**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三次會議紀錄**

**時間：**110年11月11日（星期四）上午08：10

**地點：**線上會議

**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:

 (一)午餐供應各品項依履約規範四、品質管制：（五）菜單及營養分析應由廠商營養

 師擬具，其菜單內容應依據衛生福利部公佈之「國人營養標準」、教育部所訂「學

 校午餐食物內容及營養基準」規劃，並確保衛生、安全及菜色口味等變化，於

 每月菜單審查前14日將次月菜單送學校午餐供應委員會審核；通過後依案實施

 ，未經學校同意，不得擅自更改。水果每日每餐一份(營養份量依每一種水果的

 供應重量採購量供應，如附件-食物代換表)

 (二)原9月會議決議除了每周供應2次有機米其餘學午糧改供履歷米，考量實際供應

 的品質現況，會隨時機動調整以學午糧及履歷米輪替供應。

 (三)履約期間有關廚房設備相關費用依履約規範三、供餐設備管理：(二) 廠商對學

 校提供之場地、設備，有維護保養的責任，並保持完整。如需修改或增加設備，

 需事先提出書面說明，經學校同意後始得辦理。前揭修繕、新增作業及費用須

 由廠商自行負責。修繕及新增作業需符合各相關法令規定(如建管、公安、消防

 法規等)，如需辦理簽證或向政府機關申請執照或許可等，或向事業單位申辦者

 ，均由廠商自行負責辦理。

 (四)配合110年8月25日北市教體字第11030750921號函辦理之臺北市政府教育局110

 年度學校午餐食安查核實施計畫」，本校中央廚房於110年10月14日已完成受查

 核，查核結果:1.個人物品放置更衣室，女更衣室有病媒(死蟑螂)；2.風扇底座

 有螺釘及橡皮筋散落；3.使用器具及未使用器具且與文具混放；4.二樓紗窗破

 洞等缺失，衛生局列為限期改善，於一周內已完成改善，依履約規範八、供膳

 管理：（六）廠商應接受衛生局與教育局之抽查，衛生清潔如有不合格，應即改

 善，並依以下方處理：1.**衛生局抽驗（抽查）處以限期改善者或學校自行執行**

 **食品送檢不合格者，提送午餐供應委員會議處。**前揭抽驗（抽查）不合格，衛

 生主管機關處以限期改善，複驗（查）合格無罰款。

 (五)本學期人力流動率過高，為確保師生飲食安全請勿將目前的已適應穩定的人力

 更換，另廠商應為新進人員辦理適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛

 生及品質管理之要求後方可派任，在職從業人員每學年應參加衛生（營養）講

 習至少八小時。各項訓練應確實執行並作成紀錄。

 (六)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。

 (七)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!

 (八)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。

 (九)下次會議時間:111年1月13日星期四早上8：10。

 二、討論事項：

 案由一：審查110年12月及111年1月份菜單 (含每道菜明細，以防菜色重複)。

 決 議：12/6與12/10菜色互換；12/20南瓜濃湯與12/24芋頭雞湯互換；12/21番茄

 炒蛋及麻婆豆腐與12/24意式烤雞腿及冬瓜燒麵輪互換；12/27醬燒豆干玉米

 肉末將豆干刪除12/28蜜汁烤魚改為菠菜蒸蛋、三杯杏菇米血改為三杯杏菇

 豆干；12/30菠菜蒸蛋改為蜜汁烤魚、五香滷油腐加米血。1/10紅豆珍珠奶

 茶請標註食材明細；1/11牛奶供應改為1/18供應；1/19小魚豆干配菜紅椒

 刪除；1/20紅藜飯改為有機糙米飯。

 三、反應事項：

 (一) 10/21日的香烤鯖魚，對幼兒園的孩子很有挑戰性，基於安全考量想請廠商協助

 避免提供整條肉魚，改以魚塊為主，並協助注意魚類的新鮮度，謝謝!(中正附幼)

 決 議：依每月午餐菜單內容供應，讓小孩生活技能學習往下扎根。

 (二)大家反應烤雞腿很好吃，請於星期二供應讓低年級學生也能吃到，菜單授權給周

 佳音營養師最後全權調整。(長春)

 四、廠商回應：

 (一)有關業務報告各報告事項，依報告內容執行及配合改善。

 五、散 會：上午9時40分

 營養師 衛生組長 學務主任 校長