

新竹市北區載熙國民小學

110 學年度第二學期 4 月份午餐推行委員會會議紀錄

一、時間：111 年 4 月 26 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：陳巖坤校長、鄧瑞源主任、郭蓁蓁主任、周幸玉營養師、陳麗貞委員、邱郁茹委員、游嘉璇委員、鄭芬芳委員、陳世穎委員

列席人員：許勝均經理、林姿好營養師。

五、主席報告：

六、上次會議決議事項執行情形報告：

(一) 111 年 4 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 111 年 3 月 31 日止

月份	午餐費	基本費	燃料費		
			水費	電費	瓦斯費
111 年 1 月	1,475,470 元	102,239 元	18,754 元	83,489 元	44,404 元
111 年 2 月份	1,168,625 元	126,330 元	14,359 元	*	19,441 元
111 年 3 月份	2,395,784 元	63,273 元	11,569 元	30,250 元	18,000 元
結 餘	8,197,630 元	1,845,622 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 下學年度基本費、燃料費收入：

	載熙國小	竹光國中收入	總計
基本費	408140 元	301710 元	709850 元
燃料費	217673 元	160913 元	378586 元
合計	625813 元	462623 元	1088436 元

(二) 111 年 4 月份午餐食材退換貨處理情況：111 年 3 月 15 日~04 月 25 日

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，請廠商繼續保持。

(三)午餐食材送檢驗結果如下表：

送檢日期	午餐食材	檢驗單位	項目	檢驗結果	檢驗單位發文字號
111.03.11	午餐成品	食研所	大腸桿菌	合格	食研檢字第 11001644 號
111.04.21	午餐成品	食研所	大腸桿菌群	檢驗中	檢驗中

說明：111 年 4 月份成品檢驗中。

決議：3 月份檢驗合格，4 月份成品檢驗列於下次午餐會議中報告。

八、討論事項：

(一) 提案一：111 年 3 月份動支午餐基本費 63,273 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：同意經費追認。

111 年 3 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	11103	1110331	1	主副食加菜金	鮮奶加菜(111 年 3 月份)	40768
2	11103	1110331	6	水質檢驗	午餐廚房水質檢驗	5320
3	11103	1110331	8	午餐食材自主檢驗	成品檢驗費(3 月份)	1500
4	11103	1110331	11	學生轉學退基本費	學生轉學共 3 人 (200+200+100=500)	500
5	11103	1110331	2	採購廚房用品	包裝班級餐具耐熱帶	3760
6	11103	1110331	7	相關設備保養	電梯保養載熙 3 月 11425 元、竹光 3 月 5000 元	11425
						63273
				已付金額：59773 元	應付未付金額：3500 元	

(二) 提案二：提請討論 111 年 5 月份午餐菜單及幼兒園菜單。

決議：菜單照案通過。

(三) 提案三：水質過濾系統擬規劃安裝於水塔後經加壓馬達每小時處理 10 噸水量，符合廚房短時間大量用水所需，此過濾系統設計每天自動清洗雜質，免除每月更換濾心所需之花費，但仍建議每 2 年~3 年更換石英砂及活性碳等濾材，所需經費約 97650 元，提請討論。

說明：使用 2 “全自動玻璃纖維雜質過濾系統，每小時可以處理 10 噸水量，此系統安裝於水塔後，優點是馬上過濾馬上使用，避免除氯後存放的風險，搭配馬達加

壓，供水量大且快速，符合廚房短時間內大量用水所需，每次更換濾材費用約 3 萬元。

決 議：同意廚房安裝自來水過濾系統。(同意 9 票；不同意 0 票)。

(四) 提案四：廚房頂樓遮雨棚鏽蝕嚴重且有漏水現象，為避免頂樓加壓馬達因漏水淋雨而縮短使用年限，擬更新遮雨棚，所需經費約 58800 元，提請討論。(概算表詳如附件)。

說 明：拆除舊有鏽蝕遮雨棚，重新施作使用白鐵浪板遮雨棚、C型鋼(長寬約 2 米*1.6 米)。

決 議：同意更新遮雨棚。(同意 9 票；不同意 0 票)。

九、廠商履約情形檢核：(111.3.15 日~111.4.26 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	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4月份午餐滿意度班級反應

提案	廠商回應與處理	決議
<p>載熙國小建議：</p> <p>3月份滿意度建議追蹤：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 低年級雞肉要加量。 2. 鹹稀飯、炒飯、青菜偏鹹。 3. 糙米飯偏乾。 4. 蒸魚的口感與腥味。 5. 葷食偏油。 <p>4月份滿意度建議：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 雞肉類有碎骨，建議要切大塊一些，以免碎骨過多小孩容易卡到(低、中年級年段)。 2. 青菜偏油。肉羹建議多一些(201班)。 3. 請增加湯量(103班)。載熙辦公室份量有時不足，請增加一些。飯菜量請固定不要忽多忽少(204班)。 4. 水果葡萄請降低供應頻率或避免葡萄，不易分發，右易軟爛(低年級)。 5. 小朋友很懷念柳葉魚。(203班)。 <p>竹光國中建議：</p> <p>3月份滿意度建議追蹤：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 3月份素食過油(行政)。 2. 3月份蒸魚口感較有腥味 <p>4月份滿意度建議：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 菜跟湯有時太鹹有時沒味道，希望可以調整(705、805班)。炒飯沒味道 是否可以多加點調味料(805班)。建議不要加乾辣椒，有些人不敢吃辣(705班)。茄汁螺旋麵味道太淡麵體軟爛不太可口(711班)。豬肉過油，飯有時很乾(810班)。素食過油(行政)。 2. 配菜量有時太多有時太少，建議份量能穩定一些。708班)。菜的湯汁是否可以少一點(805班)。青菜份量太多了(806班)。 3. 香蕉過熟味道請把關一下(708班、810班)。 4. 菜單是炸豬排 吃到的是滷排骨，建議改善(806班)。 	<p>3月份滿意度建議追蹤：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 目前已改善 2 目前已改善。 3 目前已改善。 4. 改成油炸後已改善。 5. 目前已改善。 <p>載熙國小：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食材(雞肉)的部分，請供貨商切大一點。另請廚師烹調時避免過於軟爛。 2. 青菜會再加強少油烹調。 3. 已經調整份量不足的班級，未來份量不足亦可隨時聯絡午餐中心補餐。班。 4. 葡萄單價及營養價值高，建議老師鼓勵學生攝取。 5. 柳葉魚目前缺貨及缺乏CAS認證。 <p>3月份滿意度建議追蹤：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 目前已改善。 2 經檢視目前魚的部分採用油炸已無腥味。 <p>竹光國中：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 鹹淡度、油膩度、偏辣等部分已請廚師微調整。 2. 份量及湯汁部分，會再加強改進。 3. 香蕉過熟的部分會請水果商加強改進。 4. 烹調方式會提醒廚師多注意。 	<p>請廠商配合並改進。</p>

<p>5. 三色豆重複性太高。青菜疑似漂白水味道(810班)。</p> <p>6. 建議平日像特餐日一樣能多供應塊狀，例如豬排、小雞腿，不要都是肉片或是雞肉切塊。</p> <p>7. 本月最喜歡的菜-炸類、本月最喜歡的湯-珍珠奶茶</p> <p>幼兒園建議：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 熊班飯量少一點。 2. 兔班青菜多一點。 	<p>5. 三色豆主要用於配色，會留意重複性。目前均使用產銷履歷蔬菜、有機蔬菜。</p> <p>6. 塊狀每週一次規劃於特餐或平日，目前食材漲價，塊狀供應自4月份起調整為每月2次。5月份菜單塊狀設計於特餐日。</p> <p>7. 學生喜歡的菜色會列為開菜單時的參考</p> <p>幼兒園：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 已請阿姨配合班級調整份量。 	
---	--	--

十一、臨時動議：無

十二、散會：(13:50)