**108學年度第1學期學童午餐供應委員會暨工作小組會議第四次會議紀錄**

**時間：**109年1月8日（星期三）上午8：10

**地點：**本校二樓會議室

**主席：**方校長芳蘭 記錄：周佳音

**出席者：**詳如簽到表

一、業務報告說明：

1.轉知108年12月9日北市教體字第1083117246號函，強化學校午餐之衛生管制要求，在完整衛生安全管理之前提基礎上，列舉下列與防治生物性食品中毒相關之重要事項︰

(1)確認食品運輸車輛符合契約規範：依據契約範本第8條第25款略以︰「廠商

供應履約熟食食物離鍋後，應立即裝存加蓋；運輸車輛須為密閉式保溫車或維

持適當溫度之密閉式車輛，確保清潔衛生安全無虞」。

(2)確認容器完整密合並保持清潔：依據契約範本第17條第1款第1目之三「供

餐品質（食材品質）」，其中敘及「容器與蓋無法完整密合」及「容器或箱盒不

潔」為建議之違約記點標準列舉項目。

(3)確認驗收餐點溫度在60℃以上：依據世界衛生組織(World Health

Organization, WHO)之「FIVE KEYS TOSAFER FOOD MANUAL」，其中提及「熟食

在食用前應保持熱燙的溫度（60℃以上）」(<https://www.who.int/foodsafety>

/publications/5keysmanual/en/)。

教育局持續於學校午餐採購契約範本列入相關規範，供各校制訂午餐採購文件及履約管理，以維護衛生安全並強化管理作為。

2. 這學期午餐滿意度9-11月各校都有下降的趨勢，請上將公司多費心改善相關項度(供應量、食材及容器衛生情形、供應內容、口味滿意度)。

3.各校午餐狀況當日告知廠商以即時改善，若有重大危害情節，請即時知會中心學校(中正國小學務處)以因應危機處理。

4.每次午餐會議前一週，請將需討論之午餐事項，以電子檔方式mail至中正國小周

佳音營養師彙整，謝謝!

5.各校午餐監廚輪值：週一長春、週四忠孝、週二、五中正。自8/31開始辦理。

6.下次午餐會議時間:109年3月19日（星期四）早上8:10。

二、討論事項：

案由一：審查2月及3月份菜單 (含每道菜明細，以防菜色重複)。

決 議：3/10樹子蒸魚與3/16黃金魚排互換；3/18蔥燒肉燥配菜明細中碎瓜肉去掉

絞肉及豆干加量，金菇冬瓜明細的絞肉改為肉片量增加；3/19條豆肉絲與

3/20的紫菜小魚羹互換；3/19三絲羹湯與3/26肉骨茶湯互換。

三、反應事項：

1.幼兒園點心會雷同點心菜色前後餐次重複出現，請安排點心時幫忙調整。(中正家

長)

2.有些菜色有先太油請瀝油再配膳。(中正.忠孝)

3.最近菜有較好吃，謝謝營養師及廚師的用心。(中正.忠孝.長春)

四、廠商回應：

1.上述各校反映事項請廚房人員配合調整改善。

2.利用寒假將廚房設備及容器作全面檢修，以防止防治生物性食品中毒的發生，進而

確保並維護午餐衛生安全。

五、散 會：上午8時50分