

110 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(110 學年度第一次會議)

壹、時間：民國 110 年 8 月 16 日下午 13 時 30 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. 8/13(五)廚房消毒 9:40~10:00、水塔清洗 9:00 要完成共 10 個 (前中後彩色拍照，資料送午秘)、開學大掃除訂於 8/27(五)
2. 8/16(一) 打菜口罩已分送兩校. 館中 54 盒. 館小 80 盒，每班 2 盒，屆時開學分送各班備用。
3. 水質檢測三個月一次： 8/11(三) 水質檢測、11 月、2 月、5 月 (檢驗資料送午秘)
4. 開學起館小每週星期二供應水果，週三鮮奶. 館中星期四水果
5. 廚房設備維修若緊急請先連絡，再將收據送午秘核銷
6. 開學第一週到第十週愛心姊姊:601-4 人、602-2 人、603-2 人、604-2 人共 10 人，午餐時間至 1 年級、
特教班服務，協助新生打餐. 鮮奶不變動!放在原班級.
7. 9/6(一)下午普渡 1:50 準備好，2 點開始.
8. 預告：9/23、10/21、11/25、12/23 1/ 13 (四)(下午 2:00 召開午餐會議)
11/13(六)館小校慶 11/15(一) 停課.

營養師：

苗栗縣公館國小、公館國中兩校營養午餐業務報告:(110/8/16)

一. 中央廚房學期末盤點：

長宏公司已於 7 月 16(五)與本校辦理盤點、交還各項鑰匙、電梯感應器... 等事項.

【補充說明第十五條履約責任:第 2 項】:委辦期間屆滿，廠商未於一週內交還撥予使用之場所、設備及器具時，逾期日數機關每日依履約保證金百分之二扣罰，逾期 10 天以上，則履約保證金全部扣罰，機關並得動支保證金購置、修復各項短少損壞之設備器具.

二. 開學前廚房各項準備事項，敬請廠商配合，謝謝!

1. 中央廚房環境、器具等清潔大掃除及委外消毒(防蟑、鼠類、蟻類)

洗水塔、廚房大掃除、水質檢測日期請先排定!

消毒:8/13(三) 10:20~10:40

洗水塔:8/13(三) 9:00

測水質:8/11(三)

大掃除:8/27(五) 8:00

2. 廚房各項設備維護保養及試車(鍋爐、爐灶、排煙機、迴轉鍋、蒸箱、消毒櫃、洗碗機)

期使開學運作正常。(子項目完成請打勾)

2-1 中式爐灶大鐵鍋需抹油保存. 鍋底不可殘留水份致鍋具生鏽.

2-2 中式爐灶開學前一週需完成清理積碳動作並檢查擋火泥是否完好?

2-3 各式器皿需檢查是否有缺角無法密合?

2-4 各式水龍頭**濾網**應完整無缺漏.

3. 因新學期有重新編班，請預先熟悉各年級/各班位置，熟悉送餐路線，並核對班級餐車有無錯放，以利開學送餐運作順利。校園班級配置圖.

4. 開學 9 月份葷/素菜單請於 8/13(五)前給學校審核以利 貴公司備貨。

5. 廠商依約派駐衛生管理人員擔任學校廚房衛生安全督導人員，並負責與機關溝通、聯繫及處理偶發事件。其資格應符合「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」並檢附相關證明文件(若非營養師，則須附苗栗縣衛生局核備文)

6. 以下項目均依照【苗栗縣公館國民小學勞務採購契約】辦理. 完成者. 請打勾.

6-1. 各項器具、設備、廚房環境(含盤點)，將依合約【補充說明】第十六條、第十八條執行。—廚房物品盤點清冊

6-2. 110 學年度第 1 學期**開學前** 廚房內外環境全面消毒防蟑、防鼠、防蟻需委由營業項目有環境衛生消毒之合格廠商進行，並將相關證明文件送機關備查。(預估文件送校日期? 9/1)**8/13 已完成消毒**

6-3. 110 學年度第 1 學期**開學前**委由合格廠商進行 1 次水質檢查.

檢查項目:總菌落數、大腸桿菌群、有效餘氯量等符合相關規定.

並將相關檢驗證明等文件送機關備查. 水質檢驗日期?**8/11 已採水質.**

(預估文件送校日期? 9/1)

6-4. 得標後 14 天內廠商應提供給機關各類食材供應商名冊備查。履約期

間如有增減，應於提供食材前至機關修正。已於 8/17 補件(補充 p. 4)

□6-5. 廠商依約投保雇主意外責任險、產品責任險、火災保險、公共意外責任險正本一份及繳費收據副本一份. 另廚工保險(包括勞保、健保及團體意外險，開學前三天檢附影本送機關備查。(合約 p. 17、p. 19)

□6-6. 廠商工作人員應造具名冊送交機關。

廠商工作人員於簽約後十日內. 檢附最近三個月內公立醫院(或健保特約醫院)健康檢查合格證明文件. 送交機關審核。(合約 p. 16)

決議：原案通過續辦。

案由二、9 月菜單審核

1. 9/1 吃炒飯是否會導致供餐流程太忙亂. 而有交叉汙染之虞?

→長宏公司回覆:與廚師討論過，製程尚不至於忙亂，應可順利出餐。

2. 9/2 香酥鯖魚是否之後再供應?剛開學不久...(刺很多)

→長宏公司回覆: 那就調整:9/13 與 9/2 主菜對調. 9/13 全校供應鯖魚時，幼兒園一、二年級、特教班則供應無刺魚種。

3. 9/6、9/7 連續 2 天都有加工品(黑輪. 甜不辣)

→長宏公司回覆: 副菜 9/7 和 9/10 對調以避免此情形。

3. 9/13 當週是否有 3 次炸的菜色呢? 一週油炸不超過 2 次喔。

→長宏公司回覆: 副菜 9/6 和 9/14 對調以避免此情形。

5. 9/14 宮保菜色是否有油花生呢? 另 9/13、9/14 蔬菜未達 1.5g/餐。

→長宏公司回覆:9/14 宮保雞丁會增添適量油花生. 9/13、9/14 蔬菜量雖未達 1.5 份/餐，但一週平均後仍有達 1.5 份/餐。

6. 9/24 的蔬菜是青江菜還是福山萵苣呢?→長宏公司回覆: 是青江菜。

決議：原案通過續辦。

陸、臨時動議：開學若有午餐狀況發生，兩校一切依照 SOP 通報流程，並即時做相關處理。

柒、散會時間：二時二十分