**109學年度第2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：**110年3月17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:

 (一)學務報告事項：

 1.有關上將公司110年2月23日來函廚房工作人員葉齊凡體檢1100222到期乙案，

 因該員1100131去體檢，致使1100222開學日相關檢驗報告未能於開學前送交校

 方核備，廚房工作人員應依履約規範:八、人員管理(含人力組織)（二）廠商廚

 房餐飲從業人員應於每學年開學前2週內或新進用前依「食品良好衛生規範準則」

 等衛生相關法規至醫院完成健康檢查…，提請討論。

 2.有關廚房工作人員異動請上將公司依履約規範:八、人員管理(含人力組織) (三)

 廠商應依投標時提出之服務建議書聘用足夠之工作人員，且應於工作人員至學校

 廚房工作前，造具名冊，送交學校備查，如人員有異動(新雇或解雇) 均應以書

 面通知學校，新雇人員並應繳交健康檢查證明。因應疫情為確保師生健康及校園

 安全，請廠商建立支援人力庫，若有請假的情事需求，請於請假前一週，依上述

 以書面告知校方核備。

 3.考量近幾年愈來愈多人，身體對食物產生不適，產生過敏反應，請將廚師製備烹

 調午餐時所使用的配料及所有的調味食材品項(含醃料)，在本校廚房內完成請於

 審查菜單時羅列，並提供校方公告於月菜單中，並請全程(食材原件前處理至製

 備配膳完成)在本校廚房完成，以確保師生身體健康安全。

 4.110.03.08透過臺北市學校專業營養師公務群組line詢問原依教育局來函於星期

 二供應的有機米，可否因提供多元變化性主食供應學生喜愛的麵食改於星期一或

 星期四供應?局回覆:有機米供應原則於星期二是因用餐人數最多，若幾周調整供

 應麵食，當週改到周一或週四是可行的。請上將公司配合調整4月及5月的菜單。

 5.重申備餐區餐食主要供學習中心的師生前往取餐、班級數量不足或異常更換等等

 必要供餐用，請廚房供應的所有午餐品項、均須與一般正常班級供應的餐食等值

 等質量等規格，以維師生身心健康及權益。

 6.110學年午餐招標相關業務順位是忠孝國小續辦，各校預估110及111學年度的

 午餐各項金額，供忠孝國小參考。

 7.忠孝及長春兩校已於3/10前完成家長意願調查:長春小問卷回收率99.6%，其中

 有92.1%之家長同意；忠孝小問卷回收率96.1%，其中有90.32%之家長同意，供

 招標單位參考依據。

 8.每日水果請依教育部午餐基準的可食量(扣除外皮及芯核等廢棄物)供應每日至

 少0.7份(可食部分)以上，週平均1份(可食部分)。以符合相關規定。

 9.配合政府少紙化政策，四月份起紙本菜單正反面印製，營養常識有獎徵答的部分

 ，請上將公司以google表單製作掃描QR code以供學生填寫，逐步紙本電子化以

 符環保。

 10.工安考量廚房工作人配膳麵食時請使用不鏽鋼瓢或勺，以免造成人員燙傷，及避

 免為降溫手部的溫度噴灑大量酒精滴入菜餚造成食安疑慮。

 11.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。

 12.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!

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

 14.下次會議時間: 5月19日星期三早上8：10。

 (二)廠商報告事項:

 1.有關報告事項第1點該員已於1/30前往醫院110年完成體檢，但因農曆新年春節，導致醫院作業延宕，致使體檢報告未能於2/22前完成駐校員工體檢資料彙整成冊送校備查，公司另派員於2/23代理該員至報告完成止。以確保師生健康及權益。

 2.有關報告事項2至報告事項5.8.10，依照上述調整改善，報告事項9配合學校行政作業逐步調整。

 二、討論事項：

 案由一：審查4月及5月份菜單 (含每道菜明細，以防菜色重複)。

 決 議：1. 4月無更改。

 2. 5/17椒麻魚丁改為玉米炒蛋，竹筍炒鮑菇改為香滷大油腐花生，青木瓜

 雞湯改為米苔目綠豆湯；5/20沙茶肉柳改為椒麻魚丁；5/31玉米炒蛋改

 為沙茶肉柳，香滷大油腐花生改竹筍炒鮑菇，米苔目綠豆湯改為青木瓜雞

 湯。

 案由二：討論110學年度午餐招標相關事宜有無增刪條約內容或調整餐費。

 決 議：1.餐費建議調整為55元/餐(應到委員數15人，出席委員11人，其中9人

 同意調整)，請110學年度辦理招標學校忠孝國小製作調漲午餐費家長問

 卷調查供群組各校使用，調查表回收70％以上，且回收有效問卷60％以

 上家長同意，並經中正群組「午餐供應委員會」決議後，才能確定調漲。

 統計結果請於4/10前先提供給忠孝國小參考以利招標相關作業。

 2.水果每週5次，維持不變(應到委員數15人，出席委員11人，11人同意

 不調整)。

 3.有機青菜維持每週2次(政府補助) (應到委員數15人，出席委員11人，

 11人同意不調整)。

 4.乳品供應每2週1次，每2個月加供1次(應到委員數15人，出席委員

 11人，其中僅5人同意調整) ，維持不變。

 5.單塊大主菜肉品(一人一份的肉品，如雞腿、雞翅、肉排或魚排)，供應次數由

 原每月4次增加為6次，並將原使用**CAS普級廠商之肉品**，提升採用**CAS優級**

 **或良級之肉品**，以供應更優質的學校午餐(應到委員數15人，出席委員11

 人，11人同意調整)。

 6.特餐附品(逢特餐加供包子、饅頭、麵包類等)維持不變，無特別提供(應到委

 員數15人，出席委員11人，其中8人同意不調整)。

 7.堅果供應每週1次入菜，維持不變(應到委員數15人，出席委員11人，

 11人同意不調整)。

 案由三：討論有關上將公司110年2月23日來函廚房工作人員葉齊凡體檢1100222

 到期乙案。

 說 明：有關廚房工作人員應依履約規範:八、人員管理(含人力組織)（二）廠商廚

房餐飲從業人員應於每學年開學前2週內或新進用前依「食品良好衛生規範準則」等衛生相關法規至醫院完成健康檢查…。校方於2/23接獲上將公司來函說明，原廚房工作人員因農曆新年春節，導致醫院作業延宕，致使體檢報告未及時送達學校。雖承商已另派合格廚房工作人員代理原工作人員至報告完成止，但未能符合契約規範載明之履約規範「…於每學年開學前2周…」提供廚房從業人員合格名冊送校備查。

 決 議：建議於下次午供會討論是否依依午餐契約罰則(一)一般違約記點3.工作人員：人員名冊未送校備查、員額不足、新進人員未受職前訓練或無職前體檢：未

於開學前完成，或有人員異動，以致未達企劃書所述之工作人數；限期改善，

並記點1點，罰款2000元。

 案由四：討論有關來函午餐提供純素餐選擇乙案。

 決 議：考量學童成長所需蛋白質純素選擇性小，牛奶及蛋都無法使用，且本群組不

 使用加工品，故維持供應每月3次蔬食。

 三、反應事項：

 1.2/26麻醬雞丁勾芡太濃稠，無法將醬撥開與肉分離，導致過敏小朋友無法辨識避

 開過敏源。(中正)

 2.3/3芭樂過小總重量150克，芯種子加頭尾種60-70克，能吃到果肉約60-70克，小朋友正在換牙階段，牙齒無力只能啃吃約50克，請調整供應重量以符合教育部午餐基準(可食重155克)。(中正)

 3.依教育局1/25來文，有關民眾建議國中小營養午餐提供純素餐選擇一案(教育部國民及學前教育署辦理公共政策網路參與平臺提點子「全國中小學純素營養午餐」議題，為維護學童供餐權益，請學校配合辦理)，敬請提案討論。(長春)

 4.鳳梨太大片而且梗心有點硬，一年級學生吃完後容易嘴唇紅腫，建議比照幼兒園的方式來處理一年級的鳳梨。(長春)

 5.在3/8於603班、505班的飯裡都發現有綠色棉線，經本校午餐會議決議，屬於物理性異物，罰點1點，罰款2000元。(長春)

 6.不要一直出現雙澱（飯+年糕、麵線+饅頭..）如:2/22，28，3/02，08，09 。(忠

 孝)

 7.幼兒園2/23(二)下午點心銀耳蓮子湯的銀耳偏大塊且較硬，孩子不易咀嚼，請廠商

 協助切小塊煮軟，讓孩子易入口。第二道菜的配菜肉類過少每班量造成師生打菜困

 擾請調整。(中正)

 四、廠商回應：

 1.上述各校反映事項配合調整改善。

 2.有關反映事項第4項考量衛生疑慮依午餐基準供應鳳梨一人一塊，個人需求請自行再分切。

 五、散 會：上午9時55分