

学校給食調理業務委託に係る業者評価制度の導入について

<学校給食調理業務委託の現状と課題>

- 学校給食調理業務の民間委託については、平成16年度に本格実施を開始し、現在、小学校131校中111校で実施
- これまで大きな事故もなく、概ね安定的に運営できてはいるが、一部の学校では、従事者が定着しにくい状況や、軽微なトラブルの発生などがあることから、委託業者の指導・管理などをより強化することが必要
⇒業者評価制度の導入

<評価制度の概要>

1 評価者 教育委員会

2 評価方法

- 教育委員会が学校からの報告、現地確認などにより、各学校の業務履行状況を把握
 - それらを総合的に勘案し、毎年11月に、委託業者ごとに評価項目別の評価及び総合評価を実施
- ※評価スキームについては、別紙のとおり

【評価項目】

評価項目	主な評価の視点
1 業務実施体制	業務総括責任者の選任、人員の配置状況 等
2 業務の遂行状況	調理作業、衛生管理の実施状況 等
3 報告体制	必要書類の提出状況 等
4 人材育成・労務管理等	従事者に対する安全配慮、従事者の定着状況 等
総合評価	上記4項目を踏まえた総合評価

【評価区分】

A～Dの4段階で評価を実施
(A:「大変良好」、B:「良好」、C:「概ね良好」、D:「改善等が必要」)

3 評価結果の活用

- 評価結果を委託業者へフィードバックし、業務の改善等に活用してもらう
- 評価結果を当該年度の入札等へ反映することで、委託業者の意欲向上につなげる
⇒委託業者のレベルアップ、民間委託のより一層の安定化へつなげる

4 その他

評価結果については、A～Dの段階ごとに業者数を公表する(業者名は公表しない)

給食調理委託業者の評価スキームについて

