

三民國小 112 學年度第 1 學期 10 月份三校午餐委員會會議紀錄

時間：112 年 10 月 24 日下午 14 時 00 分

地點：東門國小晨希館第二會議室

主持人：李阿丹校長

一、主席致詞：午安，謝謝各位委員認真做功課，花時間先審閱過菜單，為午餐的品質把關。

校慶即將來臨，希望在讓學生們珍惜資源的前提下充分交流，以愉快的氛圍來決定今年的校慶菜色，謝謝大家。

二、午餐業務報告事項：

(一)截至 10 月 24 日止 午餐維運費- 1,268,891

午餐維運費-以前年度-11,527,891

(二)營養午餐相關資訊

1. 午餐廚房網頁：每月菜單、相關檢驗報告及上傳每日菜色照片。

2. 食材登錄平台可查詢在校用餐菜色，每一道菜皆詳細登錄食材製造商、供應商及章 Q 認證等。

(三)新竹市政府產發處於 10 月 3 日到校抽樣蒜頭檢驗農藥殘留，檢驗結果為未檢出；衛生局抽樣成品檢驗，結果為合格。

(四)本月廠商履約情形：(紀錄日期 10/24)

1. 人員管理

日期	事實	契約規範	處理方式
10 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。	
10 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。	
10 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)。	
10 月	目前提供丙證照共 15 張，符合契約規範	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。	
10 月	目前人力 25 名(廚工+營養師+司機)，已全數完成體檢。	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
10/2	小車輪	其中1包,包裝破損	依契約規定機關退貨後未於1小時內完成改正始記點。	於1小時內完成退換貨
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(H2O2)，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
午餐罰款元整。				

4. 午餐基本維運費動支

112 年 10 月份午餐維運費動支表

項次	日期	品名	午餐維運費	備註
1	9 月 20 日	葷食用黑生鼎 3 尺 3	3565	
2	9 月 21 日	鍋爐用清罐劑	2520	
3	9 月 21 日	葷食爐灶修繕	20700	
4	9 月 23 日	東園檢體用冰箱	9109	
5	9 月 23 日	烹調區玻璃自動門修繕	9000	
6	9 月 23 日	112 年 9 月份東門送餐用電梯保養費	2600	
7	10 月 2 日	112 年 7-9 月份東園送餐用電梯保養費	7800	
8	10 月 2 日	112 年 10 月份午餐廚房瓦斯費	39124	
9	10 月 6 日	環境用藥	300	
10	10 月 6 日	112 年 10 月份午餐廚房電話費	670	
11	10 月 6 日	午餐辦公室時鐘及教職員清洗配膳用具用手套抹布等物品	1964	
12	10 月 6 日	112 年 10 月份午餐廚房水費	27656	
		合計	125008	

三、討論提案

(一)討論 112 年 11 月份菜單。

葷食：11/2 的主菜改為豆干燒雞。11/3 的海鮮排改為香雞堡。11/9 的沙茶彩椒改為蠔油彩絲。

素食：11/9 的沙茶彩椒改為蠔油彩絲。

(二)討論校慶供餐事宜。

決議：本次校慶將正常供餐。供應的餐點為銀絲卷 1 個、麥克雞塊 6 塊、光泉保久乳 1 瓶（配合廠商送貨時間將於校慶前一周內發放）、蘋果 1 顆、堅果 1 包。

四、臨時動議

(一) 可否請廠商提供菜色上的供貨廠商名單？

決議：廠商於整理後會盡快提供。

五、散會：14 點 55 分