           |                               |
| 8  |             | 食材料の管理       | 食中毒の発生又は異物の混入がないよう、納入された食材料を適切な方法で保管し、在庫管理すること。                                                                | 9（２）エ、<br>（６）ウ、（８）イ | △               |              | △           | 継続的に納入時の確認の徹底を実施している          |
| 9  |             | 食材料費の支払い     | 食材料費の請求は、必要書類（給食記録簿等、納品書、給食業務完了報告書及び指定業者別日付別の発注状況報告書等）を遅滞なく提出し、適切な方法で行うこと。                                     | 7（４）                | ○               |              | ○           |                               |
| 10 | 調理・下膳       | 食数の把握と人員配置   | 保育所職員と連携しながらその日の食数を正しく把握し、確実に業務を遂行できる人員を配置して調理を行うこと。                                                           | 10、13（３）イ           | ○               |              | ○           |                               |
| 11 |             | 調理作業（下処理含む）  | 調理は「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて行うこと。また、児童に給食を提供する前に所長の検食を受け、必要に応じて手直しすること。                                           | 9（３）イウ              | ○               |              | ○           |                               |
| 12 |             | 盛り付けと配膳      | 給食の味や温度を損なわないよう短時間で盛付け又は配膳し、各クラスの保育士に正確に引き渡しを行うこと。<br>また、アレルギー食及び配慮食については、その他の給食と区別できるよう保育士と連携を図りながら正確に提供すること。 | 9（５）アイ              | △               | ビニール片の混入6/26 | △           | 要改善はあったが、改善策については即時対応できている    |
| 13 |             | 下膳           | 調理及び配膳等が終了したときは、速やかに調理器具等の洗浄及び消毒を行うこと。また喫食後には食器等も同様に扱うこと。                                                      | 9（５）エ               | ◎               |              | ◎           |                               |
| 14 | 保存食の管理      | 保存食の保存・廃棄    | 食材及び給食は「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて保存すること。また、保存期間を経過した保存食は速やかに処分すること。                                                | 9（４）ア               | ○               |              | ○           |                               |

| 番号  | 項目           | 業務内容                   | 評価項目                                                                                                           | 仕様書            | 委託業者による自己評価 記入欄 |  | 所長による評価 記入欄 |                                                       |
|-----|--------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|--|-------------|-------------------------------------------------------|
| 15  | 衛生管理<br>施設管理 | 食器、調理機器の洗浄・消毒・日常的点検・確認 | 調理のために使用する調理台、設備、器具等については、使用する前に必ず消毒すること。また常に点検を行い、破損等がみられた場合はただちに所長に報告すること。                                   | 9（3）ア、<br>（6）イ | ◎               |  | ◎           |                                                       |
| 16  |              | 調理室、冷凍冷蔵庫等の衛生管理        | 調理室、冷凍冷蔵庫等の衛生管理は「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき行うこと。調理室内の清掃、整理整頓及び日常点検は常に行うこと。                                           | 9（6）アエ         | ◎               |  | ◎           |                                                       |
| 17  |              | 給食業務従事者等の健康管理          | 給食業務従事者等の健康管理のために、労働安全衛生規則に定める健康診断を必ず年1回以上実施し、また大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、月に1回以上検便検査を実施すること。                         | 15（1）（2）       | ◎               |  | ◎           |                                                       |
| 18  |              | 給食業務従事者等の衛生管理          | 給食業務に従事する者は毎日衛生チェックを実施し、伝染性疾患の恐れがある者を給食業務に従事させないこと。また手指や爪を清潔に保ち、異物混入の恐れがあるものを身に着けないなど、衛生管理に十分留意すること。           | 15（3）～（6）      | ◎               |  | ○           |                                                       |
| 19  |              | 調理残菜、廃油の処理と処分          | 残食は毎日チェックし給食日誌に記入すること。また、残食、調理残菜、廃油及び給食調理業務で発生したゴミは、発注者の分別方法に従って所定の場所に搬出すること。                                  | 9（5）オ          | ○               |  | ○           |                                                       |
| 20  | 食育           | 食育                     | 食育活動等は計画に基づき積極的に行い、保育所で実施する食育に関する行事等に対しては可能な限り協力すること。<br>また栄養士は、給食時間中に子ども達への声がけを行い、食べ物の大切さを話すなども含めた食育の推進を図ること。 | 9（7）<br>13（1）オ | ○               |  | ◎           | 給食時のラウンドをととした食育活動、手洗い指導等の食育、クッキング保育等、積極的に内容を計画し実施している |
| 21  | その他          | 給食業務従事者等の研修への参加        | 保育所給食の目的や趣旨を十分に理解し、保育所給食が適正に実施できるように給食業務従事者等に対して定期的に研修を行うこと。                                                   | 9（8）ア          | ○               |  | ○           |                                                       |
| 22  |              | 事故発生時の対応               | 食中毒及びその他の事故が発生した場合は、発注者に速やかに報告するとともに指示に従うこと。また、児童、職員、保護者等の人命を最優先し、その後速やかに事故の原因を追究し、今後の対策を併せて発注者に報告すること。        | 16（1）（2）       | ○               |  | ○           |                                                       |
| 評価点 |              |                        |                                                                                                                |                |                 |  |             |                                                       |

|     | 総合評価         | 意見のまとめ、今後に向けての改善点など                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 受託者 | B<br>（適正である） | 毎日の調理業務、記録関係はほぼ良いと評価できると思います。異物混入事故が発生しており安全な給食を提供するという業務に欠ける出来事が発生しておりました。事故を受け止め原因を追及し再発防止のためにマニュアル化をし組織として取り組んでまいります。献立面では旬のものや行事食を大切にし取り入れてきました。毎月の給食会議での菅谷台保育所の所長先生や他の先生からの有意義なご意見を頂くことが出来感謝しております。今後も利府町菅谷台保育所給食が安全で子ども達が楽しみにしてくれる食事が提供出来るように取り組んでまいります。                     |
| 町   | B<br>（適正である） | 受託者と町（保育所）とで伝達・共有を十分に図り、安心安全な食の提供に努めることができていました。協議・修正が必要な対応については調理部門の職員だけでなく、社内でも共有し迅速な対応が図られておりました。厨房内の調理の動線も安全な食の提供と作業の効率化が考えられ、衛生管理においても徹底されていると感じます。栄養士による食育活動ではクッキング保育や食育についても子どもが喜び、子どもが興味をもつ内容の工夫がなされていました。栄養士と調理担当で交代でラウンドするなど児童の喫食状況に関心をもち保育士と子どもの状況をより理解を深める対応をされておりました。 |