

米子市保育所等給食調理等委託業務の評価について

1. 評価の概要

平成20年度から給食調理等業務を民間委託した保育所等において、委託事業者が、保育所等給食の趣旨を十分認識し、関係法令や米子市保育所等給食調理等業務委託仕様書、米子市保育所等給食衛生管理マニュアル等の各種規定を遵守し、委託業務が遂行されているかについて評価する。

評価にあつては、給食調理等業務委託施設の園長が、日常業務の点検結果に加え、職員、保護者の意見等を参考にし、各評価項目について、総合的見地から評価する。直営施設についても同様の評価をする。

○ 保育所等給食調理等委託業務評価項目

評価項目	評価内容
1 業務体制	委託事業者の業務体制が整備され、委託業務が円滑に遂行されているかを評価する。
2 調理業務	保育所等給食衛生管理マニュアル、アレルギー児対応マニュアル、調理工程マニュアル等に基づき、調理業務が円滑に行われているかを評価する。
3 衛生管理業務	保育所等給食衛生管理マニュアル等、衛生管理に関する諸規定を遵守し、衛生管理業務が適切に行われているかを評価する。
4 職員研修	委託業者の研修計画に基づき、研修が適切に行われているかを、研修内容も含めて評価する。
5 保育事業の円滑な運営	乳幼児期の食の重要性や保育所等給食が保育の一環であることを踏まえ、保育所等本来の事業の円滑な運営を行ううえで、委託事業者としての可能な協力について、総合的に評価する。

2. 評価の方法

保育園等園長が、別紙「保育所等給食調理等委託業務評価票」の評価項目について、下記の評価基準表により、評価を行う。

○ 評価基準表

評価基準	評価基準
標準である（概ね良好である状態）	○
劣る（水準を下回り、問題である状態）	空欄

- * 評価基準の内容を満たし、概ね良好である状態を評価基準○とする。
- * 空欄の場合は、意見欄にコメントを記入する。

3. 評価の結果

各保育園等園長から提出された保育所等給食調理等委託業務評価票をこども施設課(子育て施設担当)において集約し、米子市保育所等給食運営委員会に報告するとともに、各委託事業者にその結果を提示し、標準を下回る項目については、改善を指示する。

保育所等給食調理等委託業務評価票

(令和 年度 月～月)

項目		評価内容	評価者	園	評価	意見
業務体制	1	業務責任者として栄養士又は調理師の資格を有し、保育所若しくは類似した給食調理施設における経験が豊富なものが配置されているか。	経験豊富で資格を有している			
	2	業務責任者は、指揮・監督等を適切に行っているか。	調理現場がうまくまとまっている			
	3	市(保育園)からの指示事項が迅速かつ的確に伝達でき、指導、支援する体制になっているか。	業者責任者と調理現場の連携ができています			
	4	業務を確実に遂行するうえで、適正な人員が配置されているか。	休暇等にも対応して代替職員を配置してある			
調理業務	1	指定の献立表に基づいた給食で異物混入等事故なく提供できているか。	異物混入、使い忘れ等の給食事故も無く提供できている			
	2	米子市保育所等給食衛生管理マニュアルや米子市保育所等給食調理工程マニュアルに基づいた調理作業が行われているか。	マニュアルを遵守している			
	3	給食の味、質(煮炊き・揚げ具合等)は適当か。	適当である			
	4	給食時間に合わせた調理・配膳し、適温で提供されているか。	行事等にも柔軟な対応をしてもらっている			
	5	園児の体調に合わせた給食の提供は行われているか。	お茶を必要に応じて提供、ご飯をおかゆ、揚げものを煮物等に変更して提供する			
	6	指示どおりのアレルギー食の提供ができていますか。	保護者の指示どおりされている			
	7	給食事務日誌等の関係書類が適正に処理され、速やかに提出されているか。	毎日、あるいは毎回適切に記載されている。			
衛生管理業務	1	食材の取扱い(検収・保管)は、適切に行われているか。	適切に検収後、すみやかに保管している			
	2	調理作業は、労働安全及び衛生上、適切な服装で行われ、適切に保管されているか。	清潔な白衣(上下)、エプロンを着用し、適切に保管されている			
	3	施設設備や調理等作業の衛生管理が徹底されているか。	常に衛生管理が徹底されている			
	4	従事者の細菌検査(検便)、健康診断が適正に行われ、その結果が速やかに報告されているか。	月2回実施し、すみやかに報告されている			
	5	従事者が日常の健康状態を点検し、従事する体制がとられているか。また、その結果が速やかに報告されているか。	毎日点検し、適切な対応をしている			
	6	受託事業者による定期的な衛生検査は行われているか。	実施している			

項目	評価内容	評価基準	評価	意見
職員研修	1 従事者の調理技術向上に資する研修は実施されているか。	実施している		
	2 従事者の衛生管理に対する資質向上に資する研修は実施されているか。	実施している		
	3 保育所等給食に必要なアレルギー関する対応研修は実施されているか。	実施している		
保育事業の円滑な運営	1 園児とのコミュニケーションが積極的に図られているか。	食べる様子を見て回る等		
	2 保護者等とのコミュニケーションが積極的に図られているか。	挨拶等		
	3 保育園等行事(食育)に対し協力的であるか。	誕生会、もちつき、試食会等の参加		
	4 受託事業者が保育事業を十分理解し、保育園等運営に協力的であるか。	職員会等参加し、連携できる体制になっている		
総評	【良かった点】			
	【改善を要する点】			

