

簽 於學務處

111年12月28日

主旨：檢陳本校111學年度第1學期期末午餐供應委員會會議紀錄
1份，請鑒核。

敬陳 校長

會辦單位：

承辦單位 電話：28912091分機307

審核

決行

幹事洪月燕

111/12/28/1556

系師兼蘇怡方

111/229/0800

教師兼謝中輝
學務主任

1229/1125

校長陳澤民

1229/1600

臺北市立北投國民中學

111 學年度第 1 學期期末午餐供應委員會會議紀錄

時 間：111 年 12 月 27 日(星期二) 中午 12:30

地 點：三樓大會議室

主 持 人：陳校長澤民

記 錄：洪月燕

出席人員：如簽到表

壹、業務報告

一、午餐供應狀況：

(一)本學期供餐月份：

統鮮：9 月、11 月、1 月。

食家安：10 月、12 月。

(二)111 學年度第 1 學期桶餐抽驗：(桶餐抽驗除了每月由廠商自行送驗外，衛生組亦在每學期各擇一次親自送驗)。

1、統鮮：111 年 9 月 21 日送驗，結果合格。

2、食家安：111 年 12 月 23 日送驗，待檢驗中。

二、午餐訪廠事項：

(一)訪視廠商：統鮮

1、日期：111 年 11 月 24 日。

2、人員：校長、學務主任、營養師及衛生組長。

3、地點：新北市五股區五權路 54 號。

4、訪視狀況：

整體訪視狀況良好，營養師也確實查核進貨紀錄，環境乾淨明亮，有完善的防護措施。

(二)訪視廠商：食家安

1、日期：111 年 12 月 7 日。

2、人員：學務主任、家長委員及衛生組長。

3、地點：新北市汐止區福德一路 328 巷 1 號。

4、訪視狀況：

食材配料會標示顏色，透過顏色分辨進貨日期，先進貨者先使用，另標示加強提醒隨時更換手套，有完善的防護措施，整體訪視狀況良好。

三、政府來文調整及提醒事項：

(一)臺北市政府教育局 111 年 10 月 18 日北市教體字第 1113088992 號函示：

1、計畫名稱：行政院補助學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案計畫。

2、實施期間：111 學年度第 1 學期至 112 年 1 月 19 日止。

3、實施方式：

(1)每校以供應 4 次為上限。

(2)以每人份 75 公克，全額補助 80 元計算。

(3)採一人一份方式辦理，當日原菜單其中一道菜色原則以「產銷履歷豆奶」替代(備餐不提供石斑魚)。

4、目前提供之日期：

11 月 25 日：清蒸石斑(統鮮)。

12 月 27 日：蒜香奶油石斑(食家安)。

(二)【臺北市校園午餐防貪指引】--臺北市政府教育局政風室

五、午餐備餐使用違失態樣			
1	學校午餐備餐提供非訂餐學生以外之行政人員、教師或家長會代表等人員無償食用、試吃或協驗情形。	為兼顧資源使用效率及食用對象妥適性，學校對午餐備餐之處置，應以「訂購午餐且份量不足之學生」為食用對象並於契約訂明；依教育部規定，學校午餐有用膳飯菜，為珍惜資源有效運用及照顧貧困學生，學校得建立相關機制，提供貧困學生；故學校或可徵詢訂購午餐之學生或其家長意見，召開午餐供應委員會，制訂備餐及剩餘飯菜之適宜處理機制，以促進社會公益。	直轄市、縣(市)政府及所屬中小學校辦理學校午餐應行注意事項第 15 之 1 點。

四、111-1 午餐滿意度調查：

(一)調查日期：111 年 9 月(統鮮)、111 年 10 月(食家安)。

(二)調查對象：本校訂營養午餐之學生。

(三)回收問卷：問卷設計以廠商為單位，每班計填寫 2 份問卷，回收問卷數總計 60 份(30*2)。

(四)問卷內容：計有湯品品質、水果品質、菜色鹹淡口味、菜色清爽油膩拿捏、飯麵的軟硬拿捏、供應份量、菜單設計與變化、每月蔬食日安排、每月西式特餐安排、餐具衛生與清潔、工作人員服務態度，等 11 個議題作為評估。

(五)問卷結果分析：

1、針對 9 月統鮮及 10 月食家安菜色調查結果，學生回應之滿意度調查結果，兩家廠商之狀態差不多，分述如下：

(1)廠商統鮮：

很滿意：24.1%、滿意：38.7%、還算滿意：27.1%。

很不滿意：2%、不滿意：8.1%。

(2)廠商食家安：

很滿意：23.8%、滿意：39%、還算滿意：23.7%。

很不滿意：1.8%、不滿意：11.7%。

2、最喜歡與不喜歡菜色分析統計：

最喜歡的菜色	食家安	統鮮
主食	義大利麵	白飯、義大利麵
主菜	香嫩雞排	黃金豬排、烤雞排、烤雞翅、 酒雞翅腿
副菜	家常蒸蛋、香烤地瓜	焗烤春川年糕炒雞
湯品	海芽味增湯、紫菜湯、 冬瓜山粉圓	玉米濃湯、紫菜蛋花湯、味增豆腐湯、 珍珠奶茶、豆漿
附餐		香蕉、橘子、葡萄

不喜歡的菜色	食家安	統鮮
主食	鳳梨拌飯	紫米飯
主菜		梅干扣肉
副菜	三色豆、四喜玉米、南瓜炒蛋	韭菜銀芽、彩椒四季
湯品	椰香西米露	摩摩喳喳、黃瓜排骨湯
附餐		

	食家安	統鮮
其他建議與期望	菜不要作太油。	每日用塑膠袋裝餐具或水果有點浪費，希望能有更好的方式代替。

五、111-1 午餐供應規格：

- (一)自 111-1 起，因本校合作社已解散清算，1 元合作社代辦費轉為廠商餐費。
- (二)每週供應一次有機米，三次有機蔬菜。
- (三)需包含主食類、蛋豆魚肉、蔬菜類、水果類。以多蔬菜、少鹽、少油、少糖、少勾芡、少加工再製品、少化學調味料、少生冷食物（如沙拉）為原則，以維護學生飲食健康。
- (四)每月西式特餐 2 次。
- (五)每月蔬食日 1 次，於每月第 1 週供餐。
- (六)油炸類食物每週不得超過 1 次。
- (七)勾芡類食物每月至多 4 次（湯品不在此限），加工再製品每月上限 4 次。
- (八)每週供應甜湯 1 次，當季水果每月 4 次。

六、111-1 午餐供應缺失狀況：

111 年 9 月 21 日：902 湯桶裡有毛髮。

統鮮回復：

- (一)研判此案應是煮湯人員進廠房所戴帽子，因年久粘性鬆脫而致頭髮掉落，案發後隨即召開幹部會議，當日即嚴格落實檢查每人所戴帽子，舊了應即替換，並予宣導。
- (二)另廠區每個站會有食品技師現場把關整潔，造成困擾深感抱歉。

七、討論事項：

(一) 缺失一案是否記點？湯桶裡有毛髮(統鮮)

依合約載明：一般物理性異物記點：1-5 點

決議：計 1 點。

(二) 有關備餐使用規則討論。

廠商食家安說明：

- 1、公司備餐份量有 50 人份，分為 3 組，4 樓放 1 組，司機車上放 2 組，會先開放 1 組供學校有訂餐師生作補餐處置，另外有 1 完整的備餐，是以備同學打翻餐桶或有異物時能及時補餐時使用。
- 2、通常司機及工作人員在學生用餐前儘可能不要動到備餐，為免爭議對於公司工作人員的用餐亦可改以餐盒型式提供。
- 3、備份是以學生吃不飽為原則作補充的動作，若備餐真不足時亦可提醒本公司，屆時再增加備餐量，也是可以的。

學務主任報告：

- 一、關於備餐事，爾後餐車到校後，請午餐秘書先行檢查備餐拍照存證，當日用餐完後再確認備餐使用狀況。
- 二、午餐一直是學校很重視的，校方會留意其供應量與品質，希望廠商爾後能比照本學期無任何缺失，關於學校的建議也是為了廠商好，對於學生食品衛生安全能戰戰兢兢，繼續努力，共達雙贏。
- 三、家長委員若有任何問題亦可隨時提出，學務處會即時向廠商反應，謝謝大家。

貳、臨時動議：無

參、散會(13 時 10 分)。

