北九州市学校給食調理等委託業務に係る評価の流れ（イメージ図）

学　　校

校　　長
栄養教諭等
（各学校に配置）

○日常的に業務の確認・指導等を実施

委 託 業 者

○契約書、仕様書に基づき、必要人員を配置し、調理業務等を実施

チェック表により報告

業務履行状況の報告

学校給食監理士

○学校を巡回し、履行状況を確認

教育委員会

学 校 保 健 課
（栄養士
事務職員）

○栄養士による各学校の履行状況確認
○事務職員による各学校の履行状況確認
○「業務履行状況の報告」に基づく確認

教育委員会がこれらを総合的に判断し、各委託業者の評価を毎年実施

【評価内容】

評 価 区 分（５区分）	主な評価項目
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　給食提供	物資の検収・保管、調理の実施状況　等
３　衛生管理	食器等の洗浄・消毒、施設の清掃・日常点検　等
４　報告体制・事務処理	学校への報告体制、業務報告日誌の記録状況　等
５　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５項目を踏まえた総合評価（A～E 評価）