**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四次會議紀錄**

**時間：**111年1月13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，午餐配膳供應時，各品項難免有疏漏欠缺(整

 個的水果外觀正常無法確認內部的品質)，請學生於午餐時間確認品質正常無誤

 ，若有需更換或補量，請於午餐時間逕至備餐區更補，也請於學校午餐時間食

 用完畢，避免帶回家，因保存條件不佳，而致食物品質欠佳。請上將公司於備

 餐區當日供應的所有餐食(含水果)需與各班的同質量同規格大小。

 (二)為避免學生攝取過多的油脂及熱量，各種肉類請減少太白粉的使用，另因雞胸

 肉烹煮過口感易乾柴，故請上將公司調整雞腿丁的比例與雞胸肉約1:1，以促進

 學生維持之健康體位。

 (三)本區衛生稽查員於111年1月7日至本校中央廚房做例行稽查，查核結果：調味品

 罐身未標示使用期限，衛生局列為限期改善，已於一周內完成改善，依履約規

 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：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。前揭抽查不合格，衛生主

 管機關處以限期改善，複驗（查）合格無受衛生主管機關處分，無需罰款。但

 最近稽查都有被列限期改善，請上將公司加強人員廚房相關作業管理及訓練。

 (四)學期即將結束，請上將公司於學期結束及下學期開始供餐前，請廚房工作人員

 將所有設備及容器徹底清潔妥善保存，設備也請上將公司依相關的保養方式通

 知專業設備廠商，於寒假進行檢修維護保養。

 (五)配合111年1月12日北市教體字第11130218871號函辦理，110學年第2學期期起教

 育局補助本市國中小學校每週午餐供應3次有機蔬菜，除原來的周二及周四再加

 一餐在周一供應，履約期間請總務處協助以契約變更或以附約增加約款方式因

 應。

 (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3月17日星期四早上8：10。

 二、討論事項：

 案由一：審查111年2月及3月份菜單 (含每道菜明細，以防菜色重複)。

 決 議：2/16條豆炒肉絲與2/23番茄炒黃芽互換；2/17高麗炒肉片與2/21白菜滷互

 換；3/2番茄肉醬與3/11的黃瓜燴雞片互換；3/14韓式拌黃芽與3/29木耳

 高麗互換；3/15白菜味噌湯改味噌蛋花湯；2月及3月青菜品項配合第三次

 有機菜供應調整如菜單附件。

 三、反應事項：

 (一)請廠商協助提供魚刺較大、較好挑起的魚種或部位給幼兒園，謝謝! (中正幼兒

 園)

 (二)12月10日有家長反映午餐供應的橘子剝開乾且不甜。(中正)

決 議：

(一)午餐也是生活教育一環，讓學生學習並嘗試吃有刺的魚有其必要性。感謝老師們

 配合協助教導讓學生們於用餐時學習如何吃有刺的魚，也感謝兩位營養師的課程

 安排讓學生學會吃魚。

(二)大家反應這學期餐點很好吃，水果品質很好，感謝上將公司用心選購食材。

 四、廠商回應：

 (一)有關業務報告各報告事項，依報告內容配合執行及改善，多加強員工的再教育及

 訓練。

 (二)有關腿丁比例提升，因原物料價格上漲，會與公司反映盡量配合調整。

 五、散 會：上午9時25分