

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 工作推行委員會第二次會議紀錄

壹、時間：民國 112 年 04 月 20 日下午 1 時 00 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. 3/14(二) 農業處來取樣彩椒，抽驗農藥殘留，檢查結果符合規定。
2. 3/27(一)洗碗機【卻水管路】鬆脫以改善並作巡檢及維護保養。
3. 4/6(四)7:30-7:40 廚房發電機每月測試 10 分鐘，測試正常。
4. 5/12(五)校外教學館小師生停餐，屆時會有留校學生需搭餐，人數會再通知廚房。

(二)公館國中：

1. 午餐滿意度調查已經完成。
2. 已知石斑魚預計在 4/21 供應，菜名為：豆豉燒石斑。

(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(112/3/17~112/4/19 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
112/3/23 (四)	館小 405 班於食用主菜【咖哩肉片】時，發現疑似塑膠片(袋)物體。 處理情形：長宏公司說明。(詳異況處理單)	/	
112/3/25 (六)	館小 304 班於副菜【韓式豆腐煲】中發現藍色塑膠片。 處理情形：長宏公司於 3/28 檢討並調整作業流程。(詳異況處理單)	物理性異物 1~3 點	罰則 1 點
112/3/27 (一)	館中總務處老師在油菜內發現有 1.5cm 的塑膠線。	物理性異物 1~3 點	罰則 1 點

備註：兩校午餐勞務契約補充說明第二十條罰則 4. (1). 違約記點標準：三、供餐品質 2. 供餐內容發現不潔或不應有之物時(p16.)

3、人員管理：

①長宏食品廚師工(不含衛管員)112 年 4 月份一共 8 人，持證廚工 5 人，持證率 62%。

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
112/3/28 (二)	前處理區(洗/切菜)因堆置過多已去除根部備洗青菜，與洗好/切好青菜未區隔，循環風扇吹過恐造成交叉汙染。 處理情形:長宏公司經學校反映後即改善完畢。

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
112/3/27 (一)	洗碗機【卻水管路】鬆脫. 於今日更新修復完成。
112/4/11 (二)	1. 廚房後走廊水溝底部龜裂. 造成卡殘渣藏汙納垢不好清潔且有臭味。 處理情形: 經查只有小部分龜裂，目前使用沒有太大問題，待日後視使用情形，看是否列入整體規劃。 2. 廚房側走廊接縫處地磚龜裂. 推食材餐車恐不慎翻倒。 處理情形: 廚房前地磚龜裂，已請校內同仁於 4/15 將裂縫用水泥填補處理完畢。

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.)

決議:

- (一)112/03/25 館小韓式豆腐煲發現藍色塑膠片，屬於物理性異物，依規記罰則 1 點。並再次提醒廠商留意各項承裝容器的狀態以維護食品安全。
- (二)112/03/27 館中油菜內發現 1.5 公分塑膠線，屬於物理性異物，依規記罰則 1 點。提醒廠商，清洗蔬菜時需要更加留意。
- (三)112/03/28 清潔衛生管理，前處理區(洗/切菜)因堆置過多已去除根部備洗青菜，與洗好/切好青菜未區隔，循環風扇吹過恐造成交叉汙染。此項口頭警告乙次，若再犯將依規開罰。

案由二、有關四月份午餐滿意度結果，提請討論。

說明:詳見兩校午餐滿意度問卷調查表。

決議:

- (一)關於油品使用，廠商依相關規定使用，並針對青菜用油多加留意，避免產生太過油膩之情形。
- (二)關於炒飯偏濕之說明，由於團膳大量製備炒飯無法使用乾的飯炒，否則會因拌炒不了，造成大量結塊，色澤不均，無法入味，且尤其會增加沙拉油的用量(市售一份炒飯之沙拉油用量皆超過 15g，是為 3 份油脂與堅果種子類，超過一餐供應基準)。
- (三)請館中與館小將午餐滿意度結果回覆給反應之班級。

案由三、有關五月菜單審核，提請討論。

說明:

苗粟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5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:112年4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: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:8次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	如:財不辣、紫山糕、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 日標值:每週1份	供應次數:7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:7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:12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) 5/3、5/23百寶豆腐油類多熱量高
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	包含生菜、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 日標值:每日1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 日標值: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、萵菜、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 <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:6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
15	每月一次加菜料理(素食同步)	每月一次	供應次數:1次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	本月加菜在5/18,素食為香酥蝦捲加量、素食為焗烤什錦
16	每週一次有機蔬菜	每週一次	供應次數:1次/週 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	於月菜單標註,

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

營養師 邱秀梅

總主任 賴靜儀

校長 張茂富

公館國中
學校代表：

黃艾瑩

黃國彥

方麗萍

菜單建議事項：

1. 序號4 魚類(包括海鮮)供應次數:應為7次.
2. 序號6 豆製品供應頻率:其中5/3, 5/23 百頁豆腐油脂多熱量高. 嚴格說起來不是【豆腐】, 而是以黃豆、蛋白、玉米澱粉、糖、鹽等原料做成的類似魚板的加工食品。

決議：

- (一)百頁豆腐油脂高，請廠商依學校營養師建議，盡量少開立。
- (二)廠商提供館中5/17全九年級學生包子與粽子每個學生各一份。
- (三)5/3 素食主食由炊飯調整為油飯，菜單部分其餘修正後通過。

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：無。

柒、散會：13:45