

臺北市立士林國中 111 學年度第二學期 3 月份營養午餐委員會
會議紀錄

一、開會時間：112 年 3 月 31 日(星期五)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、112 年 2 月營養午餐滿意度調查表：第一

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	分量足夠、 品質非常 不滿意	意見
701.703 704.705 706.801 805.901 904.905	902.	707.806. 907.908	702.802 803.804 807.808 906.	903	703 湯熱一點 不要中藥湯。 801 味增湯或海 帶湯不夠(可 換大桶湯桶) 806 之前有撈到 蟲(湯裡) 902 甜湯不足

7、3/22 自主送驗便當：食家安

8、公文資料：

(1) 送教育部修正「高級中等以下學校及幼兒園因應嚴重特殊傳染性肺炎防疫管理指引」、「高級中等以下學校因應嚴重特殊傳染性肺炎學生宿舍防疫管理指引」及相關 QA。

(2) 有關學校午餐供應國產液蛋產品，符合「中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可溯源食材經費支用要點」所定液蛋蛋類加工品應為國產之規定。

9、營養午餐異常狀況：

(1) 3/15：701 班四季豆中有橡皮筋

廠商回覆：食家安本廠廚房及配膳室僅在打便當時間會使用橡皮筋綁便當，其餘時間均由專人進行管制避免造成異物，今日配打貴仕桶餐時配膳室並無橡皮筋，故研判四季豆中的橡皮筋應為食材中所夾帶。

處理及預防：告知供應廠商注意食材品質，避免夾帶異物。並請廠內作業人員注意挑揀，避免異物出廠的問題再度發生。

(2) 3/30：行政餐青菜中有蟲

廠商開會時現場回復：當天供應有機蔬菜，難免會有菜蟲，會請廠內工作人員加強清洗工作。

(3) 3/24：805 班鮮蔬燴瓜太鹹

8、3 月更換菜單：3/30 鮮蔬肉丸(大)x1→ 鮮蔬肉丸(小)x2，食材公克數一樣。

六、提案討論：

1、提案一：針對 112 年 3 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 112 年 3 月 15 日異食，是否記點？

決議：不記點。

3、提案三：針對 112 年 3 月 30 日異食，是否記點？

決議：記 1 點。

七、菜單討論：

1、3/31「奶油鮮魚」為食家安新研發菜單，委員們一致認為好吃。

2、有機蔬菜請在菜單上打上菜名，讓學生學習認識蔬菜。

八、散會