

臺北市立建成國民中學 111 學年度第 1 學期午餐供應委員會議紀錄

一、開會時間：111 年 11 月 11 日（五）12：35

二、開會地點：本校 3 樓中會議室

三、主席：學務主任

記錄：楊亦凡

四、出席人員：如簽到表

五、會議議程：

（一）供餐狀況報告（8、9 月由榮彬供餐，10 月由食家安供餐）

詳見附件（會議資料）。

（二）午餐問題反映

1、8 年級級導師：之前曾反應焗烤洋芋和紅燒肉兩品菜色很好吃，但後續就沒再供應，請建議廠商排入菜單。

【衛生組回應】該兩品菜色先前均已向廠商反應，廠商會考量食材季節性等因素，再排入菜單；另本月 28 日菜單業已排定焗烤洋芋菜品。

2、7 年級級導師：食家安供應份量太多，前已請廠商調整，仍請再斟酌減少。

9 年級級導師：目前 9 年級供應份量略少，建議勻量至九年級。

3、7 年級級導師：日前午餐水果有供應葡萄，但考量供應型態是以散裝提供，學生分發、保存、攜帶均有所不便，建議改用其他水果。

4、904 學生代表：10 月 3、5、27、31 日湯品口味太鹹，建議調整。

5、804 學生代表：午餐分發使用的公夾偶爾會有變形情況，請出餐前再檢查餐具。

(三)午餐問題與處置討論決議(2 案)

1、榮彬 111 年 9 月 12 日，703 班味噌湯出現塑膠片約 2.5cm。

【處置討論決議】表決通過，不予記點。

附註：考量可能係非廠商過失因素，不予記點，惟仍請加強留意封膜之使用。

(出席委員 17 人，16 票同意)。

2、食家安 111 年 10 月 28 日備餐室教師菜餚中出現約 3 公分白色線物。

【處置討論決議】表決通過，予以記 1 點處罰。

(出席委員 17 人，17 票同意)。

(四)臨時動議

1、905 家長代表：建議提供本委員會家長委員實際午餐用餐，以確實掌握供餐口味等情形。

706 家長代表：如須自行付費，也願意配合。

【衛生組回應】校方可協助入校用餐，與教師一同食用備餐室之餐點即可。

(五) 結束時間：13 時 15 分。

臺北市立建成國民中學 111 學年度第 1 學期午餐供應委員會簽到表

111/11/11 (五) 中午 12:35

編號	職稱	簽到	備註
1	學務主任	王麗惠	
2	教師會會長	楊嘉明	
3	家長代表	張煌欽	
4	家長代表	鄭郁潔	
5	家長代表	李安記	
6	教務主任	鄭君文	
7	總務主任	黃怡君	
8	輔導主任	戴言信	
9	衛生組長	蔡惠利	
10	事務組長	沈淑芬	
11	午餐秘書	王秋雲	
12	7 年級級導	張美勝	
13	8 年級級導	劉欣忠	
14	9 年級級導	王麗惠	
15	食品監督人員	王麗惠	
16	學生代表	李雲翔	804
17	學生代表	鄒玖琳	703
18	學生代表	李唯嘉	904
19	其他與會人員	黃上翔 詹家命	
20	其他與會人員	許強 蔡林	

111學年度 午餐供應委員會

感謝與會人員撥冗參加

111年11月11日

會議流程

- 一、供餐狀況報告
- 二、午餐問題反映(2件)
- 三、午餐問題相關處置討論與決議
- 四、臨時動議

一、供餐狀況報告

- 本月由榮彬供應桶餐，為經衛生局食品安全管制系統稽查符合之廠商，目前訂餐人數共為452個。(全校學生504人，訂餐率89.7%)
- 七年級132個，八年級171個，九年級149個
- 供餐狀況：
 - 每餐60元。
 - 一家廠商每日可供應四種菜色(1主菜)，一湯。
 - 每周兩次水果(隔週果汁)、每周一乳品
 - 提供非基因改造黃豆及玉米等製品
 - 提供符合三章一Q，可申請補助金(10元)
 - 每周三、四、五提供有機蔬菜、每周三提供有機米
 - 行政院補助學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案計畫
- 預計供應時間為11月(1次)、12月(2次)、1月(1次)

一-1、午餐收退費方式

- 每學期收費一次，採三聯單方式收費。
- 退餐原則：以月分為單位，退餐須於當月底前3日(工作日，不計當日)完成申請，退餐至期末。
- 如因特殊狀況而有臨時停餐之情形，依照105年9月20日決議之退費辦法辦理。
 - (1)公假三日(不計當日)，由薦派學生公假之單位提出登記停餐才退費。
 - (2)喪假則是返校後5日內提出停餐申請才准予退費。
 - (3)病假連續請假達5天也可以返校後5日內提出停餐申請才准予退費。
 - (4)臨時請事、病假時，不予退費。
- 111年9月12日起實施校園防疫新制
 - (1)因確診須居家隔離之個案，依其「必須」暫停到校之天數核實退還餐費，另考量確診及隔離為突發事件，個案暫停到校第1日之餐費退還由校內經費調整支應。
 - (2)自主性防疫假之退費基準，如未能於3日前通知，不予退費。

一-2、午餐廚餘量(8-9月榮彬)平均6.67%

扣除備餐量、湯汁、不可食之骨頭、果皮、其他異物或非學校午餐供應之食物等。

日期	供餐人數	供餐金額	廚餘量(公斤)	廚餘率(%)	備註
8/1	452	27120	1800	6.67%	
8/2	452	27120	1800	6.67%	
8/3	452	27120	1800	6.67%	
8/4	452	27120	1800	6.67%	
8/5	452	27120	1800	6.67%	
8/6	452	27120	1800	6.67%	
8/7	452	27120	1800	6.67%	
8/8	452	27120	1800	6.67%	
8/9	452	27120	1800	6.67%	
8/10	452	27120	1800	6.67%	
8/11	452	27120	1800	6.67%	
8/12	452	27120	1800	6.67%	
8/13	452	27120	1800	6.67%	
8/14	452	27120	1800	6.67%	
8/15	452	27120	1800	6.67%	
8/16	452	27120	1800	6.67%	
8/17	452	27120	1800	6.67%	
8/18	452	27120	1800	6.67%	
8/19	452	27120	1800	6.67%	
8/20	452	27120	1800	6.67%	
8/21	452	27120	1800	6.67%	
8/22	452	27120	1800	6.67%	
8/23	452	27120	1800	6.67%	
8/24	452	27120	1800	6.67%	
8/25	452	27120	1800	6.67%	
8/26	452	27120	1800	6.67%	
8/27	452	27120	1800	6.67%	
8/28	452	27120	1800	6.67%	
8/29	452	27120	1800	6.67%	
8/30	452	27120	1800	6.67%	
8/31	452	27120	1800	6.67%	
9/1	452	27120	1800	6.67%	
9/2	452	27120	1800	6.67%	
9/3	452	27120	1800	6.67%	
9/4	452	27120	1800	6.67%	
9/5	452	27120	1800	6.67%	
9/6	452	27120	1800	6.67%	
9/7	452	27120	1800	6.67%	
9/8	452	27120	1800	6.67%	
9/9	452	27120	1800	6.67%	
9/10	452	27120	1800	6.67%	
9/11	452	27120	1800	6.67%	
9/12	452	27120	1800	6.67%	
9/13	452	27120	1800	6.67%	
9/14	452	27120	1800	6.67%	
9/15	452	27120	1800	6.67%	
9/16	452	27120	1800	6.67%	
9/17	452	27120	1800	6.67%	
9/18	452	27120	1800	6.67%	
9/19	452	27120	1800	6.67%	
9/20	452	27120	1800	6.67%	
9/21	452	27120	1800	6.67%	
9/22	452	27120	1800	6.67%	
9/23	452	27120	1800	6.67%	
9/24	452	27120	1800	6.67%	
9/25	452	27120	1800	6.67%	
9/26	452	27120	1800	6.67%	
9/27	452	27120	1800	6.67%	
9/28	452	27120	1800	6.67%	
9/29	452	27120	1800	6.67%	
9/30	452	27120	1800	6.67%	
9/31	452	27120	1800	6.67%	

一-2、午餐廚餘量(10月食家安)平均5.8%

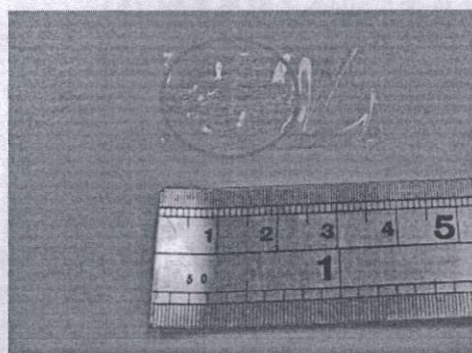
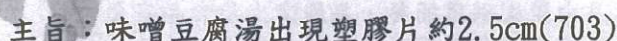
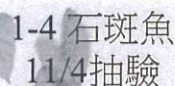
扣除備餐量、湯汁、不可食之骨頭、果皮、其他異物或非學校午餐供應之食物等。

日期	供餐人數	供餐金額	廚餘量(公斤)	廚餘率(%)	備註
10/1	452	27120	1580	5.8%	
10/2	452	27120	1580	5.8%	
10/3	452	27120	1580	5.8%	
10/4	452	27120	1580	5.8%	
10/5	452	27120	1580	5.8%	
10/6	452	27120	1580	5.8%	
10/7	452	27120	1580	5.8%	
10/8	452	27120	1580	5.8%	
10/9	452	27120	1580	5.8%	
10/10	452	27120	1580	5.8%	
10/11	452	27120	1580	5.8%	
10/12	452	27120	1580	5.8%	
10/13	452	27120	1580	5.8%	
10/14	452	27120	1580	5.8%	
10/15	452	27120	1580	5.8%	
10/16	452	27120	1580	5.8%	
10/17	452	27120	1580	5.8%	
10/18	452	27120	1580	5.8%	
10/19	452	27120	1580	5.8%	
10/20	452	27120	1580	5.8%	
10/21	452	27120	1580	5.8%	
10/22	452	27120	1580	5.8%	
10/23	452	27120	1580	5.8%	
10/24	452	27120	1580	5.8%	
10/25	452	27120	1580	5.8%	
10/26	452	27120	1580	5.8%	
10/27	452	27120	1580	5.8%	
10/28	452	27120	1580	5.8%	
10/29	452	27120	1580	5.8%	
10/30	452	27120	1580	5.8%	
10/31	452	27120	1580	5.8%	

日期	供餐人數	供餐金額	廚餘量(公斤)	廚餘率(%)	備註
10/1	435	326.3	19.6	6%	
10/2	447	335.3	23.5	7%	
10/3	448	336	20.2	6%	
10/4	445	333.8	16.7	5%	
10/5	458	343.5	20.6	6%	
10/6	455	341.3	20.5	6%	
10/7	432	324	22.7	7%	
10/8	454	340.5	20.4	6%	
10/9	457	342.8	13.7	4%	
10/10	462	346.5	20.8	6%	

本月每日廚餘總和：371.6 公斤
本月每日廚餘平均剩餘率：5.8%

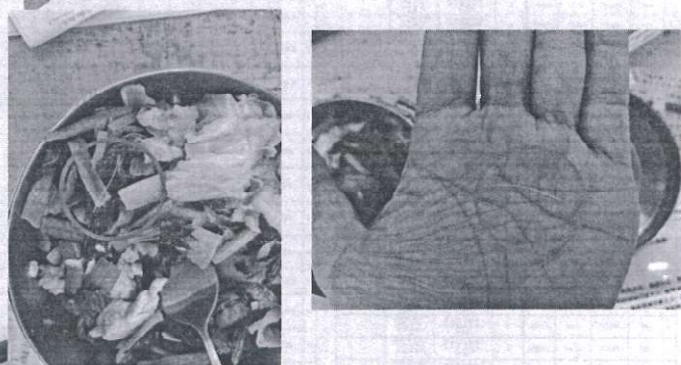
1-3、午餐訪廠
• 感謝家長會長蕭嘉貞10/12(三)陪同訪廠-食家安



二-1榮彬111年9月12日703班味噌豆腐湯出現塑膠片約2.5cm(處理流程與廠商文件)

處理情形	1. 圖七年三班 29 號同學用餐時，發現豆腐味噌中出現一塑膠片(長度約2.5公分)， 將異物交給衛生組長。 2. 將問題反映單請工作人員隔天帶回，再將廠商回覆改善說明。
改善說明	學生此次於味噌湯中發現塑膠片，由該塑膠片封套研判該塑膠片為湯滿封錫用的塑膠，可能是學生拆膳時，有部分塑膠膜的碎片因靜電吸附於湯滿封上，導致打湯時該塑膠片進入湯品中。廠知強宜華生食用時應注意周遭環境。 承商簽章 茶樹食品有限公司 58822374 衛生局 衛生局 衛生局
追蹤改善情形	於4/16餐後，已於附加工室專特膜片拆包， 注意並未有異味或異常， 檢核人：  檢核日期：111年9月14日

主旨：菜餚中出現約3公分白色線物（備餐室教師）



二-2食家安111年10月28日備餐室教師菜餚中出現約3公分白色線物 (處理流程)

處理情形	1. 老師在用餐時，在菜餚中(不確定是哪道菜)出現約3公分的白色線物，摸起來有塑膠感，將異物拍照給衛生組長。 2. 將問題反映申請工作人員隔天帶回，再請廠商回覆改善說明。
改善說明	40分 承商簽章:
追蹤改善情形	於午餐後教職員會中，請廠商送來異物情形說明。 檢核人: 衛生組長 蔡惠雅 檢核日期: 111年11月1日

二-2食家安111年10月28日備餐室教師菜餚中出現約3公分白色線物 (廠商文件)

原因分析	今日收到 貴校反應菜餚中約有3cm白色線物，由品保人員就照片進行原因分析： 本公司品保人員就照片及經驗判斷該異物可能為蔬菜木質纖維，其觸感類似塑膠，經燃燒試驗會散發出特殊異味，但因異物未回，無法判定異物是否為植物纖維。當日供應之青菜為有機味菜及鮮炒甘藍，對此會要求上游供應商在切割清洗過程中加強異物的挑揀。 對於本日餐點的異物問題造成學校師生用餐品質不佳，在本公司深感抱歉。
矯正措施	1. 告知供應商注意蔬菜清洗切割品質避免夾帶異物。 2. 廠內人員注意挑揀避免異物出廠。

產銷會議主席: 葉士義 10/28 業務部: 葉士義 10/28
品保部: 黃淑娟 10/28 營養部: 黃士義 10/28

三之一、午餐合約相關罰則

午餐合約相關罰則

(一) 一般違約的記點:

【記點次數將依實際供應情形經學校午餐供應委員會會議通過後調整】

項	目	記點	備	註
一、應約管理				
1. 食糧				
	經學校、教育局、衛生局之相關人員上線查獲未確實登打「校園食材登錄平台(或中央主管機關指定之系統平臺)」	3		
	未於規定期限送達機關審查	2		
	未依規定格式印製	1		
	未經機關同意自行更換食譜	3		另依本條(一)4處理
2. 供應車輛管理				
	使用車輛不符合契約規範	3		
	車輛外觀不潔	2		
3. 供餐時間				
	提早送達機關	1-3		每早到10分鐘1點
	逾時送達機關指定位置	1-3		每逾時10分鐘1點
4. 工作人員				
	未穿工作服或服裝不整	1-2		
	工作態度不良	1		
	行為態度不良經勸導仍未改善	2		
5. 抽樣供應廠商現場及食材				
	未依規定使用經中央主管機關認證或合格工廠產製食材	5		
	經營養師實地不符或未在場	5-8		
	供應食物份量未符契約規定	3		
	食材來源證明(合約等)不齊全	3		
二、供應數量				
	立即補足者	1		第3次開始記點
	經機關同意以替代品種足者	2		第3次開始記點
	無法立即補足者	3		機關自行購置70元餐
三、供餐品質(食材品質)				
	1. 菜餚			
	容器直接置於地面	2		
	容器與蓋無法完整閉合	1		
	容器或積食不潔	2		

2. 食材		
一般性生物異物	1-3	1. 描述: 小蟲、蝸牛、蚊子、蛾蚋...等。 2. 以日/批為單位。
	0-1	菜蟲
一般物理性異物	1-5	1. 塑膠、紙片、樹枝、雜草、棉線、頭髮...等。 2. 情節嚴重者，通報市府衛生局依食品安全衛生管理法查處，視查不合格者，學校終止契約。
	5	3. 未依規定使用非基改食品
4. 廠商供應之食品品質與契約不符	1-8	
四、其他缺失(視情節輕重)	0-3	視情節輕重要求改善或記點

四、其他缺失:

依106年5月5日決議，一公分以下對人體無害之菜蟲，每次記警告一次於出餐表，三次記1點。
依據107年12月18日公文:如有菜蟲情事，可透過會議在契約規範內討論合宜處置，不得要求額外回饋。

三、討論與決議事項

1. 榮彬111年9月12日味噌豆腐湯出現塑膠片約2.5cm
討論與決議:

2. 食家安111年10月28日菜餚中出現約3公分白色線物
討論與決議:

四、臨時動議

報告結束
感謝各位委員蒞臨

