

一〇九學年度公館國小、公館國中學校營養午餐聯合供應  
工作推行委員會會議紀錄(109學年度第二次會議)

壹、時間：民國 109 年 9 月 17 日下午 2 時 00 分

貳、地點：公館國小校長室 參、主持人：張茂富校長

肆、主席致詞：(略) 記 錄：邱秀梅

伍、提案討論：

案由一、午餐中心業務報告

館小：

1. 9/4(五)廚房外的水溝清理.工作期間教堂工地會負責定期清理水溝。
2. 9/8(二)二重鍋蒸氣管破損更換的部分(壓力錶)
3. 9/15(二)擴音器音量過大廠商來調整位置、鍋爐異常廠商更換了面板
4. 預告：10/22 (四)(下午 2:00 召開午餐會議)

館中用餐意見：

1. 豬肉類主菜：「梅干燒肉」、「咖哩豬」、「岩燒里肌肉排」好吃。
2. 雞鴨類主菜：「燒烤雞腿」、「檸檬雞翅」、「蜜汁雞腿」、「沙茶雞丁」、「鹽水雞」好吃。
3. 海鮮類主菜：無。
4. 副菜類：「蕈菇蒸蛋」、「麻婆豆腐」、「關東煮」、「日式蒸蛋」、「番茄炒蛋」好吃。
5. 青菜類：「高麗菜」、「空心菜」好吃。
6. 特餐類：「義大利肉醬麵」、「沙茶炒麵」、「芝麻包」好吃。
7. 鹹湯類：「玉米濃湯」、「味噌湯」、「玉米蛋花湯」、「酸辣湯」、「鮮筍雞湯」好吃。
8. 甜湯類：「地瓜粉圓湯」好吃。

營養師：

苗栗縣公館國小、公館國中兩校營養午餐業務報告：

1、**食材驗收**(109/8/31~9/17)：

發生日期	異常事項	記點裁量	機關決議是否裁罰
	無.		無

(詳兩校午餐勞務契約第二十條罰則 4. (1) 違約記點標準)

2、**供餐品質:食用午餐時發生異常情形:**

發生日期	異常事項	記點裁量	機關決議是否裁罰
開學至今	無異常情形. 但茲因開學.有新生、重新編排的班級，飯量、菜量、湯量尚有班級反映不足/太多之處。但長宏接到反映後則會立即調整。		否

### 3、人員管理：

①長宏食品廚師工(不含衛管員)109年9月份一共9人，持證廚工8人，持證率88%。符合規範。

全體人員(含衛管員)健康檢查報告資料均已送交學校備查。

※依食品良好衛生規範準則第二十四條規定之持證率【承攬學校餐飲之餐飲業：百分之七十五】

②長宏公司109學年度派駐公館國小新任衛生管理員：謝行洋。報衛生局核備中。(交通大學生物科技

分子醫學與生物工程研究所畢業，持有64小時HACCP研習時數)

### 4. 清潔衛生管理：

發生日期	異常事項	是/否改善
9/14 (一)	廚房旁菜梯應每日試運轉一次，每週清潔一次(含地板)以維持正常功能 處理情形：	是
	依據合約補充說明第十八條第T13項：每月應大掃除並消毒一次。 請問消毒方式為何？施作日期為？	(每週五大掃除並消毒)

5. 依據契約第十條【保險】： 雇主意外責任險、 火險、 產品責任險、 公共意外責任險、 廚工勞健、保/團體意外險、 車險。以上項目之保險證明請於開學前3天送館小總務處備查。

執行結果：

保險事項	是/否完成	到校備查日期
1. 雇主意外責任險(勞工)	是	109.9.7
2. 廚房建築物含設備火險	是	109.9.7
3. 產品責任險	是	109.9.7
4. 公共意外責任險	是	109.9.7
5. 其它： 廚房工作人員勞保、健保及團體意外險	是	109.9.7
6. 車險：強制險、第三人責任險(傷害/財損) 館中：ATK-9675(108.9.21~109.9.21→已續保/保單號碼：0520第20KVG0024479號) 館小：8079-WA(108.9.26~109.9.26→已續保/保單號碼：0520第20KVG0024481號)	是	109.9.10

1. 水塔清洗完後校方要檢視
  2. 一律使用國產CAS肉品(豬肉)
  3. 班級反映問題，立即改善，隔日並應到班上了解改善情形
  4. 員工安全：建立防呆機制，衛管人員應對每個區域，製成建立SOP及防呆機制(教育訓練)
- 決議：原案通過

# 案由二、10月菜單審核

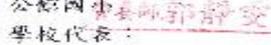
## 苗栗縣學校午餐菜單審核建議表

供應學校：公館國小、公館國中109年10月菜單

序號	審查內容	建議次數	審查結果	備註
1	每日菜單是否呈現午餐各類食物份數及熱量	依教育部公告學校午餐食物內容及營養基準	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	菜單寄送日期:109年09月15日
2	供應未精緻全穀雜糧類	每週至少供應3次	供應次數:17次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	如:如糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥等
3	供應全穀雜糧類替代品	每週不得超過2份 每月不得超過8次	供應次數:8次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	如:甜不辣、米血糕、蘿蔔糕、年糕、粉圓、芋圓、地瓜圓水餃、薯餅、薯條
4	魚類(包括海鮮)供應次數	階段值:每月2份 目標值:每週1份	供應次數:4次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5	魚肉類半成品供應次數	每週不得超過1份 每月不得超過8次	供應次數:4次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	如:各式肉類、火鍋料、蝦卷、香腸、火腿、熟狗、重組雞塊、培根、黑輪、調理肉品等
6	豆製品供應頻率	每週至少供應2份 或每月8次	供應次數:8次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品(如豆腐、豆乾、干絲、豆皮等)
7	每日供應蔬菜類份量	至少150g/天 (生鮮食材)	平均供應量: 150g/人/餐 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	包含主菜、副菜一、副菜二及湯品之個人蔬菜總量
8	水果供應次數	階段值:每週2份 目標值:每日1份	供應次數: 國小4次/國中4次 <input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合	現行為每週一次水果,現種類供應0.3份-1.5份之間,國小:週二/國中:週四
9	奶類供應次數	階段值:每週1份 目標值:每週3份	供應次數:4次/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合	現行為每週三提供1次鮮奶,容量125c.c.供應0.5份
10	盡量供應高鈣食物		供應次數:17次	如豆子、傳統豆腐、深色蔬菜如地瓜葉、青江菜、莧菜、菠菜等、小魚乾、蝦皮、黑芝麻等
11	午餐供應之飲品、點心應符合「校園飲品及點心販售範圍」	現行供應鮮奶或豆漿,均符合規範	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	不得提供發啤乳飲品、愛玉、布丁、茶飲、非100%果糖汁等。
12	寫出甜湯平均供應次數	每週不超過1次	供應次數:4次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	盡量以低糖之未精製全穀餅乾類(如綠豆薏仁湯、地瓜湯、紅豆湯)
13	每週油炸次數	每週不超過2次	供應次數:4次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	包括油炸後再煎製
14	素食提供CAS認證或在地小農蔬菜	每週過2次	供應次數:8次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	符合合約規範

建議事項: 1. 第8項、第9項雖未符合教育部公告【學校午餐食物內容及營養基準】,但有符合兩校契約補充說明第八條第4項供應頻率及份數。 2. 本月未見堅果類食材入菜。 → 已於10/15日主菜加入杏仁片

廠商代表: 

公館國小 學校代表:    

公館國中 學校代表:   

	國小 1~3 年級		國小 4~6 年級		國中	
	目標值	階段值	目標值	階段值	目標值	階段值
食物種類	620~720 卡		720~830 卡		800~930 卡	
全穀雜糧類	3.5~4.5 份/餐	4.5~5.5 份/餐	4.5~5.5 份/餐	5~6.5 份/餐	5~6.5 份/餐	6~7.5 份/餐
乳品類	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份
豆魚蛋肉類	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐

蔬菜類	1.5 份/餐	1.5 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 0.5 份)		(深色蔬菜必須超過 2/3 份)		(深色蔬菜必須超過 2/3 份)	
水果類	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)
油脂與堅果種子類	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	3 份/餐

註.六大類食物名稱已配合 107 年國民健康署「每日飲食指南」修正

決議:原案通過

### 案由三、第一次午餐滿意度調查期程

說明:10/7(三)每班一張

決議: 原案通過

### 案由四、核 109 學年度第 1 學期學期間經濟弱勢學生補助名單，請討論。

說明:1. 依據 109.8.24 府教體字第 1090168360 號函辦理。

2. 館小低收 6 人中低收 11 人. 導師認定 46 人總共 63 人

3. 館中 低收 16 人. 中低收 12 人. 導師認定 41 人共 69 人

決議: 原案通過

### 案由五、研討本學期訪查上游廠商日期. 行程

說明:11/19(四)

決議: 原案通過

陸、臨時動議：

無

柒、散會時間：

三時二十分