111 學年度第二學期公館國小、公館國中學校營養午餐聯合供應工作推行委員會第一次會議紀錄

壹、時間：民國 112 年 03 月 20 日上午 10 時 30 分

貳、地點：公館國中校長室

參、主持人：方麗萍 校長　　**記　錄：**黃艾萱 老師

肆、主席致詞：(略)

伍、提案討論：

案由一、有關午餐中心業務報告，提請討論。

說明：

(一)公館國小：

1. 1/16(一)館中飯未煮熟（口感不佳），怕學生吃不飽，後來廚房補發八寶粥。針對此事件於 112.1.17 上午 11.10 開會檢討，裁罰某廚工罰款三千元，並交給長宏公司。
2. 寒假:2/1(三) 10:10 廚房委外消毒，2/10 開學前廚房大掃除，廠商莊鼎 2/3 保養鍋爐
3. 石斑魚到貨日期如下，第 3 次:112 年 3 月 10 日前到貨，第 4 次:112 年 4 月 14 日前到貨。
4. 開學前廚房發電機測試已於 2/9(四)7:30-7:40 廚房發電機每月測試 10 分鐘，測試正常。3/2(四) 早上一學期一次發電機測試時間: 7:00-10:50
5. 2/9(四)水質檢測(爐灶區)。
6. 2/20(一) 衛生局至午餐廚房做例行性稽查.表示符合一般規定.菜餚抽驗通知單也符一般標準。2/23(四)板豆腐抽驗防腐劑也符合規定。
7. 3/14(二) 農業處來取樣青菜，抽驗農藥殘留。

(二)公館國中：

1. 學校老師有人表示團膳越來越好吃，但是仍有調味不穩定的狀況，有時覺得太鹹有時太淡。
2. 炒飯比較常有老師表示飯粒偏黏，建議調整一下，謝謝。
3. 4/19(三)七年級校外教學，停止供餐。
4. 與委員們敲定午餐會議時間:4/ (四)14:00.5/ (四)14:00.6/ (四)14:00 召開午餐會議。

(三)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(112/1/11~112/3/16 無異常情形)
   (詳兩校午餐勞務契約第十四條罰則(四)1.違約記點標準)

2. 食譜規劃及供餐質量(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
112/2/16（四）	館小 401 學生打【飯】時發現.一根頭髮 **處理情形:當天中午即時至班上了解並致歉，會再請廚房阿姨人員多留意。**	物理性異物 1~3 點	口頭警告

112/2/21 (二)	三年音班老師於食用當日午餐時,吃到大約 2 公分疑似塑膠物之異物.因老師是將當日所有午餐(飯+3 道菜)放在碗裡一起吃，故無法判斷是哪一道菜中發現的。 **處理情形:長宏公司說明.(詳異況處理單)**	物理性異物 1~3 點	口頭警告
112/3/6 (一)	605 學生吃到疑似蟲體異物。 處理情形:長宏公司說明。(詳異況處理單)		
112/3/8 (三)	館小 401 學生打【炒飯】時發現，疑似塑膠物。 **處理情形:當天中午即時至班上了解並致歉，經判斷應為 PP 箱(組盒籃)之邊角碎削。已請廚房人員重新審視，挑揀 PP 相知外觀並剔除碎屑。**	物理性異物 1~3 點	口頭警告

※兩校午餐勞務契約第二十條罰則 4.(1).違約記點標準: 三、供餐品質 2.(p16.)

3.人員管理:

長宏食品廚師工(不含衛管員)112 年 3 月份一共 9 人，持證廚工 5 人，*持證率 55%。*

處理情形:長宏公司於 1/16 廚房公告輔導獎勵辦法給工作人員知悉。

※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】

4.清潔衛生管理:

發生日期	報告事項
112/3/1 (三)	1.廚房挑異物桌面及附近牆壁有殘渣未清除乾淨。 2.工作人員洗手槽肥皂未補足。 處理情形:長宏公司已於 3/1 當日即改善完畢。

※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。

5.設備管理：

發生日期	異常事項
112/2/20 (一)	洗碗機【卻水管路】鬆脫.但未影響洗碗機正常使用。 處理情形:因已超過保固期，待廠商報價維修。

※廠商須指定專人於廚房每日工作結束前，負責水電及瓦斯等安全檢查工作並關閉瓦斯總開關，並於工作日誌中由專人簽註，如因疏忽致造成損失及人員傷害，概由廠商負一切刑責及賠償之責任。(補充說明十六 9.)

6.監督輔導(合約第十四條:廠商應配合主管機關查核)

發生日期	報告事項	處理情形
112/2/20 (一)	縣府政風處、農業處、衛生局至午餐廚房做例行性聯合稽查。檢查項目包括當日午餐檢驗、人員持證率(丙級證照)、廚房環境衛生、庫房食材是否先進先出、庫房溫度/濕度、烹調是否交叉污染之虞、送餐車車廂溫度(增加)、餐桶表面溫度(增加)…等項目。	稽查現場:符合規定 午餐檢驗:符合規定 (3/14 通知)

決議:

(一)1/16 館中飯未煮熟之事件，請廠商確保未來不再發生類似事件。

(二)3/14(二) 農業處來取樣青菜，抽驗農藥殘留。截至會議時尚未有結果。

(三)午餐會議時間：4/20(四)14:00、5/18(四)14:00、6/15(四)14:00。館中四月份與六月份由怡婷主任共同出席會議，討論招標事宜。四月份會議邀請家長會長出席與會。

(四)關於 2/21 塑膠異物處理:(1)請廠商留意上游廠商貨源的品質。(2)若再重複出現則需要考量是否繼續與此廠商合作；3/8 PP 箱碎屑異物處理，請廠商隨時確認 PP 箱的狀態，一但有需要便進行更換；3/1 清潔衛生管理事項，請館小靜儀主任提醒幼稚園廚工在共同使用區域工作後要維持清潔，以免後續爭議難以釐清；2/20 設備管理事項，洗碗機卻水管路鬆脫確認有經費可以進行後續處理。另相關異常事項裁罰結果詳如上表列，此三次都為口頭警告。

案由二、有關四月份午餐滿意度施作，提請討論。

說明:本學期進行午餐滿意度調查之時間確認。

決議:

(一)4/12(三)進行館小與館中全校滿意度調查。

(二)4/20(四)午餐會議依據調查結果進行檢討。

(三)請午餐秘書要記得針對師生們的反應有所回覆。

案由三、有關 111 學年度第二學期午餐補助申請，提請討論。

說明:館小:低收 3 人、中低收 15 人、老師認定 44 人，共 62 人。

館中:低收 15 人、中低收 19 人、老師認定 60 人，共 94 人。

決議:依規定完成午餐補助申請。

案由四、有關四月菜單審核，提請討論。

說明:

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 112 年 4 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	■符合□不符合	菜單寄送日期:112 年 3 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:22 次/月 ■符合□不符合	如:如糙米、全大麥片、全燕麥片、綠豆仁、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:5 次/月 ■符合□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 ■符合 □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 ■符合□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:8 次/月 ■符合□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: 151g/人/餐 ■符合□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:3 次/月 □符合 ■不符合	現行為每週二供應 1 次水果，視種類供應 0.3 份-1.5 份之間.
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:3 次/月 □符合 ■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:24 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	■符合□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:4 次/月 ■符合□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 ■符合□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 2 次	供應次數:7 次/月 ■符合□不符合	符合合約規範
15	每月一次加菜料理(素食同步)	每月一次	供應次數:1 次/月 ■符合□不符合	本月加菜在 4/19，葷食為麥克雞塊加量、素食為蛋黃芋丸
16	每周一次有機蔬菜	每週一次	供應次數:1 次/週 ■符合□不符合	於月菜單標註.

廠商代表：

長宏食品股份有限公司

營養師 林郁璇

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 教師兼總務主任王怡婷 教師兼午餐主任黃國彥 校長

菜單建議事項:

1. 序號 6 豆製品供應頻率應為 8 次/月。

決議:

(一)廠商誤植序號 6 豆製品供應頻率應為 9 次/月。應調整為 8 次/月。

(二)4/28 之菜單標註印度以符合國際菜單。

(三)請於菜單內加強保護眼睛之食材並加上「護眼」之標示。

(四)4/24 之油菜調整為芥藍菜。

(五)由於雞蛋目前有貨源壓力，若非全國性議題則請長宏自行負責，若蛋源議題已成為全國性議題，再行召開臨時會議進行討論。

(六)素食菜單中素蚵捲一人一捲，因考量素食食材成本，難以增加為一人兩捲，請多加宣導取得諒解。

(七)4/18 之副菜原為冬瓜燴鮮菇，因冬瓜收成不佳供貨不足，故改為小瓜燴鮮菇。

附件

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

陸、臨時動議：

動議一：石斑魚在四月份的呈現方式是否可以取代主菜，其餘價差再以果汁補足?

決議:

(一)考量政府美意，石斑魚是以外加方式供餐。

(二)該項外加食材呈現方式於 6 月午餐會議時再提出討論，可列入來年合約討論項目。

柒、散會：上午 11:15。