

臺北市立士林國中 111 學年度第二學期 2 月份營養午餐委員會
會議紀錄

一、開會時間：112 年 2 月 22 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、公文資料：

(1)重申校園落實一律使用國產豬、牛肉等管理措施，請依本守則落實校園肉品食安管理。

(2)送「臺北市府教育局 112 年度高級中等以下學校餐飲衛生管理輔導訪視計畫」。

(3)「臺北市府教育局 112 年度學校午餐食安查核計畫」。

(4)本市 111 學年度第 2 學期（以下簡稱本學期）清寒學生午餐費補助作業，請依說明辦理。

7、營養午餐異常狀況：

(1) 2/15：805 班洋蔥炒蛋有異物

廠商回覆：經本廠觀察此圖片異物為塑膠片，這道菜食材都是使用認證食材，且於進貨時還會再次清洗及挑選，以確保食材品質，且當日盛裝蔬菜外籃及廠內調味料等容器、包裝材料均無類似此塑膠材質及顏色因此很難判斷是哪個環節產生異物，教室打菜端、運送過程量有可能發生。

處理及預防：已告知上游廠商，加強製作流程管理，也特別告知清洗人員注意異物的挑選，並提醒配膳人員多加留意，已降低及預防異物發生。

(2)班級量少狀況：2/14 菜單載明雞塊每人 3 塊，801 少 14 塊、705 少 13 塊，已告知廠商，請廠商改善。

(3) 801：飯菜不足，請加量。

8、2 月無更換菜單。2/24 外加菜：石斑魚。

六、提案討論：

1、提案一：針對 112 年 2 月第一供餐品質、份量，是否同意驗收？

決議：同意驗收

2、提案二：針對 112 年 2 月 15 日異食，是否記點？

記 1 點：12 票

決議：同意計 1 點。

七、3 月菜單討論：3/31「奶油鮮魚」為食家安新研發菜單，委員們想試吃此料理，請廠商討論是否將此道料理改至營養午餐委員會當天，或營養午餐委員會改至 3/31 開會，請廠商再告知衛生組長，並轉知各委員。

八、散會