

113 學年度公館國小、公館國中學校營養午餐聯合供應
工作推行委員會第二次會議記錄

- 壹、時間：民國 113 年 9 月 19 日 下午 2 時 00 分
貳、地點：公館國小校長室 參、主持人：劉信雄校長
肆、主席致詞：略。 記 錄：郭靜雯營養師
伍、提案討論：

案由一、午餐中心業務報告

館小：

1. 8/19(一)水質檢驗(素食區)報告正常，8/22(四)清洗水塔。
2. 預告:11/16(六)第 124 週年運動會，11/18(日)補假。

館中：

1. 9/26、9/27 八年級隔宿露營停餐(沒收餐費)。
2. 9/18(三)館中 709 班麵線糊中發現有雞蛋殼。
3. 預告 11/8(五)館中校慶。

營養師：

1. 9/6(五)廚房發電機運轉測試完成。
2. 9/13(五)衛生局及政風處至午餐廚房查訪。結果大致良好，唯三台風扇所產生的鐵屑，恐有污染午餐環境之虞。向靜儀主任報告上述衛生局查訪意見後，主任認為有污染廚房環境之虞，裁示更換三台風扇。更換時間另行通知。
3. 食材驗收(113/8/30~9/18 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)
4. 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
	無.		

註:午餐勞務契約第十四條罰則(1)違約記點標準:項目三、供餐品質 2. 供餐內容發現不潔或不應有之物時。記一點罰款新台幣 1500 元。違規記點標準以學期計，下學期重新計點。 P28.

5. 人員管理：

長宏食品廚師工(不含衛管員)113 年 9 月份一共 7 人，持證廚工 5 人，持證率 71%。符合規定。

※依兩校勞務採購契約補充說明第十三條規定：【具中餐烹調丙級技術士證照者應達 70%以上】

4. 食物品質管理: 113/8/30~9/18 無特殊異常情形。
5. 清潔衛生管理: 113/8/30~9/18 無特殊異常情形。

決議：

1. 館小六年級戶外教學日期待確認後告知廠商。
2. 館中 9/18 午餐麵線糊有蛋殼情形，請長宏公司再多加注意。

案由二、10月菜單審核

說明:每月菜單,校園營養師依教育部【學校午餐食物內容及營養基準】就廠商提供菜單審查是否符合規定,餘菜色及供應內容由兩校營養午餐推行委員會討論後決議。請另參【10月份午餐菜單審核建議表】。

決議:照案通過。

案由三:10月份午餐滿意度施作期程

說明:一學期至少2次。第一次全校施作,第二次隨機抽樣施作。

日期:建議10/2(三)施作。

決議:兩校同步於10/2施作滿意度調查。

案由四:113學年度經濟弱勢午餐補助申請

說明:1.館小:低收:9 中低收: 9 經導師認定: 45 共63人
2.館中:低收:15 中低收: 18 經導師認定: 50 共83人

決議:照案通過。

臨時提案:

一、館小於九月份每週五執行一次保久乳,執行二週以來並無不適之處。是否決定持續執行?

二、適逢10/10(四)國定假日,原當日鮮乳調整至10/7(一)供應。但因館小週一有升旗典禮,恐有鮮乳失溫之虞。是否可調整當週鮮奶供應方式?

【註】:鮮乳供應商大約7:40到校,鮮乳大約8:00放置完成。

三、午餐餐盆內是否可以不要「湯湯水水」的?

決議:

1 經討論,館小持續執行每週五供應保久乳。

2.10/10當週乳品供應方式調整為:10/7(一)保久乳,10/11(五)鮮乳。

3.長宏公司:因午餐廚房是有將近1700餐的大量製備,故烹調時需要有適當水份,才能

將菜煮熟。會請廚工打菜至菜盆前,先濾掉多餘湯汁來改善湯湯水水情形。

散會:14:50.