

狭山市立堀兼学校給食センター更新事業 業務水準評価シート【令和7年度3学期】

2026.03.31

項目等		総合評価	特記事項
維持管理業務	維持管理業務総則		
	業務の対象範囲	良	
	維持管理業務計画書	良	
	業務報告書	良	
	各種提案	良	
	法令の遵守	良	
	業務実施体制の届出	良	
	業務担当者	良	
	点検及び故障等への対応	良	
	緊急時の対応	良	
	協議等	良	
	関係諸機関への届出・報告	良	
	建築物保守管理業務		
	日常（巡視）保守点検業務	良	
	定期保守点検業務	良	
	クレーム対応	良	
	建築設備・厨房機器等保守管理業務		
	日常（巡視）保守点検業務	良	
	定期保守点検業務	良	
	故障・クレーム対応	良	
什器・備品等保守管理業務			
什器・備品等の管理業務	良		
什器・備品等台帳の整備業務	良		
クレーム対応	良		
食器類・食缶等の更新業務	良		
外構等維持管理業務			
定期保守点検業務	良		
剪定・害虫防除・施肥業務	良		
除草業務	良		
故障・クレーム対応	良		
環境衛生・清掃業務			
環境衛生業務	良		
清掃業務			
日常清掃業務	良		
定期清掃業務	良		
特別清掃業務	良		
防虫・防鼠業務	良		
廃棄物管理業務	良		
警備保安業務			
防犯・警備業務	良		
防火・防災業務	良		
修繕業務	良		
運営業務	運営業務総則		
	業務の対象範囲	良	
	運営業務に係る仕様書	良	
	運営業務計画書	良	
	業務報告書	良	
	各種提案	良	
	法令等の遵守	良	
	業務実施体制の届出	良	
	業務従事者	良	
	緊急時（急病・災害等）の対応	良	
	報告等	良	
	関係諸機関への届出・報告	良	
	セルフモニタリングの実施	良	
	給食調理業務		
	業務遂行上の留意点	良	
	下処理	良	
	釜調理	良	
	揚物・焼物・蒸し物調理	可	
	和え物調理	良	
	果物調理	良	
事業者の検査	良		
配食	良		
検収補助	良		
アレルギー対応食	良		
給食配送・回収業務			
運搬車の調達	良		
各小・中学校への到着時間	良		
本施設への回収時間	良		
その他	注意		
洗浄・残渣処理等業務			
洗浄	良		
残渣処理	良		
片づけ等	良		

評価結果		総合評価の合計
維持管理	優：適切に業務が実施されている上、改善の努力がある。	0
	良：適切に業務が実施されている。	34
	可：不都合なく業務が実施されている。	0
	注意：業務の一部に不具合がある。	0
	警告：業務に支障がでる等の程度の不都合がある。	0
運営	優：適切に業務が実施されている上、改善の努力がある。	0
	良：適切に業務が実施されている。	27
	可：不都合なく業務が実施されている。	1
	注意：業務の一部に不具合がある。	1
	警告：業務に支障がでる等の程度の不都合がある。	0