

臺北市文山區萬興國小 112 學年度第 1 學期

第 2 次午餐會議紀錄

- 一、 時 間：113年1月3日上午8時30分
 - 二、 地 點：三樓大辦公室
 - 三、 主 席：邱丞主任
 - 四、 出 席：如簽到單
 - 五、 主席報告：略。
 - 六、 業務報告：
- 紀 錄：麥素英

(一) 前次會議決議事項執行說明

1. 112 年 9-10 月午餐異物事件，決議暫不計罰點數。請味安公司加強廚工作業提醒，及發生供應異常事件時，先請班級導師協助供餐異狀拍照佐證，以利責任釐清。
2. 教師餐廳餐食供應量仍不穩定，味安公司已調整供應量並增加巡視次數。

(二) 午餐供應

1. 112 年 9-10 月份供餐滿意度調查結果說明(詳如附件)。感謝味安公司配合更新餐桶蓋及廚餘桶，其餘建議及加強部份再請公司提醒作業人員注意。
2. 感謝本學期家長志工協助監廚，下學期監廚作業將於 3 校群組會議中討論。
3. 本學期午餐供應異常事件計有 2 案因影響 3 校權益，分別為 11 月 14 日部份雞蛋未提供 CAS 等級規格及 12 月 7 日紅豆飯之紅豆供應量不足，經萬興群組午餐供應委員會於 112 年 12 月 13 日會議決議，分別依一般性違約記點各別記罰 2 小點；2 案共計罰 4 小點，應繳交罰金 8,000 元。

(三) 營養教育

1. 已完成本學期午餐小天使培訓及六年及營養宣導。

2. 每月菜單『營養小天地-有獎徵答活動』持續辦理中。
3. 二、四年級營養宣導預計於學期結束前完成。

七、 討論事項：

案由一：112年10-12月午餐異物事件處理，提請討論。

說明：

- (一) 10月23日豆薯炒蛋中有小昆蟲。本項依教育局午餐契約罰則可記一般違約記點供餐品質(食材品質)：一般性生物異物，得記小點1-3點。
- (二) 11月9日鮮蔬蛋花湯中有蚊子。本項依教育局午餐契約罰則可記一般違約記點供餐品質(食材品質)：一般性生物異物，得記小點1-3點。
- (三) 本學期經家長監廚紀錄缺失計廚房作業人員未佩戴好口罩、髮帽等達3次(10月26日、11月2日、11月17日)。本項依教育局午餐契約罰則可記一般違約工作人員(未穿工作服或服裝不整)：得記小點1-2點。

決議：

- (一) 10月23日豆薯炒蛋中有小昆蟲。經全數委員同意計罰一般違約記點供餐品質(食材品質)：一般性生物異物，記小點1點。
- (二) 11月9日鮮蔬蛋花湯中有蚊子。經全數委員同意計罰一般違約記點供餐品質(食材品質)：一般性生物異物，記小點2點。
- (三) 廚房作業人員未佩戴好口罩、髮帽等。經全數委員同意計罰一般違約工作人員(未穿工作服或服裝不整)：記小點2點。
- (四) 待會議記錄陳核完成後，惠請總務處以函文方式通知味安公司繳交罰款。

八、 臨時動議：

案由一：本學期家長監廚時發現乾貨庫房中盛裝地瓜粉的

桶子內部潮濕且有污物；另檢驗室環境清潔維護不佳，請改善(家長會)。

決議：請味安公司加強作業環境清潔，以維護師生用餐衛生及安全。

九、散會：9時10分。

營養師 麥素英

0105/1350

教師 兼 衛生組長 陸曉潔
0108/0935

教師 兼 學務主任 邱丞

0108/0958

教師 兼 教務主任 詹明霞

0108/1425 代

萬興國小學校午餐供應意見調查表(112年9-10月份)

總發放問卷數:30張，總回收問卷數:30張

| 項目 | 供應情形評估 | | | 反映班級 | 午餐承作廠商 改善說明 |
|---------------|--|---------------|--------------|---|---|
| | 適中 | 太多 | 太少 | | |
| 飯量 | 適中 29(97%) | 太多 | 太少 1(3%) | 太少：301 | 廚房有提供班級加量的補給，有需求的班級可以請廚房調整供應量。 |
| 菜色 | 搭配合宜 12(40%) | 尚可 16(53%) | 待改善 2(7%) | 待改善：505、603 | 請營養師在營養份量適宜範圍內調整菜色，增加變化。 |
| 菜量 | 適中 28(94%) | 太多 1(3%) | 太少 1(3%) | 1. 太多：105 2. 太少：301 | 菜色會隨孩子們的喜好度不同或天氣溫度影響增減食慾，如班級當餐供應不足時可先至備餐處加量，下次遇同菜色時會適當調整提高份量。 |
| 口味 | 鹹淡合宜 17(57%) | 尚可 11(36%) | 待改善 2(7%) | 待改善：104、601 | 請主廚及營養師品試菜色口味，取之平衡。 |
| 湯品 | 適量 23(76%) | 太多 5(17%) | 太少 2(7%) | 1. 太多：105、201、 203、506、603 2. 太少：301、505 | 請同仁調整湯桶盛裝的容量。 |
| 水果 | 品質佳 13(43%) | 尚可 16(54%) | 待改善 1(3%) | 待改善：603 | 每週供應以當季國產水果為優先並提供多元品項增加變化。 |
| 衛生 | 良好 22(73%) | 尚可 6(20%) | 待改善 2(7%) | 待改善：102、402 | 加強員工教育訓練。 |
| 打菜 餐具 | 乾淨充足 23(77%) | 尚可 7(23%) | 不夠清潔 | | 持續員工教育訓練，加強檢視餐具清潔度。 |
| 送餐 時間 | 適中 30(100%) | 太早 | 太晚 | | 繼續保持。 |
| 服務 態度 | 和氣親切 28(93%) | 尚可 2(7%) | 待改善 | | 繼續努力。 |
| 意見 或 建議 | 1. (廚)餘桶有時輪到髒髒黑黑的桶子，可否全部換新桶子。(103) 2. 低年級菜色，盡量避免「辣」(205) 3. 餐點變化太少 星期二可以不要吃素食餐嗎(204) 4. 11/9(四)湯裡有一隻小蟲.已處理.謝謝麥營養師(303) 5. 謝謝!辛苦了!(401) 6. 謝謝(402) | | | 1. 廚餘桶已於 12/25 全面更新。 2. 請營養師/主廚避免辛辣口感菜色。 3. 蔬食日每月二次，於週一、二、或週四、五為組合輪流供應。 4. 會加強廚房環境病媒蟲消毒作業。 5. 每天供應餐食依營養份量計算，蛋白質需達二份，這部分會請營養師在設計菜單時儘量以個人單品為主，避免觀感不佳疑慮。 | |

| | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">7. 辛苦了(404)8. 可嘗試不同廠商的營養午餐(505)9. 青菜量大多適中，偶爾會太多，但肉類的份量較少(506)10. 希望料理中的食材數量給足，例如:鳥蛋至少足夠學生一人一顆，以免分配不均導致紛爭，謝謝。(601) | <ol style="list-style-type: none">6. 每日菜色出現個數時，會於班級餐桶標示每份/數量，以利孩童取食。 |
|--|--|