

新竹市北區載熙國民小學

110 學年度第一學期 12 月份午餐推行委員會會議紀錄

一、時間：110 年 12 月 14 日〈星期二〉 13：10

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 12 月份菜單照案執行中。

七、午餐業務報告：

(一)午餐經費支應情況報告：截至 110 年 11 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 元	15,352 元	320 元
110 年 10 月份	2,101,836 元	128,850 元	14,359 元	*	19,441 元
110 年 11 月份	2,307,444 元	100,426 元	18,463 元	13,770 元	39,829 元
結 餘	15,546,156 元	1,003,620 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 11 月份午餐食材退換貨處理情況：截至 110 年 11 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
無					

決議：符合契約規定，無須裁罰。

八、討論事項：

(一) 110年11月份動支午餐基本費100,426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：如下表

決議：同意經費支應。

110年11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	11011	1101130	1	主副食加菜金	鮮奶加菜(10月份)	40992
2	11011	1101130	7	相關設備保養	竹光5000元	5000
3	11011	1101130	7	相關設備保養	迴轉鍋冷卻器排水閥三通修繕	16000
4	11011	1101130	7	相關設備保養	迴轉鍋轉接頭修繕及包覆	29000
5	11011	1101130	8	午餐食材自主檢驗	大腸桿菌	1000
6	11011	1101130	8	午餐食材自主檢驗	防腐劑、順丁烯二酸	6700
7	11011	1101130	8	廚房用品	冰箱溫度計、溫濕度計 (竹光349元載熙555元)	904
8	11011	1101130	11	雜支	退還藝慶手續費30元 學生轉學退費共800	830
已付金額：100,426元 應付未付金額：0元						

(二) 提案二：提請討論111年1月份、2月份午餐菜單及幼兒園菜單。

決議：111.02.16日增加花枝丸每人2個。111.2.17日黃金魚排調整為三杯雞。

九、廠商履約情形檢核：(110.11.01日~110.12.13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	11月份換貨：0次 (幼兒園鳳梨)	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	<p>110學年度契約第十六條罰則規範：明確歸責於廠商違失</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	符合
----------	---	--	----

決議：符合契約規定，無須裁罰。

十、用餐反應與建議： 依據 12 月份滿意度調查結果

提案	廠商回應與處理	決議
<p>載熙國小建議：</p> <p>1. 學生不喜歡吃茄子，如果要供應，請不要在特餐當天供應茄子，因為孩子除了主食和湯外，無其他菜可吃(103、107班)。</p> <p>2. 希望多一點蛋料理，例如每週的蔬食餐都可以供應蛋類料理，像是玉米炒蛋、洋蔥炒蛋、紅蘿蔔炒蛋、夏威夷炒蛋、滷蛋、蒸蛋等等，這樣可以提高小朋友對蔬食餐的接受度。(307班)。</p> <p>3. 青菜容易變暗色的盡量不要，如：空心菜(601班)。</p> <p>4. 學生最喜歡的主菜：香酥雞翅、滷雞翅、豬排、香酥魚片、無骨雞腿排、香酥雙拼、、梅干肉燥、地瓜蒸肉、瓜仔肉、蒙古炒肉片、紅燒肉、南洋炒蛋。</p> <p>5. 學生最喜歡的特餐：茄汁義大利麵、肉燥麵、麵線糊、炒飯、炒烏龍麵、炒米粉、玉米鮮肉粥。</p> <p>6. 學生最喜歡的湯品：冬瓜珍珠、珍珠奶茶、紅豆紫米湯、地瓜芋圓湯、綠豆麥片湯。</p>	<p>1. 請團膳公司減少供應茄子的頻率，及盡量避開星期三特餐日供應茄子。</p> <p>2. 團膳公司評估後會盡量地配合多提供蛋類料理。</p> <p>3. 這是蔬菜自然現象與風味，會減少頻率。</p> <p>4. 學生喜歡的菜色未來都會列入菜單設計時的參考。</p>	請廠商配合並改進。

<p>幼兒園建議：</p> <p>1. 希望午餐和點心可以有更多的變化。</p> <p>2. 點心水果 鳳梨、番茄、西瓜可否出現頻率不要太高。</p> <p>3. 學生最喜歡的點心：義大利貝殼麵、甜湯 義大利捲心麵、香菇雞湯 燒賣 地瓜 冬瓜QQ米苔目、堅果(特別是腰果)+牛奶、冬瓜QQ、地瓜鮮奶粉圓、奶黃包、關東煮、滷味紅豆紫米鮮奶、小籠包。</p> <p>4. 學生最喜歡的午餐：雞排、蒸蛋類、梅干肉醬、咖哩肉醬、麻婆豆腐 香酥魚片。</p> <p>5. 學生最喜歡的特餐：義大利麵、玉米鮮菇粥、刈包加無骨雞排。</p> <p>6 學生最喜歡的甜湯：地瓜鮮奶粉圓、紅豆紫米鮮奶。</p>	<p>1. 菜單的部分有再增加些新菜色，班級有喜歡的菜色，也可以建議午餐中心。</p> <p>2. 因為水果有季節性，當某些水果出現的次數低時，會造成某些水果出現的次數偏高，可能會有以上情況。</p> <p>3. 學生喜歡的菜色可以多反應，未來調整或開立菜單時都可以參考。</p>	
---	--	--

十一、臨時動議：

提案一：建議午餐中心烹調的用水能夠加裝水質過濾器。

提案人：家長會長(伍會長)

說明：是否能於經費許下加裝簡易濾水設備，過濾重金屬、無機物、懸浮微粒之類的。

決議：需要考量：1 水龍頭與過濾器接頭是否能吻合。2. 出水流量的大小是否能夠符合現場用水量的需求。3. 濾心的效果及耗材需多久更換一次(更換頻率)，因耗材費關係到預算編列。因此決議先改購一個試用看看，先評估其效果及優缺點，本案列於下次午餐會議再報告後續。

十二、散會：(14：30)