

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 學年度第三次會議)

壹、時間：民國 110 年 9 月 23 日下午 3 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：邱秀梅老師

伍、提案討論：

案由一、午餐中心業務報告

館小：

1. 8/19(五)中央廚房照明設備改善、8/23(一)排油煙機風管改善、9/6 下午維修爐灶、推車。

2. 9/2(四).9/3(五)葷食青菜炒得好吃及 9/3(五)素食京醬干片也好吃

3. 9/16(四)學校因故停電.感謝廠商即時緊急應變配合.午餐如期供膳.

預告：10/21 (四)、11/18(四)、12/17(五)(下午 2:00 召開午餐會議)

11/13(六)館小校慶.11/15(一)補假

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(110/8/17~110/9/22)

發生日期	異常事項:無	記點裁量	機關決議 是否裁罰

備註:兩校午餐勞務契約補充說明第二十條罰則(1). 違約記點標準. p12

2、 人員管理:

長宏食品公司派駐學校廚房廚務工作人員(不含衛管員)110 年 9 月份一共 9 人,持證人員 6 人,持證率 66%。

※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】

3. 食譜規劃及供餐質量(食用午餐時發生異常情形):

發生日期	反映事項	記點裁量	機關決議 是否裁罰
9 月開學 第一、二週	1. 班級水果放錯櫃子 → 第三週已無此現象. 2. 五、六年級反映糙米飯像稀飯→ 第三週已無此現象. 3. 六年級反映刈包冷、硬. 無餘溫→ 第三週奶皇包已無此現象	詳備註	口頭警告
9/11 (六)	館小 304 學生於炒鵝白菜中發現疑似昆蟲異物. 處理情形:先讓學生重新盛裝飯菜回教室用餐. 餘詳異況單.	生物性異物 0~1 點	9/29 進行 複查

備註:兩校午餐勞務契約補充說明第二十條罰則 3. 違約記點標準. p12

4. 清潔衛生管理:

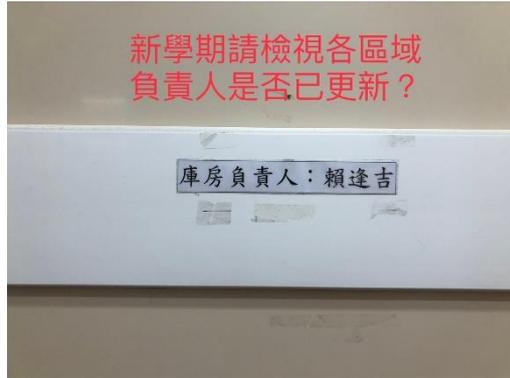
發生日期	待改善事項	會議決議
	詳【1100518 廚房待改善事項】. 改善情形:大多均已改善. 唯新學期人員異動. 各區域負責人更新中.	各區域負責人若有調整,應隨時更新標示.

備註:

【補充說明第十四條監督輔導】:1. 廠商應接受學校定期或不定期抽查考核,如有缺失,應立即確實改善以提升服務品質。

【補充說明第二十條、罰則:第 2 項】:廠商有違反本補充說明之清潔衛生及人員聘僱與管理方面情形者, 每次科處違約金新台幣 1500 元整, 並按發生次數累進加倍扣罰。

110.9.11 中央廚房當週待改善事項



1. 腳踩式垃圾桶已脫軌，請修復(避免手接觸)
2. 垃圾桶應定期清洗.



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 110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:110年9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:20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、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:4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:5次/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合	如:各式丸類、火鍋料、蝦卷、香腸、火腿、熱狗、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:11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: 館小4次/館中4次 <input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合	現行為每週一次水果,視種類供應0.3份~1.5份之間。 館小:週二/館中: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:28次	如豆干、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	不得提供發酵乳飲品、愛玉、布丁、茶飲、非100%果蔬汁等。
12	寫出甜湯平均供應次數	每週不超過1次	供應次數:5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雜糧類(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:5次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	包括油炸後再烹製
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. 10/7(四)主菜蝦排，較易引發過敏現象，建議調整。

2. 10/18當週(10/18、10/20、10/21)魚肉類半成品次數雖無超過，但份數已超過1份，建議調整。

決議：關於蝦排的答覆：因蝦排成分與3月25日供應的蝦捲雷同。兩校均無人反映有問題。並考量廠商食譜創新求變化美意，故兩校委員會決議10月7日菜色維持原案供應。

案由三、排定第一次午餐滿意度調查期程。

說明:10月6日(三)

決議:原案通過。

案由四、審核110學年度第1學期學期間經濟弱勢學生補助名單，提請討論。

說明:館小:低收3人、中低收:14人、導師認定45人，共63人。

館中: 七年級21人、八年級28人、九年級19人，共68人

決議: 原案通過。

案由五、因應疫苗假，學生請疫苗假的退餐是否直接退費，不受請假需三天前提申請？

說明: 學生請疫苗假的退餐，必須當日早上8:00前回報廚房請假人數。以避免浪費食物。

決議: 原案通過。

陸、臨時動議:

廠商建議:週三鮮奶供應，因考量目前天氣炎熱，氣溫高，易導致鮮奶變質，建議請於

1小時內領取並飲用完畢。

決議: 加強宣導學校午餐鮮乳飲用標準作業程序(SOP). 並於時間內飲用完畢。

柒、散會時間: 三時四十分散會。