

簽 於學務處

114年12月17日

主旨：檢陳本校114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

1217/545

教師兼衛生組長陳玉瑩

1217  
1600

臺北縣立北投國民中學 陳政良

1219/1000

教師兼學務主任陳又華

1217/1602

# 臺北市立北投國民中學

## 114 學年度第 1 學期期末午餐供應委員會會議紀錄

時 間：114 年 12 月 17 日(星期三) 中午 12:30

地 點：三樓大會議室

主 持 人：陳校長玫良

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、115 年 1 月。

愛欣：10 月、12 月。

##### (二)114 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：114 年 10 月 15 日送驗合格。

2、新北：114 年 10 月 14 日、11 月 5 日送驗合格。

#### 二、午餐訪廠查核事項：

訪視廠商：愛欣

##### (一)日期：114 年 12 月 3 日。

(二)人員：家長會長、學務主任、家長委員及衛生組長。

(三)地點：新北市淡水區八勢一街 1 號。

##### (四)訪視廠商照片：





(五)訪廠意見：

冷藏蔬菜區有一處食材未放置於棧板上與地面隔絕(如下圖)。



廠商回覆：食材未離地離牆將加強管理。

三、疑似食物中毒模擬演練：

本市各級學校 109 學年度起，每學年桌上模擬演練 1 次、實際模擬演練 1 次，以利面對學校發生疑似食品中毒案件，能順利完成相關處理程序與通報資料。

本學期實施桌上演練，下學期實施實際模擬演練。

四、政府來文調整及提醒事項：

(一)依據北市教體字第 133116784 號函辦理:教育局補助 114 學年度第 1 學期公私立國中小學校午餐供應友善飼養雞蛋一案：

本校供應時間:本學期於 114 年 12 月 1 日供應(已由愛欣出餐)。

(二)「臺北市府教育局 113 學年度剩食及廚餘減量實施計畫」請各校持落實剩食減量。

本校依學生人數與剩食情形調整備餐量；依親師生回饋意見調整菜色與份量。

五、114-1 午餐供應相關事項：

(一)每週供應一次有機米(星期三)，三次有機蔬菜。

(二)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。

(三)每月西式特餐 2 次。

(四)每月蔬食日 1 次，於每月第 1 週供餐。

(五)油炸類食物每週不得超過 1 次。

(六)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。

(七)每週供應甜湯 1 次，當季水果每月 4 次。

#### 六、114-1 午餐滿意度調查：

(一)調查日期：114 年 9 月(新北)、114 年 10 月(愛欣)。

(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 54 份(27\*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 月新北及 10 月愛欣菜色調查，學生回應之滿意度調查結果，不滿意度新北約 6.9%，愛欣約 6.6%，比率算是低的(資料如下)。

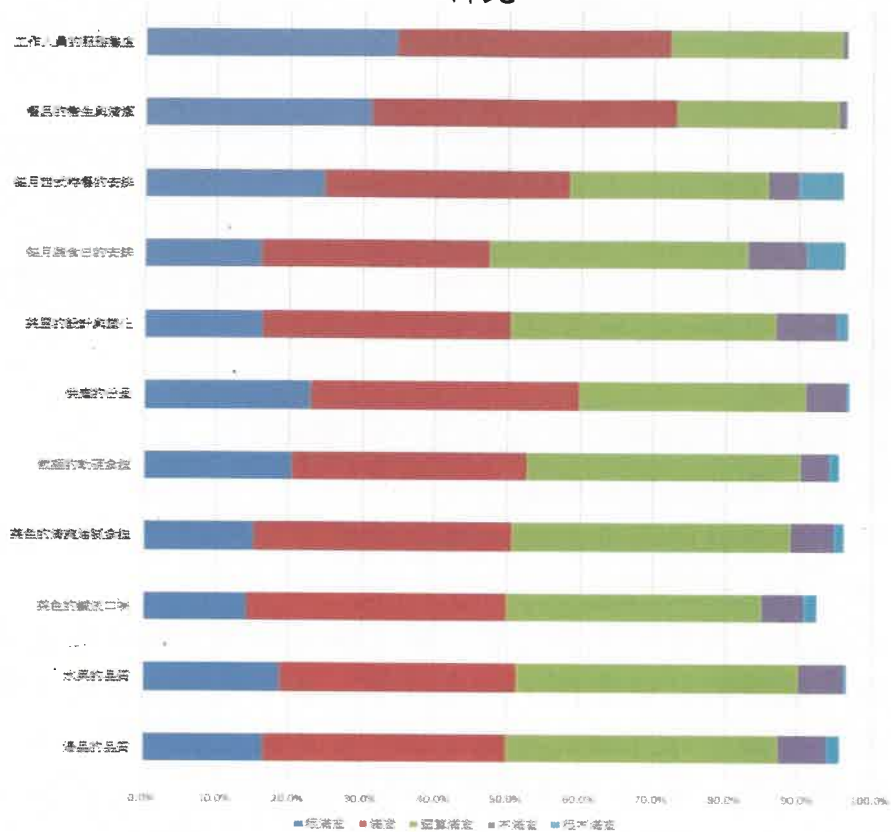
#### 新北

|           | 班級數   | 27    | 訂餐總數  | 569  |      |
|-----------|-------|-------|-------|------|------|
|           | 很滿意   | 滿意    | 還算滿意  | 不滿意  | 很不滿意 |
| 湯品的品質     | 16.3% | 33.6% | 37.4% | 6.7% | 1.8% |
| 水果的品質     | 18.8% | 32.5% | 38.7% | 6.2% | 0.5% |
| 菜色的鹹淡口味   | 14.2% | 35.7% | 35.1% | 5.6% | 1.8% |
| 菜色的清爽油膩拿捏 | 14.9% | 35.7% | 38.3% | 6.0% | 1.4% |
| 飯麵的軟硬拿捏   | 20.4% | 32.3% | 37.4% | 4.0% | 1.2% |
| 供應的份量     | 22.8% | 36.9% | 31.3% | 5.4% | 0.4% |
| 菜單的設計與變化  | 16.2% | 34.1% | 36.6% | 8.3% | 1.6% |
| 每月蔬食日的安排  | 16.0% | 31.3% | 35.7% | 8.1% | 5.3% |
| 每月西式特餐的安排 | 24.8% | 33.6% | 27.2% | 4.2% | 5.2% |
| 餐具的衛生與清潔  | 31.1% | 41.8% | 22.3% | 1.1% | 0.2% |
| 工作人員的服務態度 | 34.4% | 37.8% | 23.6% | 0.7% | 0.0% |
| 整體平均      | 20.9% | 35.0% | 33.1% | 5.1% | 1.8% |

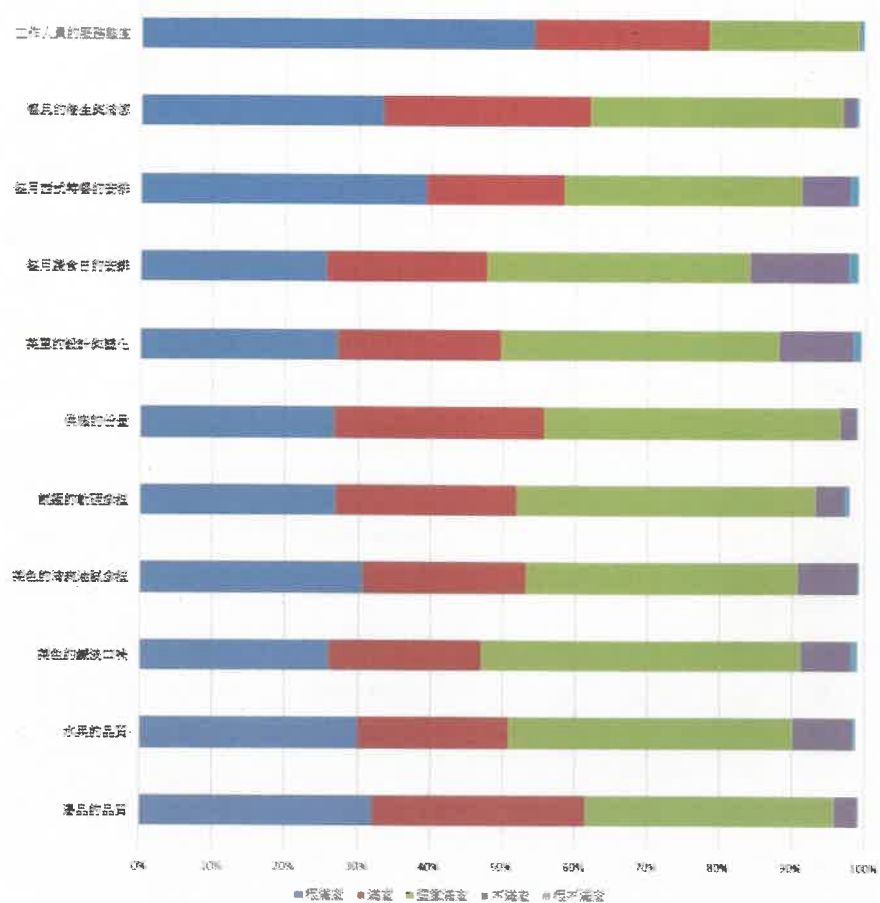
#### 愛欣

|           | 班級數   | 27    | 訂餐總數  | 542   |      |
|-----------|-------|-------|-------|-------|------|
|           | 很滿意   | 滿意    | 還算滿意  | 不滿意   | 很不滿意 |
| 湯品的品質     | 31.9% | 29.5% | 34.5% | 3.0%  | 0.2% |
| 水果的品質     | 30.1% | 20.8% | 39.1% | 8.3%  | 0.4% |
| 菜色的鹹淡口味   | 26.0% | 21.0% | 44.3% | 6.8%  | 0.9% |
| 菜色的清爽油膩拿捏 | 30.6% | 22.7% | 37.5% | 8.3%  | 0.2% |
| 飯麵的軟硬拿捏   | 26.9% | 34.9% | 41.3% | 4.1%  | 0.7% |
| 供應的份量     | 26.8% | 29.0% | 40.8% | 2.2%  | 0.2% |
| 菜單的設計與變化  | 27.1% | 22.5% | 38.4% | 10.3% | 1.1% |
| 每月蔬食日的安排  | 25.6% | 22.1% | 36.3% | 13.5% | 1.3% |
| 每月西式特餐的安排 | 39.3% | 19.0% | 33.0% | 6.5%  | 1.3% |
| 餐具的衛生與清潔  | 33.2% | 28.8% | 34.9% | 1.7%  | 0.6% |
| 工作人員的服務態度 | 54.2% | 24.2% | 20.5% | 0.4%  | 0.4% |
| 整體平均      | 32.0% | 24.1% | 36.4% | 5.9%  | 0.7% |

## 新北



## 愛欣



## 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      | 番茄肉醬義大利麵、白飯                  | 白飯、麻油板粟香菇油飯、什錦肉絲炒飯                                             |
| 主菜      | 烤翅小腿、咖哩雞                     | 香酥雞、黃金魚排、韓式洋蔥雞                                                 |
| 副菜      | 滑嫩蒸蛋、韓式冬粉、香Q滷蛋               | 蒸蛋、麥克雞塊、熱炒高麗、玉米炒蛋、滷蛋                                           |
| 湯品      | 紅豆湯、玉米濃湯、山粉圓甜湯、味噌湯、西米露       | 紅豆湯、珍珠燕麥奶、玉米濃湯、和風蛋花湯                                           |
| 附餐      | 水果                           | 水果                                                             |
| 不喜歡的菜色  | 愛欣                           | 新北                                                             |
| 主食      | 紫米飯                          | 糙米飯、雞糞有機飯                                                      |
| 主菜      | 三杯鮮菇雞、鹹水豬、                   | 梅汁豬排、香濃咖哩雞、日式咖哩豬                                               |
| 副菜      |                              | 紅絲花椰、玉米總匯                                                      |
| 湯品      |                              | 洋芋排骨湯、味噌貢丸湯                                                    |
| 附餐      |                              | 豆漿                                                             |
| 其他建議與期望 | 愛欣                           | 新北                                                             |
|         | 甜湯粉會結塊、<br>蔬菜量太少、<br>雞肉骨頭太多、 | 香酥可以再好吃一點。<br>不要再煮咖哩跟貢丸味噌湯了。<br>湯蓋有時難聞，鎖壞了。<br>湯品的料不夠多，常常只剩湯水。 |

有關建議與期望：甜湯粉會結塊、雞肉骨頭太多會請廠商留意；湯品料不夠多，常常只剩湯水會提供廠商參考。

## 七、114-1 午餐供應缺失狀況：

### (一)討論事項：缺失案是否記點？

- 1、一般生物性異物：1-3 點(小蟲、蝸牛、蚊子、蛾蚋…等)、0-1 點【(菜蟲、水果有蟲(水果如有備品可立即更換者，可不予記點。))】
- 2、一般物理性異物：1-5 點(塑膠、紙片、樹枝、雜草、棉線、頭髮、…等)。
- 3、情節嚴重者，通報市府衛生局依食品安全衛生管理法查處，複查不合格者，學校終止契約。

|                                                                                                                                                       |     |                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------|
| 2. 食材                                                                                                                                                 |     |                                                                         |
| 一般性生物異物                                                                                                                                               | 1-3 | 1. 描述：小蟲、蝸牛、蚊子、蛾蚋…等。<br>2. 以日/批為單位。                                     |
|                                                                                                                                                       | 0-1 | 菜蟲、水果有蟲<br>(水果如有備品可立即更換者，可不予記點。)                                        |
| 一般物理性異物                                                                                                                                               | 1-5 | 1. 塑膠、紙片、樹枝、雜草、棉線、頭髮、…等。<br>2. 情節嚴重者，通報市府衛生局依食品安全衛生管理法查處，複查不合格者，學校終止契約。 |
| 3. 未依規定使用非基改食品                                                                                                                                        | 5   |                                                                         |
| 4. 廠商供應之食品品質與契約不符                                                                                                                                     | 1-8 | 補充說明：<br>廠商不得提供非校園飲品及點心販售範圍品項(含自製冷飲)                                    |
| 四. 其他缺失(視情節輕重)                                                                                                                                        | 0-3 | 視情節輕重要求改善或記點                                                            |
| 備註：<br>1. 所列項目及記點係參考值，機關可經午餐供應委員會決議後調整。<br>2. 契約期間一般違約記點每達10點每點罰款新臺幣2,000元(2,000元以上為原則，未填列者為2,000元)，累計記點達20點得暫停供餐1週，累計記點達50點得終止契約。【請考量機關供餐規模及契約價金核算】。 |     |                                                                         |

(二)供應缺失狀況：

1、114年10月7日708班發現有菜蟲(愛欣)。

愛欣回覆：

研究菜蟲為產銷履歷油菜所夾雜，於前處理、烹調及配膳過程中未能將其挑除，對此深感抱歉，會加派前處理人員，加強員工教育訓練。

處理情形：

(1)已向上游供應商反應加強菜蟲挑揀。

(2)請作業人員增加洗菜批次及降低單次清洗數量，並加強宣導異物的挑揀，提供獎懲機制，提高作業人員異物挑揀率。

(3)配膳員於配膳時再度加強檢視。

(4)廠內亦會再加強食材前處理、烹調及配膳各環節之檢查作業，確保供餐品質。

2、114年11月4日806班湯碗發現有藍色異物(新北)。

新北回覆：

初步判斷異物非於烹調時導入，加上異物發現時間點為學生湯碗，距離開蓋有一段時間，因此本公品保部不排除異物可能為「後端過程不慎落入」，已同步要求送餐同仁留意餐蓋清潔，造成貴校師生用餐困擾，致上萬分歉意。

改善方法：

(1)廠內所有同仁加強異物挑揀，並要求送餐同仁落實餐蓋清潔且提高頻率。

(2)建議未打餐時，可暫時將餐蓋闔上，以減少異物落入機率。

(3)同步提醒供應商提高食材品質，並多加防範異物不慎導入之可能性。

3、114年12月10日906班發現有洞湯匙未清洗乾淨，有菜渣殘留(愛欣)。

愛欣回覆：

餐具清洗人員清洗餐具時不慎遺漏，對此公司深感抱歉，會再加強員工教育訓練。

處理情形：

(1)立即以備份區餐具更換。

(2)加強餐具清洗人員之教育訓練，調整清潔劑用量，增加刷洗次數並確實檢查。

(3)包裝人員包裝餐具時再次檢查，如有餐具不潔的狀況需重新清洗。

4、114年12月15日905班發現湯有菜蛾(愛欣)。

愛欣回覆：

當天供應的湯為蔬菜蛋花湯，包含之食材為大白菜、雞蛋、豆腐，依異物形體及翅膀判斷此為大白菜常見之菜蛾，因其包覆於菜葉內，於前處理、烹調及配膳過程中未能將其挑除，對此深感抱歉，並會加派前處理

人手、加強員工教育訓練。

處理情形：

(1)已向上游供應商反應加強菜蟲挑揀。

(2)請作業人員增加洗菜批次及降低單次清洗數量，並加強宣導異物的挑揀，提供獎懲機制，提高作業人員異物挑揀率。

(3)烹調人員於烹調時再加強檢視。

(4)廠內亦會再加強食材前處理、烹調及配膳各環節之檢查作業，確保供餐品質。

八、討論事項：

上述 4 案缺失案是否記點？

(一)贊成第 1 案(菜蟲)與第 4 案(菜蛾)合併討論：

投票結果：贊成 9 票。

贊成不記點：7 票，記點：2 票。

決議：第 1 案、第 4 案不記點，另轉知廠商爾後留意改善狀況。

(二)第 2 案湯碗發現有藍色異物(新北)：

投票結果：

記點 1 點：6 票，2 點：0 票，3 點：1 票，4 點：0 票，5 點：0 票。

決議：記 1 點，扣 2000 元。

(三)第 3 案湯匙未清洗乾淨(愛欣)：

贊成不計點，列入改善。

投票結果：贊成 11 票。

決議：不記點，列入改善。

以上 4 案，廠商新北計 1 點，扣 2000 元。

貳、臨時動議：無

參、散會(12 時 55 分)。

# 臺北市立北投國民中學 114-1 期末午餐供應委員會 出席簽到單

開會日期：114 年 12 月 17 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 2 人，女 11 人

| 出席單位   |     |   | 簽 到 欄 | 出席單位   |         |   | 簽 到 欄 |
|--------|-----|---|-------|--------|---------|---|-------|
| 校 長    | 陳政良 | 女 | 陳政良   | 八年級級導師 | 簡碧萱     | 女 | 請假    |
| 教務主任   | 楊瑞濱 | 男 | 請假    | 九年級級導師 | 袁金玉     | 女 | 袁金玉   |
| 學務主任   | 陳又華 | 女 | 陳又華   | 家長會代表  | 彭淑慧     | 女 | 彭淑慧   |
| 總務主任   | 方素娥 | 女 | 方素娥   | 家長會代表  | 趙利萍     | 女 | 請假    |
| 會計主任   | 林月卿 | 女 | 請假    | 家長會代表  | 柯秀香     | 女 | 柯秀香   |
| 教師會會長  | 楊愛琪 | 女 | 楊愛琪   | 學生代表   | 905 陳宥廷 | 男 | 陳宥廷   |
| 家長會會長  | 陳若蘋 | 女 | 請假    | 學生代表   | 807 郭映辰 | 女 | 郭映辰   |
| 事務組長   | 趙國好 | 女 | 公假    | 學生代表   | 707 黃羿婷 | 女 | 黃羿婷   |
| 衛生組長   | 陳玉瑩 | 女 | 陳玉瑩   | 廠商代表   | 愛欣      |   | 莊筑雅   |
| 七年級級導師 | 林子玲 | 女 | 請假    | 廠商代表   | 新北      |   | 孫成銘   |