**109學年度第1學期學童午餐供應委員會暨工作小組會議第一次會議紀錄**

**時間：**109年8月6日（星期四）上午9：30

**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:

 (一)學務報告事項：

 1.午餐價格：1餐52元，內容：3菜(每週二供應中央補助有機米及教育局補助之

 有機蔬菜，契約內有機米星期一或四供應)、1湯、1水果、2週1次鮮奶(每週

 二)，其餘週次牛奶入菜，每2個月加供1次鮮奶，食材非基改及具有3章1Q

 標章(每日檢據於驗收表陳核作為申請補助費之核銷依據) ，請每日將所有食材

 拍照完整(含標章、食材呈現外型及包裝批號、保存期限…)，以供查核。份量

 依教育部午餐基準量供應。

 2.109學年度上將公司派駐廚房工作人員異動情形，請提供資料並說明。新進人員

 的衛生講習含標準作業流程請依學校現況做相關訓練，派駐工作人員於本學年

 度內若有更動需經校方同意許始可異動，以確保午餐品質衛生安全，請上將公

 司費心。

 3.各學年開始供餐日: 8/31(一)開學日三~六年級及一~二年級課輔班開始供餐，

 一~二年級於9/1(二) 整天課開始用餐，請老師轉達小朋友要記得自帶餐具。

 4. 8/28(五)返校日分發午餐訂購調查表，請各校班級導師發下，並協助統計訂餐

 人數及低收入戶訂餐狀況，以便日後餐費核銷(課輔班請於8/24前告知廠商各班

 用餐人數及送餐教室)。

 5.開學在即，請上將公司於開學前完成(8/24前將資料送學務處陳核備查)：各項

 食材廠商資料及其送驗資料、廚房水塔清洗、廚房消毒打蟲大清掃、設備維修、

 廚房餐飲工作人員體檢(含食品中毒4菌檢驗)，及工作人員8小時衛生講習。

 人員不足部份請依合約人數補足(進至廚房工作前請確認體檢確實符合餐飲從

 業人員規定)。

 6.請上將公司於大掃除當天先進行員工職前工作分配訓練，需含標準工作流程，

 且需符合HACCP及衛生法規之規定製備午餐；開學前一週(8/24)將相關資料備

 齊送學務處陳核備查。

 7. 8/31開學日前請廚房人員將每班2套供借用之不鏽鋼餐具、3套打菜用品(圍

 裙、網帽、手套、口罩)及8.9月份菜單送至各班。

 8.轉知109年7月22日北市教體字第1093066010號函，為預防食品中毒案件發

 生，加強餐點衛生安全與團膳、食材供應商管理，掌握源頭資訊，並依教育部

 108年4月19日「學校外訂盒(桶)餐採購契約（參考範本）修正規定」第31條

 第3項：「各項餐點必須當日製作，廠商製作第一道菜至學(幼)生食用時間不得

 超過4小時。不得使用不需再烹煮之成品或再次加熱加工隔餐食物」，以維護學(幼

 )生飲食衛生安全，預防食品中毒案件發生。

 9.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

 (中正國小學務處)以因應危機處理。

 10.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!

 11.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。

 12.下次午餐會議時間:109年9月17日（星期四）早上8:10。

(二)廠商報告事項: 109學年度改由原派駐螢橋國小簡郁恩營養師為中正群組服務，而108學年度本公司駐校服務的許雅婷營養師，改派至螢橋國小，其餘人員不更動。

二、討論事項：

 案由一：審查8~9月份菜單 (含每道菜明細，以防菜色重複)。

 決 議：8/31香酥柳葉魚改為泰式打拋肉片；9/1泰式打拋肉片改為柳葉魚。

三、反應事項：

 1.各班每日菜色配菜易分配不均，請告知每人可食量(幾塊?) (中正)

 2.一年級上學期麻煩11:50送餐，12:50收餐桶。(中正)

 3.豬排太硬，一、二年級小朋友在換牙會咬不動，是否烹煮前先拍過會比較嫩，比較

 容易咬。(中正)

 4.因有兩歲班幼兒及許多新生，請廠商協助將餐點切成易入口的大小。(中正附幼)

 5.請廠商協助注意調味，胡椒減量及辣椒避用。(中正附幼及一年級)

 6.建議取消湯類麵食，因為學生在舀盛時容易燙傷，而且在續碗時，有衛生的疑慮(麵

 會沾到已食用過的碗)。(長春)

 7.當肉丁為當天的唯一主菜時，每人只有兩塊時(有時候連兩塊都分不到)，明顯營養

 攝取不足。(長春)

 8.建議餐具改用盒裝，以減少塑膠袋的使用量。(長春)

 9. 4/7、4/27、6/16的異物事件，因為皆屬於一般物理性異物，經本校校內期末午餐

 會議決議，已記點3點，罰款6000元。(長春)

10.有學生對堅果過敏請烹調時堅果以外加方式製備。(長春)

四、廠商回應：

 1.上述各校反映事項第1~5項及第7項請廚房人員配合調整改善。

 2.打菜餐具盒目前無相關容器可供使用，先維持原來的塑膠袋包裝。

 3.有關取消湯類麵食，經現場討論表決，仍維持繼續供應。

五、散 會：上午10時15分