

新竹市北區載熙國民小學

111 學年度第一學期 12 月份午餐推行委員會會議紀錄

一、時 間：111 年 12 月 20 日〈星期四〉 13：10

二、地 點：載熙樓 3 樓會議室

三、主 席：陳嚴坤 校長

記錄：周幸玉

四、出席人員：鄧瑞源主任、郭蓁蓁主任、邱孝茹主任、曾冠諦組長、周幸玉營養師、游嘉璇幼稚園園長、劉醇富委員、鄭芬芳竹光午秘

廠商代表：許勝鈞、林姿妤

五、主席報告：略

六、上次會議決議事項執行情形報告：

(一) 111 年 12 月份菜單目前照案執行中。

(二) 111 年 12 月 21 日載熙、竹光兩校學校午餐要供應石斑魚，宣導單張於 111 年 12 月 19 日已印製發放於各班級交換櫃，請班級老師協助張貼於教室公布欄，加強宣導。

七、午餐業務報告：

(一)午餐經費支應情況報告：111 年 11 月 11 日~111 年 12 月 19 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	2,591,353 元	146,654 元	5,395 元	16,037 元	211 元
111 年 10 月份	2,099,117 元	342,796 元	16,056 元	*	25,928 元
111 年 11 月份	2,360,197 元	393,116 元	18,648 元	46,316 元	37,230 元
結 餘	4,257,133 元	2,237,770 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 10 月份午餐食材退換貨處理情況：111 年 11 月 10 日~12 月 19 日

日期	午餐食材	換貨數量	百分比	退貨原因	處理方式
111.12.19	小番茄	3 斤	30%	表皮皺紋	換貨

決議：請廠商供貨前留意水果品質。

(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 號函
111.09.20	午餐食材 雞胸丁	動保所	硝基夫喃代謝物 動物用藥殘留 抗原蟲劑殘留 離子型抗球蟲藥 四環黴素類 氯黴素類	合格	報告編號：220923EV004-01
111.09.20	午餐食材 有機白莧菜	農試所	檢驗 381 種農藥	合格	報告編號：22LQ2723
111.10.14	午餐成品	食研所	大腸桿菌群 仙人掌桿菌	合格	食研檢字第 11106552 號函

說明：本學期已達到合約規定送檢次數。

決議：符合契約規定，無須再送檢驗。

八、討論事項：

(一) 提案一：111 年 11 月份動支午餐維運費 495,310 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 11 月份午餐基本維運費支應明細

編號	月份	日期	類別編號	類別	項目	支出金額
1	1111	1111130	2	主副食加菜金	111 年 11 月份鮮奶(1 次)	46116
2	1111	1111130	3	補午餐費的不足	午餐費、非基改食材費	279335
3	1111	1111130	4	瓦斯水電費	水費 18648 元、電費 46316 元、瓦斯費 37230 元	102194
4	1111	1111130	5	廚房設備修繕	廚房防撞柱 21100 元、煮湯區封館修 5500 元、採購耐熱塑膠袋 175 元、素食區(右)爐灶爐心修繕 20265 元、瓦斯遮斷系統檢修 7200 元、素食區(左)爐灶開關修繕 3800 元。	58040
5	1111	1111130	10	電梯保養	載熙超導電梯保養 11 月份 2625+換證 2800 元。	5425
6	1111	1111130	11	食材委外檢驗	成品檢驗(10 月份)	4200
	總計					495310

(二) 提案二：提請討論 112 年 1、2 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：(111.11.10 日~111.12.19 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 日大白菜換貨調整為高麗菜。	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	12/16 601 班海結凍豆腐，海帶結中出現一條類似頭髮的異物。記點一次。	111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、椿象等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。	不符合

決 議：未達裁罰標準，仍請廠商前處理加強清洗，避免再發生。

十、用餐反應、建議與檢討：

(一)、10 月份午餐會議((10/11 召開)

(回顧 9 月份菜單)

載熙國小用餐反應與建議事項	■已完成改善	
竹光國中用餐反應與建議事項	廠商回覆	改善情形檢視
1.10/5 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 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。	■已改善 □未改善

(二)、11 月份午餐會議((11/15 召開)

(回顧 10 月份菜單)

載熙國小用餐反應與建議事項	■ 已完成改善
竹光國中用餐反應與建議事項	■ 已完成改善

(三)、12 月份午餐會議 (於 12/20 召開)

(回顧 11 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
1. 青菜請不要一直出現瓠瓜。	瓠瓜及三色豆的數量	■ 已改善
2. 三色豆出現很多次，且量多，建議量及次數少一點。	及頻率，會再調整。	□ 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
11/3 瓜仔肉丁 1. <u>配菜主食相似</u> ：一打開會感覺只有油腐，要翻找才知道有肉，視覺上整體會好像都是油腐。 2. <u>配菜比例過大</u> ：經翻找肉和油腐比例雖近 1/2，但油腐體積較大顯得肉偏少	油腐體積較大，確實會顯得肉丁較少，未來會注意採購小油腐配合肉丁比例的大小。	■ 已改善 □ 未改善
11/4 紅豆紫米湯： 1. <u>甜湯配料太少</u> ：一匙舀到的紅豆和紫米只有一點點，通常要把湯瀝掉才能舀到少少的料，平均一桶湯料不到 1/3。	紅豆紫米的配料可能有分配不均的情況，未來配膳時會多留意。若是食材不足未來會酌量增加。	■ 已改善 □ 未改善
11/7 素食： <u>副菜主食重複</u> ：熱炒干丁和咖哩洋芋當日兩樣副菜同時有小豆乾丁和大豆干，食材重複。	未來設計菜單會多留意，以後遇到重複性問題也會提出臨時調整，盡量避免重複。	■ 已改善 □ 未改善
11/8 素食青菜：青江菜 <u>素食青菜偏油</u> ：偏油情形，請控制油水比例。	會請廚師加強改進。	■ 已改善 □ 未改善
11/16 白醬濃湯麵： <u>湯麵反映不佳</u> ：湯麵學生反映不佳，剩食過多，建議湯和麵分開。	未來會減少白醬濃湯麵的供應頻率。	■ 已改善 □ 未改善
11/30 古早味肉燥： <u>配料比例不均</u> ：豆干較多肉偏少，因當日有提供滷蛋，建議肉燥肉可給較多，塊狀可視實際蛋白質量提供。	因為當天的滷蛋是用絞肉的成本去分攤的，所以豆干會比較肉多。	■ 已改善 □ 未改善

十一、臨時動議：無

十二、散會：(14:00)