

三民國小 111 學年度第 1 學期 12 月份三校午餐委員會會議紀錄

時間：111 年 12 月 23 日下午 14 時 00 分

地點：東門國小校長室

主持人：李阿丹校長

一、主席致詞：感謝各委員來參加本學期最後一次午餐會議，也謝謝大家為學生們的午餐把關，在此先預祝大家假期愉快。

二、午餐業務報告

(一)截至 12 月 23 日止 午餐維運費(原基本費等)- 1,140,847

午餐維運費(午餐基本費)-以前年度-14,691,083

(二)12 月 13 日已順利完成午餐廚房抽風機等相關設備標案，預計寒假期間完成汰換更新。

(三)本學期受供應學校訪視情形：12 月 7 日東園國小營養師訪視東園國小用餐情形，三民國小營養師本學期初已完成訪視東門國小。

(四) 11 月份廚餘量，每人平均 43 公克，持續宣導珍惜食物，降低廚餘量。

(五)本月廠商履約情形：(紀錄日期 12/23)

1. 人員管理

日期	事實	契約規範	處理方式
12 月	依契約檢附相關資料送學校備查。	依契約第八條第十五款廠商應提出勞工保險及全民健康保險投保證明文件。	
12 月	依契約檢附相關資料送學校備查。	依契約二十三、人員管理規定：(一)廠商工作人員需遵守衛生福利部公告食品良好衛生規範準則之規定，廚務人員每年應參加政府或相關單位所舉辦之衛生講習 8 小時，並於開學前將資料送到機關備查，新進人員應於 3 個月內取得資格。	
12 月	目前人力符合契約規範，每日達 21 名。	勞務人員：廠商派駐機關午餐廚房之實際勞務人員(即廚師、廚工、衛管人員)每日不得少於 300:1(實作數量：勞務人員)之比例(惟餘數餘 100 人以內，由廠商決定是否增加 1 人)，另具中餐烹調技術士證照持證數應符合「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之規定。	
12 月	目前提供丙證照共 16 張，符合契約規範(75%)	勞務人員：依比例設置，每日短少 1 人次，每月超過 2 人次，第 3 人次起始以記點。	
12 月	目前人力 25 名(廚工+營養師+司機)，已全數完成體檢及新冠肺炎疫苗接種。	新進人員應於到職前繳交體檢合格證明。	

2. 採購驗收

日期	品項	原因	合約規範	處理方式
1、驗收食材符合食品衛生管理法及學校衛生法。 2、豆製品簡易檢驗過氧化氫(H ₂ O ₂)，未檢出。 3、提供的食材來源，均具國家食品認證或符合國家檢驗標準或合格工廠所製造。				

3. 供餐管理

日期	目前 狀況	事實	契約規範	處理方式
午餐罰款 整。				

4. 午餐維運費動支

111 年 12 月份午餐維運費動支表

項次	日期	品名	午餐維運費	備註
1	11 月 20 日	111 年 11 月份午餐廚房電費	103901	
2	11 月 29 日	蒸飯櫃等修繕	5040	
3	12 月 1 日	東園國小班級推車修繕	6350	
4	12 月 1 日	111 年 12 月份午餐廚房水費	30796	
5	12 月 1 日	111 年 12 月份三校電梯保養費	7800	
6	12 月 5 日	111 年 12 月份午餐廚房瓦斯費	65408	
7	12 月 6 日	玻璃自動門修繕	1000	
8	12 月 8 日	水電維修等	5300	
9	12 月 13 日	飲水機保養費	2640	
		合計	228235	

三、討論提案

(一)112 年 1-3 月份菜單。

修正部分為；

葷食：3/1 飯改為麥片飯，湯改為紅豆紫米湯。3/8 飯改為紫米飯。3/25 金菇鮮瓜加油腐。

3/27 副菜一與 3/30 副菜一互換。

素食：1/3 素食主菜加毛豆。2/24 高麗菜燴飯改為炒飯並增加腰果。3/1 飯改為麥片飯，湯改為紅豆紫米湯。3/8 飯改為紫米飯。3/7 副菜一加木耳。3/13 燒肉油腐改為紅燒油腐。3/25 金菇鮮瓜加油腐。3/27 副菜一與 3/30 副菜一互換。

四、臨時動議：無

五、散會：14 時 40 分