

苗栗縣公館國民小學 111 學年度學校午餐供應工作推行委員會

壹、時間：民國 112 年 5 月 25 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

伍、報告事項：

午餐執秘：

1. 4/6、5/4(四)廚房發電機每月測試 10 分鐘，測試結果正常。
2. 4/12 施作滿意度調查，調查結果已公告至館小網站。
3. 4/20(四)縣府體健科、農業處、衛生局至兩校營養午餐中央廚房聯合稽查。
4. 4/26(三)農業處抽驗。抽驗項目：冷凍豬肉片及雞蛋。檢驗結果待農業處通知。
5. 6/14(三)畢業典禮。6/15 起六年級師生停餐。午餐費收到 6/14。

營養師：

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，發現疑似塑膠片物體。 處理情形：第一時間與廠商至班上了解情形。經查證比對後此異物為蒜頭的皮膜。因纖維較老/硬。故造成此錯覺。		此非異物
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。(此藍色塑膠片為盛裝豆腐的籃框。)	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%。

※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, 並於工作日志中由專人簽註, 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。

四月份上列裁罰共計兩點, 罰金 3000 元整。

●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。
- *4/25(二)晨會時午秘有向導師們報告廠商的回應。

五月份午餐會議紀錄:

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(112/4/20~112/5/16: 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
112/04/25 (二)	館小館小 604 於【鮮燴黃瓜】中發現衣服細棉絮。 (長約 2 公分)	物理性異物 1~3 點	口頭警告
112/05/09 (二)	館中 801 學生在【莧菜】上發現疑似蝸牛。	生物性異物 1~5 點	罰則一點
112/05/12 (五)	專任教師在素料中發現包覆其中的頭髮, 長約三公分。	生物性異物 1~5 點	罰則一點

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. (p16.)

3. 人員管理:

①長宏食品廚師工(不含衛管員)112年5月份一共8人，持證廚工4人，**持證率50%**。

※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
	無重大異常事項。

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
	無重大異常事項。

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) 4/24(六)廚房外柱子漏水水電已處理。主席方校長裁示：此類相關事項皆須留有相關紀錄。**(學校午餐日誌有紀錄)**
- (二) 5/2 鹽酥鯖魚，出現頻率：建議有刺魚類一個月出現一次較為適宜。未來若仍有多位師生提出反映再行調整。
- (三) 有關異物出現裁罰詳見表上表列。
 1. 館小發現的衣服棉絮，經廠商比對並非廚工們的衣服纖維，故**口頭警告乙次**。
 2. 館中 112/05/09 在莧菜上發現蝸牛，因在 111/12/09 館小發現的菜蟲已口頭警告乙次處理，此次蝸牛事件屬第二次，故裁罰**罰則一點**。
 3. 館中 5/12 在素料理發現長 3 公分的頭髮，請長宏公司須向上游廠商反映之外，裁罰**罰則一點**。**五月份上列裁罰共計兩點，罰金 3000 元整。**

6. 菜色部分：①週週有異國風味料理。例如 6/1 羅宋湯—俄羅斯。6/8 咖哩油腐—印度... 等。

菜單上會註明。

②6月加菜在6/4，葷食為三杯魷魚、素食為焦糖地瓜球(3顆/人)。

③6/9(五)經兩校午餐會議決議同意讓廠商另提供一次全校用餐師生【杯子蛋糕】。

④6/14 畢業典禮。原訂菜色為油菜/鮮筍雞湯，後 2 校委員提議調整為較受學生喜愛高麗菜及珍珠奶茶。

⑤6/17(六)為補班日。再增加一次甜湯品：山粉圓甜湯。讓補班日不 Blue。

⑦6/30 結業式。除了有甜湯外，另安排廣受學生好評的蒸蛋菜色。做圓滿的結束。

陸、臨時動議：

無

柒、散會時間：二時四十分