

新竹市北區載熙國民小學

111 學年度第一學期 10 月份午餐推行委員會會議紀錄

一、時間：111 年 10 月 11 日〈星期二〉 13：10

二、地點：載熙樓 3 樓會議室

三、主席：曾德明 主任

記錄：周幸玉

四、出席人員：

廠商代表：

五、主席報告：

六、上次會議決議事項執行情形報告：

(一) 111 年 10 月份菜單目前照案執行中。

七、午餐業務報告：

(一)午餐經費支應情況報告：111 年 9 月 21 日~111 年 10 月 07 日止

年份月份	午餐費	午餐基本維運費			
		基本費	水費	電費	瓦斯費
111 年 8 月份	*	50,687 元	11,744 元	*	20,085 元
111 年 9 月份	*	168,297 元	5,395 元	16,037 元	211 元
結 餘	3,677,907 元	1,485,543 元			

註：午餐費：111(上)學年度學校午餐公辦民營委外辦理勞務採購，採購金額：11,307,800 元。

註：111 上學年度基本費、燃料費收入：載熙部分未完成入帳(貧困生、身障及教職員工)，於下次午餐會議追加報告。

	載熙國小	竹光國中收入	總計
午餐基本維運費	1,021,860 元	844,895 元	1866755 元

(二) 111 年 8~9 月份午餐食材退換貨處理情況：111 年 9 月 21 日~10 月 07 日

日期	午餐食材	換貨數量	百分比	退貨原因	處理方式
111.09.27	大白菜	200 斤	100%	品質不佳	調整為高麗菜

決議：符合契約規定，無須裁罰。

(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
111.9.2	午餐成品	食研所	大腸桿菌	合格	食研檢字第 11105492 號

說明：111 年 9 月份成品檢驗、食材檢驗合格。

決議：

(四)依據 111 年 10 月 5 日府教體字第 1110151905 號函簽請契約變更。說明：本學期菜單依據 111 學年度契約評選委員會廠商允諾辦理事項第一條規定，使用招標契約檢附的菜單，做為日後供應的菜單，於 111 年 8 月 29 日起施行一週後即發現食材重複率高及菜色搭配有問題，因礙於契約規定僅能使用契約中的招標菜單，無法自行修改菜單。倘招標菜單不能異動或修改，恐對於午餐的滿意度影響甚大，擬申請契約變更，將招標契約中檢附的菜單做為日後供應的「參考菜單」，亦依據班級滿意度調查、用餐問題反應，瞭解學生對餐食的喜好，調整或設計菜單。

八、討論事項：

(一)提案一：111 年 9 月份動支午餐維運費 168,297 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 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	11109	1110930	2	主副食加菜金	111 年 9 月份鮮奶(1 次)	未完成結帳
2	11109	1110930	3	補午餐費的不足	午餐費、非基改食材費	未完成結帳
3	11109	1110930	4	瓦斯水電費	水費 5395 元、電費 16037 元、瓦斯費 211 元	21643
4	11109	1110930	5	廚房設備添購修繕	廚房修繕 9930 元、飲水機修繕 600 元、採購洗碗精 1110 元、鍋爐間加裝風扇 18500 元、炒菜黑鍋更新爐心及軸承 38850 元、推車修繕及遮斷器加裝風扇 25500 元、抽風機軸承更新 10000 元、爐灶球閥及瓦斯開關更新 5400 元	109890
5	11109	1110930	6	班級衛生用品(口罩、手套、帽子)	班級衛生用品(手套、帽子)	8000
6	11109	1110930	7	採購不鏽鋼餐具(班級用)(湯桶菜盆)	採購湯匙、菜匙、飯匙、保溫箱	20800
7	11109	1110930	10	病媒防治水質檢測	病媒防治消毒、洗水塔	5320
8	11109	1110930	11	食材委外檢驗		1000
9	11109	1110930	12	午餐聘用人員相關費用	載熙、竹光午餐聘用人員體檢費	1644
	總計					168297

(二) 提案二：提請討論 111 年 11 月份午餐菜單及幼兒園菜單。

決 議：菜單照案通過。

(三) 提案三：111 學年度第一次滿意度擬進行紙本問卷普查，問卷設計，提請討論。

說 明：竹光國中全校、載熙五、六年級進行紙本問卷普查，載熙中低年級以班級為單位進行紙本問卷調查。

決 議：問卷框線微調整，建議欄位要加大，修正確認後即發放紙本問卷調查，本案列於 11 月份午餐會議中報告統計結果。

(四) 提案四：竹光行政供應份量是否過多，副菜、青菜是否需要改用小盆子(如圖示)，提請討論。

說 明：依據 111 年 10 月 5 日府教體字第 1110151905 號函辦理。

決 議：使用目前菜盆供應行政葷食 1 套、行政備份葷食 1 套(補學生打翻或不足)、行政素食 1 套，供應足夠份量不浪費。

九、廠商履約情形檢核：(111.9.21 日~111.109.07 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：1 次 111.9.27 日大白菜換貨。	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：

十、用餐反應與建議：

(一)、9月份午餐會議

建議、回應及檢視(針對8.9月份菜單)

載熙國小用餐反應與建議事項	廠商回覆	改善情形檢視
<p>1. 湯類要有蛋花或排骨湯，不要只有蔬菜煮湯，這樣不好喝。</p> <p>2. 希望有塊狀類的肉類，像是豬排、雞排、魚排…等。</p>	<p>1. 契約規定使用公版菜單，湯品依契約供應無法額外添加雞蛋或排骨。</p> <p>2. 契約規定使用公版菜單，沒有提供塊狀肉類。</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 已改善</p> <p><input type="checkbox"/> 未改善</p> <p>於 111 年 10 月 5 日簽請契約變更。</p>

竹光國中用餐反應與建議事項	廠商回覆	改善情形檢視
<p>1. 9/5 日冬瓜燒肉：冬瓜比肉多，主菜應該是肉要足夠才對。</p>	<p>廠商：肉類總進貨量足夠每人 2 份蛋白質，有可能打菜時分配不平均所致，未來會多加注意。</p>	<p><input type="checkbox"/> 已改善</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 未改善</p> <p>9-10 月午餐仍有主食配菜比例不均情形</p>
<p>2. 9/15 日副菜是大黃瓜魚羹，青菜是絲瓜，都是瓜類，公司是否有SOP機制，可避免青菜與當天菜色重複。</p>	<p>廠商：青菜以當季盛產為主，以後編排青菜會特別注意瓜果類、根莖類重複的部分。</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 已改善</p> <p><input type="checkbox"/> 未改善</p> <p>9-10 月午餐已改善瓜類青菜重複情形</p>
<p>3. 9/16 日三杯杏鮑菇：主角杏鮑菇太少，豆干太多。</p>	<p>廠商：這道菜是主菜，以提供植物性蛋白質為主，所以主角是豆干片，配角是杏鮑菇，未來會調整菜名為三杯豆干片，以免誤認主角為杏鮑菇。</p>	<p><input type="checkbox"/> 已改善</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 未改善</p> <p>9-10 月午餐仍有主食配菜比例不均情形</p>

(二)、10 月份午餐會議 (將於 10/11 召開)

建議、回應及檢視(針對 9.10 月份菜單)

載熙國小用餐反應與建議事項	廠商回覆	改善情形檢視
10/5日副食：陽春麵，湯太鹹。建議不要湯麵類的菜色，容易誤會而分開吃。學生喜歡肉醬拌麵，不喜歡湯麵的組合。	湯麵類的接受度不高，未來設計菜單時會盡量避免類似的菜色。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善
10/7日副食二：樹子瓠瓜，破布子不適合直接混入瓠瓜中，因為樹子中的籽，容易誤吞，不小心咬到牙齒也會受傷或崩壞。	未來設計菜單時會避免類似的菜色。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善

竹光國中用餐反應與建議事項	廠商回覆	改善情形檢視
1. 9/28 豆漿有 4 罐有酸味，再請改善	豆漿有提供備份, 若品質不佳或異常, 可以到行政辦公室更換新品。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善
2. 10/3 的干絲花菜，干絲味道太淡，花椰菜太少，請再調整鹹度和比例	會微調青花菜與豆干絲配菜比例，味道鹹淡會微調以大眾都能接受為原則。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善改善
3. 10/4 糖醋魚丁，洋蔥太多魚丁偏少，請再調整比例	魚丁 330 斤(77 公克/人)，這道菜魚丁的份量是足夠的(魚:菜=2:1)，因為洋蔥鋪在魚丁上面，誤以為洋蔥比魚丁多，建議學校午餐秘書食用前廣播宣導攪拌一下。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善改善
4. 10/4 糖醋魚丁約每人 3 塊，是否蛋白質攝取會不足問題，故當重量轉換成盆量再分配到各班每人的攝取量是否會有量的落差，再請說明及改善。	回覆同上	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善
5. 10/5 陽春麵的湯過鹹，而且同時有湯較多的滷味，易造成用餐選擇困難，用餐者會不知要用湯麵或拌麵，建議調整穩定鹹度以及爾後特餐是以湯、麵分開形式辦理	回覆同上	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善善
6. 副食蜜汁燒肉應該為地瓜粉蒸肉名稱不符，建議每道菜名應與實際名稱相符，以免造成學生用餐期待落差	未來會調整菜名為地瓜粉蒸肉，因為蜜汁類的料理較適合小量製備。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善

7.10/5 的綜合滷味和青菜湯汁過多，建議調整湯汁比例	烹調後沒有立即食用，靜置時食材本身會再出水，會請廚工打菜時把水量減少到最低，靜置後的出水量就不會造成湯汁過多，湯汁少可能造成菜容易涼掉(因湯汁有保溫功能)。敬請體諒。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善
------------------------------	---	--

十一、臨時動議：

十二、散會：(14：30)