

## 三民國小 113 學年度第 1 學期 11 月份學校午餐委員會議紀錄

會議時間：113 年 11 月 19 日下午 14:00

會議地點：三民國小校長室

會議主持人：陳進豐校長

紀錄：張藍尹

壹、主席致詞：謝謝大家一同參與午餐會議，關心學童午餐，因通學步道工程讓午餐相關管線及動線受影響，我們努力排除工程造成的不便，讓三校順利供餐。

貳、午餐業務報告

一、上次會議決議執行情形：11 月份菜單，部分蔬菜(大白菜、小黃瓜)廠商預估品質不佳，先行調度並發文知會學校更換品項，本校收文後轉知受供校並公告於午餐網頁，其餘執行正常。

二、10 月 28 日衛生局到校抽樣午餐成品，檢驗結果為合格。

三、午餐經費收支情形：

(1) 113 年 11 月份主要支出項目：

113 年 11 月份午餐維運費動支表

項次	日期	品名	午餐維運費	備註
1	10 月 8 日	辦公室用垃圾桶	367	
2	10 月 8 日	三校牛奶包裝用塑膠袋 1 批	500	
3	10 月 8 日	午餐廚房設備修繕等	75830	
4	10 月 15 日	三校發放牛奶包用電腦標籤 10 包*65	650	
5	10 月 18 日	午餐廚房水電、水管及插座維護修繕等	38200	
6	10 月 25 日	東門學生轉出退維運費	907	
7	10 月 25 日	113 年 10 月份東門送餐電梯保養費	1800	
8	10 月 25 日	東門教職退餐退維運費	907	
9	10 月 25 日	午餐廚房例行消毒費用	7350	
10	10 月 25 日	午餐廚房病媒老鼠防治費用	6300	
11	10 月 28 日	午餐廚房購買洗碗機專用清潔劑一批	23500	
12	11 月 6 日	10 月份影印機費用	5526	
13	11 月 6 日	11 月份午餐廚房瓦斯費	56094	
14	11 月 8 日	11 月份午餐廚房電費	31838	
15	11 月 8 日	午餐廚房購買三校牛奶包裝用塑膠袋	300	
16	11 月 8 日	11 月份午餐廚房水費	36976	
17	11 月 12 日	三民教職退餐退維運費	1038	
		合計	288083	

(2) 截至 11 月 19 日止 午餐維運費- 3,469,129

午餐維運費-以前年度-11,988,852

三、有關近日市府來文，學校午餐供應會依學校衛生法第 23 條之 2 規定，高級中等以下學校辦理午餐應成立學校午餐供應會或相當性質之組織，其組成、評選、供應及迴避原則，由各該主管機關定之，其成員組成，現任家長應占四分之一以上，本校午餐中心組織成員組成符合學校衛生法第 23 條之 2 規定。

四、本月廠商履約情形：

### 1.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 <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )，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。				

### 2 午餐異況：

日期	目前狀況	事實	契約規範	處理方式
10/21	午餐異況	三民6年2班學生發現湯中有蟲。	依第十六條 罰則一、供應餐點有以下情形(一) 生物性異物：菜蟲、米蟲、蝸牛、椿象等1個月內出現超過2次，第3次起按日記1點。 (二)生物性異物：蚊子、蛾蚋、果蠅、馬陸、蜘蛛記1點 (三)物理性異物：金屬、紙眠、塑膠類等按次記點。	生物性異物記1點；生物性10月份第一次予紀錄。
午餐罰款零元整。				

### 五、午餐食材檢驗：

- 1.每日依食材種類(如豆製品及麵類)自主過氧化氫檢驗無異況。

### 六、用餐反應：

1. 10月24日宮保雞丁，東門國小及東園反映宮保雞丁口味較辣，請廚房改善，詢問三民部分班級及委員當天反映學生喜歡此道菜，辣度降低即可。
2. 11月8日白醬義大利麵當天學生反應佳，白醬的製作方式:廚師特別將麵粉炒至微香，拌入醬料玉米筍. 青花菜. 杏鮑菇. 洋蔥等拌炒, 培根切小塊炸酥後撒入拌勻即為白醬，當天很受學生歡迎。

### 七、剩食減量實施方式

1. 10月份每人平均剩食量為42公克。
2. 駐校營養師及廚師們持續針對菜色逐道檢討烹調方式。
3. 全穀類推廣及低年級參觀午餐廚房介紹相關食材及認證。

### 參、討論提案

案由一、討論113年12月份菜單。

1. 葷食部分：12月4日(三)主菜白菜壽喜燒改為高麗菜壽喜燒。
2. 素食部分：12月4日(三)主菜白菜壽喜燒改為高麗菜壽喜燒，12月13日(五)湯品麻油素肚湯改為麻油素排骨酥湯，12月16日(一)鼓汁燒油腐改以鼓汁燒麵腸。

肆、臨時動議：無。

伍、散會。