

堺市第2学校給食センター整備運営事業 令和7年度 モニタリング結果（運営業務）

○モニタリング

・安全安心な中学校給食の安定的な提供を実現するために、市においてPF1事業に係る要求水準書に示すサービス水準の達成度を確認する。

○モニタリング方法

・要求水準の達成の確認は、事業者セルフモニタリングとして、業務管理を行い、その結果を市に報告する。市がその報告を基に、事業者が定められた業務を確実に、要求水準書に規定された要求水準を満たしているかの確認等を行う。

・事業の透明性を確保するため、モニタリング内容を年1回以上公表する。

No.	大項目	小項目	モニタリング内容	第1四半期 (4~6月)	第2四半期 (7~9月)	第3四半期 (10~12月)	第4四半期 (1~3月)
				確認日 (R7.7.18)	確認日 (R7.10.21)	確認日 (R8.1.16)	確認日 (R8.4.20)
1	実施体制	運営担当者	・円滑に業務を行える実施体制を整えていた。	○	○	○	○
		運営会議	・維持管理、運営に関する連絡会（関係者協議会）を開催し、市と協議を行った。	○	○	○	○
		セルフモニタリング	・セルフモニタリングを実施した。	○	○	○	○
2	食材検収補助・保管業務	検収補助	・食材は、適切に検収し、検収表に記録していた。	○	○	○	○
		食材保管	・検収し受け取った食材は、適切な温度で保管した。	○	○	○	○
3	調理業務	作業工程表及び作業動線図の作成	・作業工程表、作業動線図を作成し、市の確認を受けた。	○	○	○	○
		調理業務における基本事項①	・味、香り、色彩及び形態等の整った給食を提供した。	○	○	○	○
		調理業務における基本事項②	・肉・魚・卵類等は衛生的に取り扱った。	○	○	○	○
		下処理業務	・適切な下処理業務を行った。	○	○	○	○
		釜調理業務	適切な釜調理業務を行った。	○	○	○	○
		揚物・焼物・蒸し物調理業務	・適切な揚物、焼物、蒸し物調理業務を行った。	○	○	○	○
		和え物等調理業務	・適切な和え物等調理業務を行った。	○	○	○	○
		炊飯業務	・適切な炊飯業務を行った。	○	○	○	○
		アレルギー対応食調理業務	・適切なアレルギー対応食調理業務を行った。	○	○	○	○
		検査業務	・適切な検査業務を行った。	○	○	○	○
		配缶・配食業務	・適切な配缶・配食業務を行った。	○	○	○	○
		保存食の採取・保存業務	・保存食は適切に採取した。	○	○	○	○
		使用水の安全確保	・調理開始前、調理開始後に使用水の塩素濃度を測定し、遊離残留塩素0.1mg／ℓ以上であることを確認した。	○	○	○	○
		二次汚染の防止	・食材や調理従事者への二次汚染の防止を行った。	○	○	○	○
		食品への異物混入防止	・調理作業工程における食品への異物混入対策を行った。	○	○	○	○
4	配送・回収業務	配送業務	・配送業務を適切に行った。	○	○	○	○
		回収業務	・回収業務を適切に行った。	○	○	○	○
5	洗浄・消毒等業務	－	・洗浄・消毒業務は適切に行った。	○	○	○	○
6	配膳業務	中学校における配膳業務	・中学校における配膳業務は適切に行った。	○	○	○	○
		中学校における回収業務	・中学校における回収業務は適切に行った。	○	○	○	○
7	廃棄物処理業務	－	・給食センターから排出される廃棄物、各配送校から回収した残渣は適切に処理した。	○	○	○	○
8	運営備品保守管理備品	－	・調理備品等の保守・点検を行った。	○	○	○	○
9	配送車両維持管理業務	－	・配送車は清潔を保って業務を行った。	○	○	○	○
10	衛生管理業務	衛生管理業務	・「学校給食衛生管理基準」等による衛生検査等を実施した。	○	○	○	○
		調理従事者等の健康管理	・調理従事者等の健康管理を適切に行った。	○	○	○	○
11	食育等支援業務	献立作成支援	・献立作成支援を行った。	○	○	○	○
		広報支援業務	・HPに日々の献立写真を更新した。	○	○	○	○
12	その他（特記事項）	食べる機能に配慮した給食の提供	・食べる機能に配慮した給食の提供を適切に行った。	－	－	－	－

評価区分

◎：要求水準以上の業務を実施している

○：要求水準どおりの業務を実施している（業務改善含む）

△：要求水準を概ね遵守しているが、業務の一部に課題がある。

×：要求水準が達成されていない。

－：モニタリング事項なし

堺市第2学校給食センター整備運営事業 令和7年度 モニタリング結果（維持管理業務）

- モニタリング
- ・安全安心な中学校給食の安定的な提供を実現するために、市においてPFI事業に係る要求水準書に示すサービス水準の達成度を確認する。
- モニタリング方法

- ・要求水準の達成の確認は、事業者セルフモニタリングとして、業務管理を行い、その結果を市に報告する。市がその報告を基に、事業者が定められた業務を確実にを行い、要求水準書に規定された要求水準を満たしているかの確認等を行う。
- ・事業の透明性を確保するため、モニタリング内容を年1回以上公表する。

No.	大項目	小項目	モニタリング内容	第1四半期 (4～6月)	第2四半期 (7～9月)	第3四半期 (10～12月)	第4四半期 (1～3月)
				確認日 (R7.7.18)	確認日 (R7.10.21)	確認日 (R8.1.16)	確認日 (R8.4.20)
1	実施体制	維持管理担当者	・円滑に業務を行える実施体制を整えていた。	○	○	○	○
		運営会議	・維持管理、運営に関する連絡会（関係者協議会）を開催し、市と協議を行った。	○	○	○	○
		セルフモニタリング	・セルフモニタリングを実施した。	○	○	○	○
2	建築物保守管理業務	－	・敷地内の建築物すべての保守管理を適切に行った。	○	○	○	○
3	建築設備保守管理業務	－	・施設内の建築設備（空調、電気設備、給排水設備など）の保守管理を適切に行った。	○	○	○	○
4	外構施設保守管理業務	－	・敷地内の植栽や外構の保守管理を適切に行った。	○	○	○	○
5	調理設備保守管理業務	－	・施設内で使用する調理設備の保守管理を適切に行った。	○	○	○	○
6	事務備品保守管理業務	－	・施設内で使用する事務備品の保守管理を適切に行った。	○	○	○	○
7	清掃業務	建物全般	・建物全般の清掃を適切に行った。	○	○	○	○
		給食エリア	・給食調理エリアの清掃を適切に行った。	○	○	○	○
		建設設備（建物全般）	・建物全般の建設設備の清掃を適切に行った。	○	○	○	○
		調理設備	・給食調理エリアの調理設備の清掃を適切に行った。	○	○	○	○
8	警備業務	－	・施設全般の警備を適切に行った。	○	○	○	○
9	長期修繕計画作成業務	－	・市と協議を行い、長期修繕計画を適切に作成し、市に提出した。	○	－	－	－

- 評価区分
- ◎：要求水準以上の業務を実施している
 - ：要求水準どおりの業務を実施している（業務改善含む）
 - △：要求水準を概ね遵守しているが、業務の一部に課題がある。
 - ×：要求水準が達成されていない。
 - －：モニタリング事項なし