**110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：**110年8月11日（星期三）上午11：00

**地點：**本校二樓會議室

**主席：**黃校長維瑜 記錄：周佳音

**出席者：**詳如簽到表

一、業務報告:

 1.午餐價格：1餐55元，內容：每人1主食、3副食(3菜1湯)(每月供應每人1

 大主菜6次-原為每週一次每人1大主菜，如雞腿、雞排等) ，並採CAS優級或

 良級之生鮮肉品(新增)、CAS殼蛋，除中央獎勵金及教育局補助每週二.四供應

 有機蔬菜及週二有機白米(供餐時內含有機五穀雜糧)外、契約內每週一或週四

 食用有機糙米或白米，水果5次/1週(1份水果/餐)、奶類(鮮奶) 1次/2週(每

 2個月加供應1次-供應，時間原則上為星期二，其餘週次奶類入菜，供應量至

 少125ml/次)、每週堅果入菜一次。食材需非基改及具有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。

 2.110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(請於1週前)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: 9/1(三)開學日一~六年級課輔班開始供餐，三~六年級於

 9/2(四) 及一~二年級於9/7(二)整天課開始用餐，請老師轉達小朋友要記得自

 帶餐具。

 4.8/30(一)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菌檢驗及疫苗施打情形)，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. 9/1開學日前請廚房人員將每班2套供借用之不鏽鋼餐具(置放於備餐區供借

 用)、5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.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。

 9.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!

 10.各校午餐監廚輪值：週一長春、週四忠孝、週二、五中正。自9/1日開始辦理。

 11.下次會議時間: 9月16日星期四早上9：30。

 二、討論事項：

 案由一：審查9月份菜單 (含每道菜明細，以防菜色重複)。

 決 議：9/6滷豬排改為拉油里肌；9/7鹽酥雞\*3九層塔改馬鈴薯\*2(2公分\*2公分)及

 地瓜\*2(2公分\*2公分)；9/14與9/16菜色互換；9/27與9/28菜色互換；9/29

 麻油鴨改為麻油雞(因鴨肉無CAS標章)。

 三、反應事項：

 1.一年級上學期麻煩11:50送餐，12:50收餐桶。(中正)。

 2.請廠商協助留意調味，避免辛辣(尤其胡椒和辣椒)、過油過鹹。(中正附幼)

 3.由於9月幼兒園有許多新生，包含2歲幼幼班及3歲小班，請廠商協助將食材切

 小煮軟，讓孩子易入口。(中正附幼)

 4.開學後會請各班老師協助詢問班上幼兒的過敏原，如果有的話會再請營養師協助

 留意。(中正附幼)

 5.小顆的水果(如小番茄、葡萄…等)供應當日，請於水果箱上明確標註每人數量，

 以方便各班分發。(長春)

 四、廠商回應：

 1.報告事項1.原109學年教育局供應的有機菜若因不可抗拒外力無有機蔬菜供應

 時，另尋有機蔬菜供應若無貨源，則採用產銷履歷為次選項，以符合契約規範。

 2.報告事項2及5-7於8/24前資料彙整後送學務處備查。

 3.打菜用品照片提供如下: 

 4.有關第三項反應事項1-5點配合上述內容辦理。

 五、散 會：上午12時10分