**111學年度第1學期學童午餐供應委員會暨工作小組會議第1次會議紀錄**

**時間：**111年8月9日（星期二）上午09：30

**地點：2樓**會議室

**主席：**黃校長維瑜(蔡主任彰文) 記錄：周佳音

**出席者：**詳如簽到表

一、業務報告:

 (一)午餐價格：1餐55元，內容：每人每餐主食1份、副食3菜1湯(每月供應每人1大主
 菜6次，如雞腿、雞排等) ，並採用CAS優級或良級之生鮮肉品、CAS殼蛋，除中
 央獎勵金及教育局補助每週一、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、
 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(依最新獎勵金公文相關規定辦理採購食材供應午餐，每檢據於驗收表陳
 核作為申請補助之核銷依據)，並請將每日所有食材拍照完整(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。

 (二)111學年度上將公司派駐廚房工作人員派任情形，請提供資料並說明。若有新人
 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。

 (三)各學年開始供餐日: 8/30(二)開學日一~六年級整天課開始供餐，一~六年級於
 8/31(三)課後班開始用餐，請老師轉達小朋友要記得自帶餐具。

 (四)8/29(一)備課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8/25前告知廠商各班用
 餐人數及送餐教室)。

 (五)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)。

 (六)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，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。

(七)8/30開學日(前)請廚房人員將每班2套供借用之不鏽鋼餐具、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。

 (八)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。

(九)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!

 (十)各校午餐監廚輪值：週一長春、週四忠孝、週二、五中正。自8/30日開始辦理，
 家長監廚部分，待上局來文，再行辦理。

(十一)下次會議時間:111年9月22日星期四早上8：10。

 二、討論事項：

 案由一：審查111年8.9月份菜單 (含每道菜明細，以防菜色重複)。

 決 議：9/2肉片高麗菜與9/22醋溜高麗菜互換；9/8鮮菇搶鍋麵(湯麵分開)與9/19
 和風雙菇豬拌飯(白米、燕麥改為有機白米、有機糙米)互換；9/8 有機糙米飯
 改為紫米飯、酥炸肉魚(小學)，幼兒園改魚排；9/12有機糙米飯改為五穀飯；
 9/14莧菜改為傳統A菜；9/15五穀飯改為有機糙米飯；9/16紫米飯改為燕麥

 飯、油麥菜改為青江菜；9/21油麥菜改為芥藍菜；9/23油麥菜改為地瓜葉。

 三、反應事項：

 (一)一年級上學期麻煩11:50送餐，12:50收餐桶。(中正、長春、忠孝)

 (二)請廠商協助留意調味，避免辛辣、過油過鹹。(中正附幼)

 (三)由於9月幼兒園有許多新生，包含2歲幼幼班及3歲小班，由於9月幼兒園有許
 多新生，包含幼幼班及小班，請廠商協助以下2點事項：

 (1)請將蔬菜、生鮮各項食材切小煮軟，孩子較易入口。

 (2)開學前2個月內的菜單若有食魚，考量新生仍處練習自理飲食和調解分離焦慮情
 緒等因素，建議廠商改以供應魚丁、魚片(帶刺較少的部位)，降低幼兒飲食風險。

 以上2點，感謝廠商共同維護幼兒的飲食安全!(中正附幼)

 (四)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)

 (五)基於公安考量總務處轉知:請廚房人員避免於樓梯間釘釘子吊掛衣物置放物品。
 (中正)

 四、廠商回應：

 (一)有關業務報告各事項及反映事項請廚房人員配合辦理。

 五、散 會：上午10時10分