

簽 於學務處

112年12月22日

主旨：檢陳本校112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

112/12/22
17-8

代理教師兼
衛生組長黃室駿

師兼
學務主任謝中輝

1222/1769

臺北市立
北投國民中學
校長陳澤民

1225/1050

臺北市立北投國民中學

112 學年度第 1 學期期末午餐供應委員會會議紀錄

時 間：112 年 12 月 20 日(星期三) 中午 12:30

地 點：三樓大會議室

主 持 人：謝主任中輝代理

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：

新北：9 月、11 月、1 月。

愛欣：10 月、12 月。

(二)112 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、愛欣：112 年 9 月 28 日送驗，結果合格。

2、食家安：112 年 11 月 15 日送驗，結果合格。

二、午餐訪廠事

訪視廠商：新北

(一)日期：112 年 11 月 15 日。

(二)人員：學務主任、營養師、家長委員及衛生組長。

(三)地點：新北市三重區國道路一段 59 號。

(四)訪視狀況後意見：

1、冷凍庫中籃框裝食材無法辨認原廠資訊，例如未束口雞排、黑干。

2、冷藏冰箱有私人飲品，籃框內有發霉紅棗，請加強整頓。

3、烹調區擁擠，建請加強流程管控，尚未需使用之餐桶免入烹調區。

4、洗米機在烹調區內，洗米水反溢造成烹調地面潮濕。

5、調味勺應有固定暫放處，勿置於調味車蓋上，另調味車上有小刀及膠帶，應另有放置處。

(五)訪視廠商照片：



出餐前測量溫度



容器消毒區



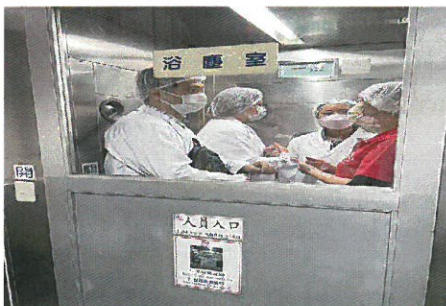
冷凍區



有機米放置處



配膳區



浴室



實驗室



調味料置放區



冷凍區

三、政府來文調整及提醒事項：

(一) 112 年 12 月 8 日北市教體字第 1123100796 號函示：即日起開放學校午餐使用具 CAS 標章之加工液蛋產品。

(二) 112 年 11 月 14 日北市教體字第 1123097423 號為家長反映學校午餐供應整顆水果（例如文旦、百香果等），部分年齡學生不易自行食用，教育局重申學校午餐水果供應原則如下，請學校規劃午餐時納入審酌參考：

★學校部分：

- 1、午餐水果供應之多樣性，具有時令、產地等知識之教育價值，也有助於農業產銷，應考量食用之便利性審慎規劃供應之種類及頻率。
- 2、因應各校供餐方式及需求差異，學校可透過滿意度問卷調查方式，進一步了解家長及學童對水果或替換其他品項之需求，並經由學校午餐供應委員會（包含家長代表）決議。
- 3、學校午餐作為學生生活的體驗與學習，倘搭配整顆水果供應時，請學校或廠商應提供食農教育單張宣導、食用方法影片等等，幫助學生在校食用水果。

★午餐及食材廠商部分：

- 1、提供新鮮、品質優良，且易於食用的國產當季水果。
- 2、鼓勵廠商提供水果以外替代選項（如乳品、豆漿、堅果、全穀雜糧類等等）提供學校午餐供應委員會選擇。

★油炸物：

依教育部「學校午餐食物內容及營養基準」規定，油炸 1 週不超過 2 次，倘使用油炸之半成品，雖供應時未再油炸，仍須計入油炸品供應次數（例如烤麥克雞塊、烤薯條等），請學校及午餐供應委員會審查菜單時，確實依學校午餐契約及「學校午餐食物內容及營養基準」規定辦理。

四、112-1 午餐滿意度調查：

(一) 調查日期：112 年 10 月(愛欣)、112 年 11 月(新北)。

(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 56 份(28*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 10 月愛欣及 11 月新北菜色調查結果，學生回應之滿意度調查結果，兩家廠商之狀態差不多，資料如下：

愛欣							新北						
		班級數 28		訂餐總數 478					班級數 28		訂餐總數 477		
		很滿意	滿意	還算滿意	不滿意	很不滿意			很滿意	滿意	還算滿意	不滿意	很不滿意
1	湯品的品質	13.4%	35.6%	47.9%	2.5%	0.6%	1	湯品的品質	15.7%	31.2%	45.3%	3.4%	3.6%
2	水果的品質	11.9%	29.3%	50.2%	7.1%	1.5%	2	水果的品質	8.4%	36.3%	44.7%	6.9%	1.5%
3	菜色的鹹淡口味	8.4%	38.9%	38.5%	12.1%	1.9%	3	菜色的鹹淡口味	8.8%	32.9%	51.2%	4.0%	1.0%
4	菜色的清爽油膩拿捏	7.9%	30.5%	47.5%	12.8%	1.0%	4	菜色的清爽油膩拿捏	7.8%	28.3%	56.2%	4.6%	0.8%
5	飯麵的軟硬拿捏	9.2%	38.3%	44.4%	5.2%	1.0%	5	飯麵的軟硬拿捏	9.2%	34.8%	49.1%	3.8%	0.6%
6	供應的份量	16.1%	36.0%	41.8%	3.6%	1.3%	6	供應的份量	13.2%	40.5%	41.3%	2.7%	0.4%
7	菜單的設計與變化	9.8%	28.2%	50.6%	8.4%	1.7%	7	菜單的設計與變化	9.9%	29.6%	51.6%	6.3%	0.6%
8	每月蔬食日的安排	8.8%	27.2%	51.5%	8.2%	3.3%	8	每月蔬食日的安排	8.8%	30.2%	50.5%	5.2%	2.7%
9	每月西式晚餐的安排	13.6%	30.5%	48.1%	4.4%	4.6%	9	每月西式晚餐的安排	14.3%	35.6%	39.6%	6.1%	1.9%
10	餐具的衛生與清潔	24.9%	32.2%	38.9%	2.7%	0.2%	10	餐具的衛生與清潔	19.3%	35.0%	35.8%	4.6%	2.7%
11	工作人員的服務態度	41.6%	28.7%	27.0%	1.3%	0.2%	11	工作人員的服務態度	41.5%	34.0%	19.9%	1.7%	0.6%
整體平均		15.1%	32.3%	44.2%	6.2%	1.6%	整體平均		14.3%	33.5%	44.1%	4.5%	1.5%

2、最喜歡與不喜歡菜色分析統計：

最喜歡的菜色	愛欣	新北
主食	義大利麵	義大利麵
主菜	炸雞塊、檸檬雞翅	豬排、年糕燒雞
副菜	豆干、花枝丸、茶香滷蛋	麥克雞塊、蒸蛋、地瓜薯條
湯品	海芽味噌湯、黑糖珍珠甜湯	波霸奶露、味噌湯、清甜山粉圓、仙草
附餐	百香果、香蕉	香蕉

不喜歡的菜色	愛欣	新北
主食	紫米飯	五穀飯
主菜	魚排	日式咖哩豬、魚排
副菜	三色豆、芋頭白菜、黃瓜蔬炒、海鮮蝦捲、福州丸	芋香白菜、青椒、三色豆
湯品	紅豆湯	巧達濃湯、蔬菜湯
附餐	豆奶	柿子

	愛欣	新北
其他建議與期望	- 供應的份量可再增加 - 菜不要作太油。 - 甜湯的甜度希望能剛好不要太甜也不要太淡。 - 菜太甜、鹹、油。 - 珍奶太甜，肉不要湯湯水水。 - 湯的蓋子會沾黏湯品，菜會跑進去裝桶餐的盆子。	- 餐具有破損請更換。 - 菜不要做太油，湯外面的鍋子都黏的。 - 甜湯太甜。

(1)有關建議愛欣供應份量增加事，業於112年10月告知廠商並已調整，

另口味太油、太鹹等因口味較主觀，請廠商參考，查學生較不喜歡湯湯水水亦請加留意。

(2)餐具破損請廠商留意汰換，鍋子亦請留意清理乾淨。

3、各班放餐桶的窗臺有點坡度，請導師提醒同學放置時留意是否穩當。

五、112-1 午餐供應規格：

(一)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。

(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、112-1 午餐供應缺失狀況：

112年10月11日：教務處便當盒中發現紅色塑膠線。

愛欣回復：

(一)經研判此塑膠線應為清洗盛裝食材塑膠籃之洗籃刷刷毛，刷毛於刷洗籃子時不慎脫落卡在縫隙中，於食材拆袋前處理時不慎混入食材中，烹調及配膳時未能立即發現挑出，對此公司深感抱歉。

(二)主管已向相關工作人員說明此事件，已全面更換較不易脫毛之洗籃刷，加強食材前處理教育訓練，加強異物之挑揀。

(三)烹調人員於下鍋前再次檢視食材狀況。

(四)配膳人員在打菜時再加強目視檢查，以確認菜餚沒有其他物質殘留。

(五)針對食材前處理、烹調及配膳各環節作業加以檢討及改善，確保供餐衛生及品質。

七、討論事項：

缺失一案是否記點？便當盒中發現紅色塑膠線（愛欣）

依合約載明：一般物理性異物（塑膠、紙片、樹枝、雜草、棉線、頭髮…等）

記點：1-5點

決議：計1點。

八、意見交流：

(一)家長會代表羅經承意見：

1、廠商送餐時偶而會遺落標籤紙或塑膠袋於走廊上，請廠商協助留意環境清潔。

- 2、本學年合約有減少備餐數量，有些同學喜歡的菜色還是有不足情形，上次至新北訪廠，據悉供餐量是依師傅經驗值打餐盛裝，並未實際秤重，希望能有標準，期望備餐數量有機會還能再檢討或是增加。

(二)七年級導師劉麗嬌老師意見：

- 1、七年級同學很喜歡吃桶餐，有時候量不太夠同學會下4樓取備餐，現在備餐處是可以的，另查同學要打掃備餐處時因還放置餐桶等，待備餐移走時學生已在午休，廠商取走桶餐後亦似乎未清潔地面，故場地有點黏黏的，可否請廠商協助清潔。
- 2、學生會希望水果能多樣化，其實廠商很貼心，水果是百香果時有附1支塑膠刀，能否加註說明(附有塑膠刀，使用時請小心)張貼塑膠袋外提醒同學。

學務處謝主任中輝回應：

- 1、會請廠商協助清理場地。
- 2、有關班上供應量協請午餐秘書留意，將詢問導師班級用量是否足夠，供應份量再與廠商反應。

廠商回應：

- 1、各班供餐份量不足可向午餐秘書反應，若有不足，會予以調整加量。
- 2、爾後將加註塑膠刀說明提醒同學。

(三)家長代表吳佩澄意見：

提供之肉品能否不要有骨頭，因為同學用餐時間很短，另也怕噎到。

教務處楊主任孝偉意見：

有些家長或委員是希望要有骨頭的，因為這樣才能確保是原形肉非重組肉。

學務處謝主任中輝回應：

於菜單審議會中與廠商討論商量。

(四)教師會袁會長金玉意見：

有無可能延長午餐時間多個5分鐘。

學務處謝主任中輝回應：

目前本校之生活作息時間係經校務會議通過，如要更改還需要討論，將於主管會報時先行提出導師之意見。

貳、臨時動議：無

參、散會(13時05分)。

臺北市立北投國民中學 112-1 期末午餐供應委員會 出席簽到單

開會日期：112 年 12 月 20 日【三】中午 12：30

開會地點：三樓大會議室

議 題：本學期午餐業務供應報告

會議記錄：洪月燕

席人員性別統計：男 9 人，女 9 人

出席單位			簽 到 欄	出席單位			簽 到 欄
校 長	陳澤民	男	出席	八年級級導師	張玉鳳	女	張玉鳳
教務主任	楊孝偉	男	楊孝偉	九年級級導師	高志輝	男	高志輝
學務主任	謝中輝	男	謝中輝	家長會代表	羅經承	男	羅經承
總務主任	方素娥	女		家長會代表	廖佳茹	女	廖曉梅代
會計主任	謝嘉玲	女	謝嘉玲	家長會代表	葉柏廷	男	吳佩玲代
教師會會長	袁金玉	女	袁金玉	學生代表	910 游傑崙	男	游傑崙
家長會會長	林國榮	男	林國榮	學生代表	805 劉翊晨	男	劉翊晨
事務組長	趙國好	女	趙國好	廠商代表	新北		徐子紅 劉威名
衛生組長	黃室駿	男	黃室駿	廠商代表	愛欣		莊銘龍
七年級級導師	劉麗嬌	女	劉麗嬌				