

# 新竹市北區載熙國民小學

## 110 學年度第一學期 10 月份午餐推行委員會會議紀錄

一、時間：110 年 10 月 19 日〈星期二〉 14：00

二、地點：載熙國小載熙樓三樓會議室

三、主席：陳巖坤 校長

記錄：周幸玉

四、出席人員：如簽到表

五、主席報告：

六、上次會議決議事項執行情形報告：

(一) 110 年 10 月份菜單照案執行中。

(二) 環保局處理學校廚餘至 110 年 9 月 30 日截止，目前學校廚餘改由鍾文畜牧場(合格畜牧場)協助處理清運。

七、午餐業務報告：

(一)午餐經費支應情況報告：截至 110 年 9 月 30 日止

月份	午餐費	基本費	燃料費		
			水費	電費	瓦斯費
110 年 9 月支出	2,259,058 元	135,479 元	4,722	15,352 元	320 元
結 餘	19,955,436 元	1,819,028 元(含歷年結餘款)			

註：午餐費：110 學年度學校午餐公辦民營委外辦理勞務採購，採購金額：22,214,494 元。

註：110 學年度基本費、燃料費收入：

	載熙國小	竹光國中收入	總計
基本費	448,250 元	305820 元	754070 元
燃料費	244,751 元	163104 元	407855 元
合計	693,001 元	468924 元	1161925 元

(二) 110 年 9 月份午餐食材退換貨處理情況：截至 110 年 9 月 30 日止

日期	午餐食材	換貨數量	百分比	退貨原因	處理方式
110.9 月份	無	無	無	無	無

決議：符合契約規定，請廠商繼續保持。

八、討論事項：

- (一) 110年9月份動支午餐基本費135,479元，辦理電梯保養(載熙.竹光)、廚房修繕、廚房物品採購、食材及成品送檢(支應明細如下表)，提請經費追認。  
 說明：本案經費由已報核之基本費結餘款項下支應。  
 決議：同意經費支應。

110年9月份基本費支應明細

編號	月份	日期	類別編號	類別	項目	支出金額
1	11009	110930	2	廚房設備、修繕、添購等費用	採購2.1尺臉盆10個	16500
2	11009	110930	6	水質檢驗	午餐廚房水質檢驗	5070
3	11009	110930	4	午餐用班級相關用具	班級推車2台(因應增班)	44100
4	11009	110930	2	廚房設備、修繕、添購等費用	廚房用品	3465
5	11009	110930	7	相關設備保養修繕類	電梯保養載熙3800元.竹光5000元	8800
6	11009	110930	2	廚房設備、修繕、添購等費用	剝皮機馬達修繕	16275
7	11009	110930	2	廚房設備、修繕、添購等費用	抽水馬達更新	38030
已付金額：135,479元      應付未付金額：0元						

- (二) 提案二：提請討論110年11月份午餐菜單及幼兒園菜單。

決議：菜單照案通過。

九、廠商履約情形檢核：(110.09.01日~110.9.30日)

目前情況	執行情況	合約規範	檢核
勞務工作人員	每日達9人，目前7人具中餐烹調技術士證照，持照率為77.7%。	派駐本校之勞務人員每日不得少於300人(用餐人數)：1(勞務人員)，且具中餐烹調丙級技術士以上證照應達70%，每短少1人，一學期超過2人次，第3人次起，按日科處違約金2000元。	符合

營養師	目前人員符合規範，每日1名。 請假天數：0天	派駐本校衛生安全督導人員每月未到之天數超過2日以上，第3日起按日科處違約金2000元。	符合
原物料 驗收	9月份換貨：0次	以日為單位，生鮮食材不良率達10%以上始以記點，每次3點(科處新台幣1000元)。	符合
午餐 異物	無	110學年度契約第十六條罰則規範：明確歸責於廠商違失 1. 生物性異物：菜蟲、米蟲、蝸牛、椿像等1個月內出現2次，第3次起按日記1點。蚊子、蛾蚋、果蠅、馬陸、蜘蛛等，每次記1點。未達3點不予以計罰，每月達3點科處違約金新台幣壹仟元，累積達6點科處違約金新台幣貳仟元；…以此類推。 2. 物理性異物：如金屬、紙棉、塑膠類等，每次科處違約金新台幣壹仟元。 3. 非前述之異物，經午餐委員會討論決議，科處違約金新台幣0元~貳仟元。	符合

決議：符合契約規定，請廠商繼續保持。

#### 十、用餐反應與建議：依據10月份滿意度調查結果

提案	廠商回應與處理	決議
<p>載熙國小：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 想吃檸檬雞翅(504班)。</li> <li>2. 香吉士放太熟了(505班)。</li> <li>3. 10/1的紅豆湯幾乎沒料(601、603、607)。主菜的素蚵太白粉過多，以致呈現塊狀樣，學生也對其口感不甚喜歡(607班)。</li> <li>4. 多一點蛋料理(307班)。</li> <li>5. 飯量、湯量請增加(601.603.607.502班)。</li> <li>6. 肉太硬，低年級咬不動(一年級)。</li> <li>7. 味噌湯很好喝，可以多一點(507班)。</li> <li>8. 請收餐桶時小心一些，偶爾會有灑出來的狀況，謝謝！(一年級)。(10/12日較嚴重)</li> <li>9. 有些蔬菜吃起來苦苦的，孩子不愛(304班)。</li> <li>10. 飯菜量供應狀況不穩定，有時適</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 檸檬雞翅有貨會再設計入菜單中。</li> <li>2. 水果品質會提醒廠商注意，如遇品質不佳可以來午餐中心換更新品。</li> <li>3. 紅豆湯的部分會再多留意是否分配上漏打了。素蚵的口感部分未來會加強改進。</li> <li>4. 蛋類料理每二週一次，再增加特餐一次。</li> <li>5. 班級份量不足，可以隨時通知午餐中心加量。</li> <li>6. 未來低年級的部分配合煮軟一點。</li> <li>7. 貴班的湯品配合增量。</li> <li>8. 收餐的部分如有不慎溢出，會請廚工們過去打掃。</li> <li>9. 蔬菜的部分請團膳公司盡量避免供應苦澀味重的蔬菜。</li> <li>10. 請配菜時要盡量平均。</li> </ol>	請廠商配合並改進。

