

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 學年度第五次會議)

壹、時間：民國 110 年 12 月 16 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：邱秀梅老師

伍、提案討論：

案由一、午餐中心業務報告

館小：

1. 為了因應 11/29(二)-12/1(四)自來水停水，於 11/27.28 增設水塔 2 個 4 噸水塔，目前廚房總儲水量共 32.5 噸，約可供應 4 天的用水量。
2. 館小十一月份已有三次（分別為 11/12、11/26、11/29）午餐發現異物事件，因發生的頻率過高，共擬解決策略，於 11 月 29 日 開臨時會議. 紀錄如附件。
3. 預告:六年級畢旅訂於 111 年 1 月 14 日. 當日六年級不供餐.(下學期 2 月 11 日開學)
4. 1 月午餐會議訂於 1/13(四)

館中：

11/24，709 湯桶內出現異物，約 16 公分長的尼龍繩。需要請廠商多留意。

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**(110/11/18~110/12/15)

發生日期	異常事項	記點裁量	機關決議是否裁罰
	無	無	無

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 12 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
11/24 (三)	709 味噌湯桶內出現異物，發現有疑似約 16 公分長的尼龍繩 處理情形:請長宏公司加強現場管理。 長宏公司姜總經理:乾海帶芽前一天先挑出異物，洗海帶芽時水不要裝太滿. 並提醒廚房阿姨注意	物理性異物 1~3 點	罰 1 點
11/26 (五)	館小 103 於【地瓜芋園湯】中，發現有疑似塑膠片異物。 處理情形:詳異況單.(長宏公司:每個月一次汰換鏟刀)	物理性異物 1~3 點	罰 1 點
11/29 (一)	館小 301 學生於【芥菜雞湯】中發現疑似有塑膠片異物。 處理情形:詳異況單(長宏公司:每個月一次汰換鏟刀)	物理性異物 1~3 點	罰 1 點
	續第 2 頁		

發生日期	反映事項	記點裁量	機關決議是否裁罰
12/6 (一)	館小幼兒園彩虹班學生於【炒高麗菜】中發現疑似有金屬絲異物。處理情形:詳異況單(長宏公司:教育廚房人員將高麗菜剝開清洗,水槽內的青菜不要堆太多,以免洗不乾淨)	物理性異物 1~3點	罰2點
12/9 (四)	館小301炒菠菜中發現綠色塑膠細線異物。處理情形:詳異況單(長宏公司:會要求種菜廠商防蟲網定期更換,避免此情況再發生)	物理性異物 1~3點	罰1點
12/15 (三)	館小603炒米粉中發現疑似頭髮異物。處理情形:詳異況單	無	口頭警告

備註:兩校午餐勞務契約第十四條罰則(四) 1. 違約記點標準 三、供餐品質 2. (p27.)

4. 清潔衛生管理:

發生日期	待改善事項	是/否改善(完成)
11/29 (一)	1. 廚房送餐口塑膠門簾、手動感應門應定期清潔,防止交叉汙染 2. 配膳區公佈欄壓克力框髒污	12/1 已改善 12/2 已改善
	1. 【11月廚房待改善事項】:協助長宏公司完成現場防呆機制及標示(煮飯防呆/食材退貨區/待維修器皿暫放區...等) 2. 中央廚房自主衛生檢查表內容調整。	均已完成

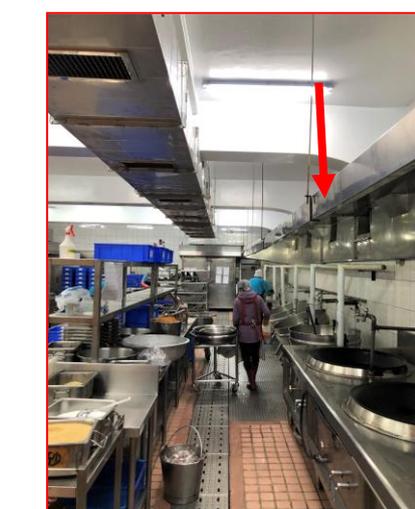
【補充說明第十四條監督輔導】:1. 廠商應接受學校定期或不定期抽查考核,如有缺失,應立即確實改善以提升服務品質。

【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

110. 11月~12月中央廚房待改善事項:



廚房送餐口塑膠門簾、手動感應門應定期清潔,防止交叉汙染

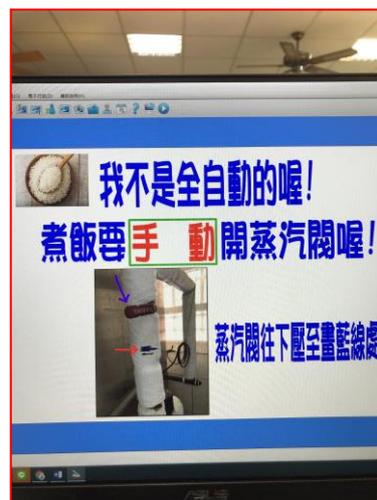


烹調區域光線偏暗,12/15 已替換燈罩改善.

110. 11月~12月中央廚房待改善事項(續上頁)



已改善



*煮飯的【防呆機制】

配膳區公布欄:部分陳列壓克力框已有污垢。
此區域是放乾淨的組合籃位置，恐造成交叉汙染。

決議: 11/24、11/26、11/29、12/6、12/9 出現異物，共計予以罰 6 點。

(依據契約第二十條:罰則 1 點:罰金 1500 元)

案由二、110年1、2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1-2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12月14日
2	供應未精緻全穀雜糧類	每週至少供應3次	供應次數:25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: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:5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:6次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input 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:13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:31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:9次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	符合合約規範

廠商代表：

營養師
林郁璇

長宏食品股份有限公司

公館國小
學校代表

營養師郭靜雯

午餐秘書邱秀梅

總務主任賴靜儀

校長張茂富

公館國中
學校代表

午餐秘書黃艾萱

生教組長陳仁祥

校長方麗萍

學校午餐食物內容及營養基準（草案修訂日期：108 年 9 月 2 日）

	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

建議事項：

1. 按菜單顯示:111 年 1/2 月油炸類菜色供應菜色為 6 次。

◎經長宏公司調整菜色後，1/2 月油炸類菜色供應菜色為 5 次。

2. 因 111 年 1 月/2 月供應天數算【同一個月份】.故每 2 個月執行一次之蔬食餐，自 111 年 3 月開始執行。

決議： 原案通過

案由三、第二次午餐滿意度調查結果檢討。

說明:公館國中、公館國小已分別於 12/1(三)執行完畢.詳細內容請參考滿意度調查結果。

決議： 如說明。

陸、臨時動議： 無。

柒、散會時間： 三時三十分

與會人員:公館國小代表及長宏公司代表.

會議紀錄如下:

討論事項:

(一) 十一月份已有三次(分別為11/12、11/26、11/29)午餐發現異物事件,因發生的頻率過高,需共擬解決策略。

策略1:檢查廚房的所有用具,看是否有老舊或鬆脫的部分(例如這次懷疑是刀片不夠利…),將須淘汰或更換的列舉出來。

(1) 經學校營養師巡檢發現部分用具需平整/更新:切丁刀盤*1、湯桶*2、湯桶蓋*2、刀子*6,均已調整/更換。

策略2:廠商員工管理部分:

- (1) 現場公告 SOP 流程,避免發生相同錯誤。
- (2) 檢視人員特質,給予適當工作。
- (3) 一週一次教育訓練,訓練時拍照並留存。
- (4) 教育訓練之後加強落實管理。

(二) 部分班級發生午餐缺少數量的情形(如附件二),請長宏公司提出檢討。

- (1) 某些班級短少機率偏高.出餐前加強巡視,或不定時抽查數量是否有數錯。
- (2) 對短少班級做好補足動作並記錄(大約的量)
- (3) 對較熱門的菜色,可斟酌多增加一些數量。

七、臨時動議: 無