

## 議題 (2)

### 平成 31 年度第 2 四半期 PFI 事業運営業務報告

#### 1 総括報告

学校給食が教育の一環であることを踏まえ、安全で衛生的な給食を提供することを第一の目標とし、「より豊かで安全な学校給食の実現」を目指して各企業と連携を取りながら業務を遂行した。

##### 実施運営業務

- (1) 給食業務（検収補助、調理、給食運搬、回収、配送車両維持管理、洗浄、給食エリア等清掃、残滓及び廃棄物前処理業務）
- (2) 教育研修
- (3) 衛生管理業務

#### 2 運営業務の実施状況

##### ○実施体制

運営業務長期計画書の「配置人員計画・配置基準」に従い、人員を配置し安定した運営業務を実施した。

##### ○運営業務履行状況

- ・給食提供数 (単位：食)

	7月	8月	9月
基本食	74,544	—	101,134
アレルギー食	—	—	196

##### ・検収補助業務

運営作業基準に基づき、検収補助業務を実施した。市の栄養士の指示に従い検収補助担当者が補助業務を実施した。

##### ・調理業務

調理工程管理計画に基づき実施した。

##### ・運搬・回収及び配送車両維持管理業務

配送マニュアル及び運搬・回収計画により配送を実施。また、配送車が、給食を安全に運搬を行えるよう使用前・使用後の点検を実施し、給食配送車専用車として適切に洗浄及び消毒を実施した。

##### ・洗浄・給食エリア等の清掃業務

厨房機器、調理器具等は使用当日に洗浄・消毒し乾燥させた後衛生的に保管。厨房機器等に付属する部品等については指定した場所に保管。

##### ・残滓及び廃棄物前処理業務

配送校から回収した残滓、調理に伴い発生した廃棄物の分別・前処理の実施。また、学校から回収した残食の計量及び記録を行った。

○年間スケジュールに基づく教育・研修等の実施結果

- ・毎月及び四半期ごとの運營業務報告書を提出
- ・教育研修の実施  
調理講習、異物混入防止研修、食中毒・感染症予防研修、調理機器取扱講習の実施

○衛生管理業務

- ・一般衛生管理マニュアル、HACCP 対応マニュアル等に従い、施設設備の点検や従業員の健康管理、給食調理の工程チェック等衛生管理を実施した。
- ・食中毒のメカニズム、事例研究等を実施し、従業員の衛生管理意識の向上に努めた。

○維持管理・運営協議会の開催

- ・毎月1回、市・維持管理会社と連携強化を図るため運營業務について協議及び進捗状況の報告を実施。