

臺北市立士林國中 111 學年度第一學期 1 月份營養午餐委員會
會議紀錄

一、開會時間：112 年 1 月 18 日(星期三)中午 12 時 0 分

二、開會地點：中正樓 2 樓 205 會議室

三、會議主席：郭浚經主任

四、會議紀錄：林翠玉

五、業務報告：

1、送達時間：11：10-30 送達，11：50 前完成樓層配送。

2、分配方式：食家安與第一按月輪流供餐。

3、場地清洗：每天離開前，將收餐地面用清潔劑和地刷清潔乾淨。週五清洗風雨操場，力行樓連通道及繁星樓之電梯及電梯出口整潔工作、必要時依學校需求加強。每個月月底，要將餐墊刷洗乾淨。

4、餐桶：勿直接放置於地面、內層使用不銹鋼內襯盒。

5、其它：

(1)每人每餐主食 1 道、主菜 2 道、與副食 2 菜 1 湯。

(2)每週 2 次排餐。

(3)蔬食日→每月第二週的星期一。

(4)每週三提供有機米。

(5)每週三、四、五提供有機米。

(6)每日 10：30 前完成校園食材登錄平臺內容登載作業(包含食材名稱、照片、供應商及製造商、進貨日期、驗證標章或 Q、驗證號碼及調味料等)。

(7)菜單上必須於一處載明使用之肉品國別。

6、12 月營養午餐滿意度調查表

分量足夠、 品質滿意	分量尚可、 品質滿意	分量足夠、 品質尚可	分量尚可、 品質尚可	意見
704.705 706.802 804.805 806.807 901.905	903.	702.707 803.906 907.	701.703 801.808 902.904 908.	702 白菜有塑膠味 808 蒸蛋多一點 907 青菜有怪味

7、公文資料：

(1) 有關 112 年度寒假期間國民中小學經濟弱勢學生午餐費補助。

(2) 「智慧化校園餐飲服務平臺」教育訓練

(3) 請各校（園）務必督導自設廚房及午餐廠商，應落實自主 管理，每日應確實點收餐桶並清潔完成，避免過期、變質 食品回流至食品鏈

(4) 為增進學生營養午餐品質，請學校公告午餐管理相關資訊，供家長知悉。

(5) 檢送國立成功大學受教育部委託辦理「校園食材登錄平臺 2.0」教育訓練課程。

(6) 有關行政院補助學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案計畫辦理情形。

8、營養午餐異常狀況 1 月無異食。

9、營養午餐 12 月異食狀況(第一)：12/28 青菜中有蟑螂。

廠商回應及處置：因當天為有機蔬菜，推測此異物夾雜在食材中，而廠商在清洗時未發現。已通知上游廠商加強清洗及注意異物挑選並留意食材品質，進貨驗收後，會再進行第二次清洗，挑選出菜蟲及雜物，為防止再發生，已告知請廚師與配膳人員在烹飪及配膳時再次檢查確保，避免異物再發生

10、1 月無更換菜單。1/17 加菜：日式石斑魚+沙茶炒雞+水果。。

六、提案討論：

1、提案一：針對 112 年 1 月食家安供餐品質、份量，是否同意驗收？

決議：同意驗收

2、提案二：針對 11 年 12/28 異食，是否記點(第一)？

同意記點：5 票。

同意記 1 點：11 票。

決議：同意記 1 點。

3、討論：

(1)無糖豆奶學生較不喜歡，請提供有糖豆奶。

(2)下學期可請學生協助設計菜單，結合課程或國際教育。

(3)討論 112 年 02 月菜單：2/20 是七年級校外教學，當天的菜單為特餐，請廠商協調更改菜單。

七、散會