

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 工作推行委員會第三次會議紀錄

壹、時間：民國 112 年 05 月 18 日下午 2 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. 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。廚房作業仍維持一貫作業流程操作。
2. 4/24(六)廚房外柱子漏水水電已處理。
3. 4/26(三)農業處抽驗。抽驗項目:冷凍豬肉片及雞蛋，尚未接到結果。
4. 5/3(三)素食油飯反應好吃喔!
5. 5/4 (四)廚房發電機測試 7:30-7:40 每月測試 10 分鐘，測試正常。
6. 6/14(三)畢業典禮，6/15 起六年級師生及特教班 1 名停餐。

(二)公館國中：

1. 謝謝館小與長宏公司對館中的協助，在 5/14(一)九年級的白飯撒上「5A10+六級分」字樣，給九年級學生最好的祝福!
2. 5/2 鹽酥鯖魚，有導師建議可否再減少有刺的魚類菜單，因有學生被魚刺哽到。
3. 5/5 沙茶肉片，有老師反應偏油。
4. 6/14(三)畢業典禮。

(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(112/4/20~112/5/16 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) 處理情形:詳異況處理單。	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%。

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
	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。主席裁示：此類相關事項皆須留有相關紀錄。
- (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。
 4. 上列裁罰共計兩點，罰金 3000 元整。

案由二、有關六月菜單審核，提請討論。

說明：苗栗縣學校午餐菜單審核建議表

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 6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5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: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:6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:6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:11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:4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 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:37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:4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:8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6/7,單食為三杯魷魚、素食為焦糖地瓜球
16	每周一次有機蔬菜	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:		公館國小 學校代表	  	
		公館國中 學校代表:	  	

菜單建議事項:

1. 6/21 主食寫【油飯】. 恐造成誤解, 建議調整名稱。(5/19 已調整)
2. 序號⑥豆製品供應頻率: 應為11次/月。(5/19 已調整)
3. 序號⑩高鈣食物供應次數應為37次/月。(5/19 已調整)

決議:

- (一) 上列菜單建議事項由廠商調整。

(二) 6/14 畢業典禮與 6/17 補班日兩天皆提供甜湯。

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：請委員預留勞務採購招標時間。

決議：

1. 請委員預留 7/13(四)10:00 以及 7/14(五)10:00 兩個時間為招標作業時間。
2. 112 年由館中完成招標作業，明年 113 年將由館小承接招標業務，維持兩校輪流承辦業務之規則，一個學校負責兩年。

動議二：開會通知公文是否得以簡化以電子文呈現。

決議：因應環保並為了提升行政效率，未來午餐會議開會通知不另發文，採以線上通知單方式呈現。若未來仍有其他需求再調整為發書面公文。

柒、散會：15:00