

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 學年度第六次會議)

壹、時間：民國 111 年 1 月 13 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：

- 12/1(三)酸辣湯麵好吃，12/29(三)炸醬麵好吃，1/3(一)豆乳雞好吃。素食 1/11(二)炸婆菜好吃
- 預告：下學期午餐會議訂於 3/17、4/14、5/19、6/23

館中：

新菜色，豆乳雞在炸的部分偏黑。但是學生表示非常可口美味，為了健康還是不要炸太黑。

(廠商回覆：下次若出現可以改進不要炸太黑)

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**(110/12/16~111/1/12)

發生日期	異常事項	記點裁量	機關決議是否裁罰
	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)111 年 1 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
12/16 (四)	館小 201 學生於【白玉雞湯】中，發現有疑似透明膠帶異物。 處理情形：詳異況單。 廠商回覆：疑似透明膠帶是文書用且乾淨的膠帶，經檢查是未經烹煮過的	物理性異物 1~3 點	口頭警告
12/23 (四)	館小 503 學生於【蕎麥飯】中發現疑似有透明塑膠片狀異物。 處理情形：詳異況單。 廠商回覆：發現疑似有透明塑膠片狀是沒經過烹煮過，膠帶沒有黏飯，經拿廚房使用的膠帶烹煮，烹煮測試過後塑膠片會霧化	物理性異物 1~3 點	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)
	1. 期末大掃除. 各項設備清潔時並巡檢有無需修繕之處。(已於上週開始每日重點式清掃) 2. 二台鍋爐委外寒假保養日期: 待鍋爐廠商確認. 3. 廚房期末/開學前消毒日期: 1/26(三).	詳【110 學年度期末/期初廚房簡要行事曆】.

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。

110.12月~111年1月中央廚房待改善事項



上週添購盛裝洗好蔬菜的籃框已全數到貨，可供廚房汰換

(以上照片為 12 月底至 1 月初)

自 1/7 起,發現蔬菜籃框有比較改善了(透明膠帶比較少了)

決議：送餐過程時請衛管出來看看，學校抽查，再觀察，這次異常情形口頭警告，不罰點

案由二、3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3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:111年1月10日
2	供應未精緻全穀雜糧類	每週至少供應3次	供應次數:28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:4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:14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5次/館中5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:5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:29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	窩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:10次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	符合合約規範

建議事項：

廠商代表：

公館國小 學校代表：
 營養師 郭靜雯 午餐 邱秀梅 總務 賴靜儀 校長 張茂雷

公館國中 學校代表：
 午餐 黃艾萱 營養 陳仁祥 校長 方麗萍

長宏食品股份有限公司
 營養師 林郁璇

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

審查建議：

【2】供應未精緻全穀雜糧類，供應次數：28 次/月。

【8】水果供應次數：館小 5 次/館中 5 次。

【9】奶類供應次數：5 次/月。

決議：原案通過

陸、臨時動議：

無

柒、散會時間：二時四十分散會

110 學年度第一學期期末 及 第二學期開學 營養午餐廚房簡要行事曆

2022.1 月份

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
17	18	19 午餐廚房設備/物品盤點: 盤點表一式二份, 學校/廠商各執一份.	20 1. 午餐廚房期末大掃除: 交還各項鑰匙磁扣.(註) 2. 洗碗機期末委外巡檢/ 保養	21
24	25	26 午餐廚房全區委外消毒(消毒後, 因有殘留藥劑, 未大掃除之前, 勿入廚房烹調!)	27	28

2022.2 月份

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
7 安裝熱水器 (洗截油槽需要)	8	9 鍋爐委外保養, 開學前大掃除: 各項設備試車、中午米糧入庫房	10	11 開學日! 順利供餐!

(註): 期末需修繕/添購 項目: 1. 手推車輪子修繕*4 個. ✓

2. 超音波洗菜機無動作(華仕德派員了解原因:因洗菜區潮濕, 為保護人/機器, 故斷電, 為安全起見, 建議從配電箱另接 220V 專用電線.)

3. 湯蓋平整*4 個. ✓

4. 湯桶把手焊接*2 個. ✓

5. 大飯蓋*2 個. ✓

6. 添購不鏽鋼飯匙 30 支. ✓