

簽 於 學務處衛生組

114 年 5 月 20 日

主旨：檢陳 113 學年度第 2 學期午餐供應委員會議紀錄 1 份，請鑒核。

擬辦：奉核後，公告校網周知。

附件：會議紀錄、簽到表及會議資料各 1 份。

會辦單位：午餐秘書、總務處(事務組)、會計室

承辦單位

會辦單位

決 行

辦事處 曾雨涵
0520/1520

總務處

(事務組) 羅佳杰

依令決議辦理
臺北市立建成國民中學
潘姿伶
0520/1317

內會 午餐秘書

同振禮

教師兼鄭惠文
總務主任

會計室

會計室 曹靜怡
0520/1923

請總務處依決議通知
廠商罰則與後續擴充
事宜。

教師兼蔡惠雅
衛生組長

教師兼王慈惠
學務主任

臺北市立建成國民中學 113 學年度第 1 學期午餐供應委員會議紀錄

一、開會時間：114 年 5 月 20 日（二）12：35

二、開會地點：本校 3 樓中會議室

三、主席：學務主任

記錄：曾雨涵

四、出席人員：如簽到表

五、會議議程：

（一）供餐狀況報告

詳見附件（會議資料）。

（二）午餐問題反映

詳見附件（會議資料）；其他問題反映如下：

1、8 年級級導師：

食家安綠色青菜顏色黯淡，看起來不美味，影響同學打菜意願。

2、食家安：

因供餐量大，考量食品安全亦無添加任何保鮮劑，午餐烹調完會直接加蓋，導致青菜容易泛黃或菜相不佳，菜色品相問題會回廠反應再調整。

3、榮彬：

有關菜品中出現異物情事，會再針對原物料廠商要求改進。

（三）午餐問題與處置討論決議（3 案）

1、榮彬 114 年 3 月 20 日，801 班螞蟻上樹中發現頭髮約 30cm。

【處置討論決議】表決通過，予以記 1 點（小點）處罰。

（出席委員 10 人，記 1 點：8 票；記 2 點：1 票；無意見：1 票）。

2、榮彬 114 年 5 月 9 日，804 班玉米濃湯發現頭髮約 7cm。

【處置討論決議】表決通過，予以記 1 點（小點）處罰。

（出席委員 10 人，記 1 點：10 票）。

3、榮彬 114 年 5 月 12 日，706 班芝麻飯發現頭髮約 17.5cm。

【處置討論決議】表決通過，不予記點處罰。

(出席委員 10 人，不記點:8 票;記 1 點:2 票)。

(四) 114 學年度午餐後續擴充採購討論決議

依 113 學年度午餐滿意度及記點統計，表決 114 學年度是否同意午餐後續擴充。

【處置討論決議】表決通過，同意 114 學年度午餐後續擴充。

(出席委員 10 人，同意:6 票;不同意:2 票;無意見:2 票)。

(四) 提案討論：

提案:營養午餐每週一日蔬食日。

結論:每週一日蔬食日，由廠商自定日期，並於菜單標註。

(四) 臨時動議：

無。

(六) 結束時間：13 時 15 分。

臺北市立建成國民中學 113 學年度第 2 學期午餐供應委員會簽到表

114/5/20 (四) 中午 12:35

編號	職稱	簽到	備註
1	學務主任	王芳惠	
2	教師會會長		
3	家長代表		
4	家長代表		
5	家長代表		
6	教務主任	戴言倫	
7	總務主任	鄭長文	
8	輔導主任		
9	衛生組長	蔡惠非	
10	事務組長	鄭佐志	
11	午餐秘書	周振禮	
12	7 年級級導		
13	8 年級級導	江貞儀	
14	9 年級級導	張雅玲	
15	食品監督人員		
16	學生代表	黃晨祐	
17	學生代表	余尚恩	
18	學生代表	蔡永翔	
19	其他與會人員	饒永成	
20	其他與會人員	蔡彬 許強	

113學年度 午餐供應委員會

感謝與會人員撥冗參加

114年5月20日

會議流程

- 一、供餐情形報告
- 二、午餐問題反映(3件)
- 三、午餐問題相關處置討論與決議
- 四、後續擴充採購說明
- 五、提案討論
- 六、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516個。
(全校學生554人，訂餐率95%)
七年級215個(3素)，八年級156個(2素)，九年級145個(1素)
- 供餐狀況：
 - 每餐65元。
 - 一家廠商每日可供應四種菜色(1主菜)，一湯。
 - 每周一次水果、一次乳品
 - 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
 - 供應友善飼養雞蛋(於5/9供應)

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。
- 臨時停餐之情形，依照113年6月24日決議之退費辦法辦理。
 - (1)三日前(不計當日)，提出登記停餐才退費。
 - (2)臨時請事、病假時，不予退費。

一-2、午餐廚餘量(2月食家安)平均5.46%

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	本月午餐總量(份)	本月午餐總量(公斤)	廚餘量(公斤)	廚餘率(%)	備註	備註	備註
2月11日	533	399.8	20	5%	廚餘量	廚餘率	李安儀
2月12日	528	396	23.8	6%	廚餘量	廚餘率	李安儀
2月13日	531	398.3	23.9	6%	廚餘量	廚餘率	李安儀
2月14日	529	396.8	19.8	5%	廚餘量	廚餘率	李安儀
2月17日	534	400.5	24	6%	廚餘量	廚餘率	李安儀
2月18日	533	399.8	20	5%	廚餘量	廚餘率	李安儀
2月19日	531	398.3	23.9	6%	廚餘量	廚餘率	李安儀
2月20日	525	393.8	19.7	5%	廚餘量	廚餘率	李安儀
2月21日	527	395.3	19.8	5%	廚餘量	廚餘率	李安儀
2月24日	532	399	23.9	6%	廚餘量	廚餘率	李安儀
2月25日	512	384	19.2	5%	廚餘量	廚餘率	李安儀
2月26日	531	398.3	19.9	5%	廚餘量	廚餘率	李安儀
2月27日	533	399.8	24	6%	廚餘量	廚餘率	李安儀
本月每日廚餘總和：281.9 公斤				本月每日廚餘平均剩餘率：5.46%			

一-2、午餐廚餘量(3月榮彬)平均6.47%

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	本月午餐總量(份)	本月午餐總量(公斤)	廚餘量(公斤)	廚餘率(%)	備註	備註	備註
3月1日	528	396	23.8	6%	廚餘量	廚餘率	李安儀
3月2日	531	398.3	23.9	6%	廚餘量	廚餘率	李安儀
3月3日	529	396.8	19.8	5%	廚餘量	廚餘率	李安儀
3月4日	534	400.5	24	6%	廚餘量	廚餘率	李安儀
3月5日	533	399.8	20	5%	廚餘量	廚餘率	李安儀
3月6日	531	398.3	23.9	6%	廚餘量	廚餘率	李安儀
3月7日	525	393.8	19.7	5%	廚餘量	廚餘率	李安儀
3月8日	527	395.3	19.8	5%	廚餘量	廚餘率	李安儀
3月9日	532	399	23.9	6%	廚餘量	廚餘率	李安儀
3月10日	512	384	19.2	5%	廚餘量	廚餘率	李安儀
3月11日	531	398.3	19.9	5%	廚餘量	廚餘率	李安儀
3月12日	533	399.8	24	6%	廚餘量	廚餘率	李安儀
本月每日廚餘總和：281.9 公斤				本月每日廚餘平均剩餘率：6.47%			

一-2、午餐廚餘量(4月食家安)平均5.63%

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	餐別	廚餘量(公斤)	總量(公斤)	百分比	備註	負責人
4/1	午餐	531	388.3	19.9	5%	李淑麗
4/2	午餐	523	392.3	19.6	5%	李淑麗
4/3	午餐	500	375	22.5	6%	李淑麗
4/4	午餐	515	360.3	23.2	6%	李淑麗
4/5	午餐	518	360.5	23.3	6%	李淑麗
4/6	午餐	530	397.6	19.9	5%	李淑麗
4/7	午餐	528	396	23.8	6%	李淑麗
4/8	午餐	521	390.6	23.4	6%	李淑麗
4/9	午餐	526	394.5	19.7	5%	李淑麗
4/10	午餐	528	398	23.8	6%	李淑麗
4/11	午餐	525	393.9	23.6	6%	李淑麗

本月每日廚餘量：420.1公斤
本月每日廚餘率：5.63%

一-3、滿意度調查結果與建議事項

• 113學年度下學期之滿意度調查結果(04/22)

榮彬

很滿意26.9% 滿意20.3% 尚可48% 不滿意4.3%
很不滿意0.5%

尚可以上滿意度95.2%

食家安

很滿意5.5% 滿意5.1% 尚可50.8% 不滿意27.3%
很不滿意11.3%

尚可以上滿意度61.4%



優點

- 701 味噌湯好喝 地瓜 蒲燒鰻魚 蒸蛋 紫菜蛋花湯 空心菜好吃
- 702 榮彬的咖哩 鯛魚很好吃
- 704 葡萄好吃 甜湯和味噌湯好喝
- 705 榮彬:肉多 食家安:湯比較不錯
- 706 珍珠甜湯好喝



優點

- 803 珍珠好吃
- 804 菜很好吃
- 807 草莓很甜
- 901 鯛魚很好吃
- 902 食家安只有肉燥飯好吃，榮彬都還不錯
- 904 滷蛋很好吃
- 905 湯好喝，主菜好吃
- 906 草莓很好吃 味噌湯好喝 雞腿讚



意見與建議

- 701 飯太軟 炸雞太硬太乾 烤雞塊太油 炸魚塊太乾 甜湯天數太多
- 702 食家安4/15日蒜香雞汁拌麵太乾，食家安有幾道菜沒那麼好吃，食家安素食有幾道菜風味不佳。"
- 703 甜湯應改成冰的，主菜多一點，水果多一些
- 704 每天都有水果 蒲燒鯛魚太油
- 705 食家安湯可以多一點
- 707 炸物少一點，不要太油



意見與建議

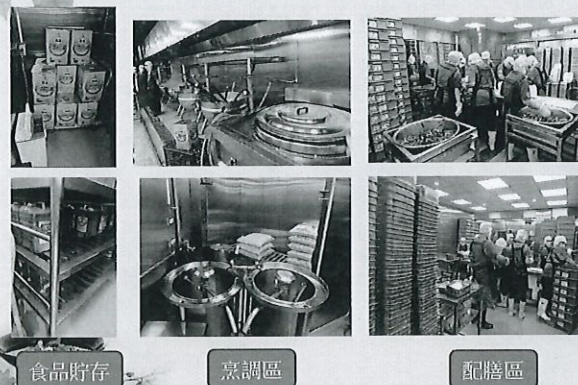
- 804 有時白飯太軟
- 807 味噌燒肉的肉質太柴 青菜太油 白飯有時太軟會黏成一團 有時太硬
- 902 海帶湯好喝。
- 905 希望飯量可以增加一點
- 906 青菜太油



食家安滿意度調查QR-code回饋

達成國中(21期)	送餐時間滿意度	菜單設計及變化	菜色呈現	菜色口味	湯品的口味	主食供應的份量	主菜供應的份量
非常不滿意	5%	19%	24%	36%	33%	14%	14%
不滿意	10%	10%	29%	14%	17%	10%	10%
尚可	19%	48%	29%	33%	22%	29%	29%
滿意	24%	10%	5%	5%	6%	14%	14%
非常滿意	43%	14%	14%	10%	22%	33%	33%
意見與色	白飯	燒仙草	咖哩	滷肉飯	麵湯	小魚泡湯蛋	雞肉
需要改進與色	虱目魚條	蛋黃炒蛋	沙茶牛肉	鹽仁湯	芥江菜	鹽焗雞	魚排
其他意見	有孩子反應今天餐食有仁湯的醬仁色澤偏黑 菜太油、肉品材、難入口 我覺得蠻好的 下次請多一點鹹味，不要在有魚排了 孩子反應魚有點酸味，煎乾菜加鹽						
達成國中(21期)	蔬菜供應的份量	水果供應的品質	餐點衛生滿意度	食材品質滿意度	人員服務態度	整體滿意度	
非常不滿意	14%	17%	5%	14%	0%	10%	
不滿意	10%	11%	10%	24%	5%	29%	
尚可	33%	39%	33%	19%	19%	38%	
滿意	19%	6%	10%	19%	38%	10%	
非常滿意	24%	28%	43%	24%	38%	14%	
意見與色	蛋黃肉片	茄大甜麵	三杯雞				
需要改進與色	金黃小魚	香脆玉米					
其他意見	除了雞爪炒蛋，因為雞爪要挑皮，皮很硬的，很難咬 今日吃到雞排的白飯，雞排只有一塊肉，菜量少 香脆玉米中的芋頭太多味道重的沒有玉米甜味道，玉米可以加三色豆比較合適，湯的味道太淡可以鹹一點。						

—4、5/14訪廠榮彬(感謝家委林淑芬協助訪廠)



販賣機續約

- 114學年度維持設置兩台販賣機(1F鐘樓旁與9導辦公室旁)
- 契約時間114.08.01-115.07.31

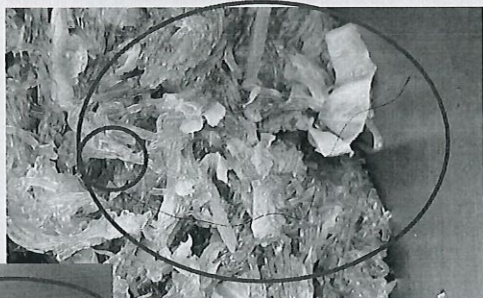


二、午餐問題反映



二-1、榮彬114年3月20日

主旨：801班反應螞蟥上樹中有頭髮約30cm

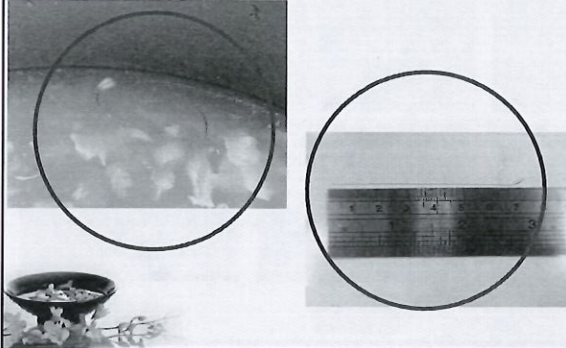


二-1榮彬114年3月20日801班螞蟥上樹中有頭髮約30cm (處理流程與廠商文件)

問題陳述	☐ 問題內容與原不符(陳述如下): ☒ 異物(陳述如下): 螞蟥上樹中有頭髮約30公分 ☐ 其他(陳述如下):
處理情形	1. 801學生及螞蟥上樹中有頭髮約30公分，打開餐盒即看到，送餐後餐室時只有一個人打，聯繫食安小組。 2. 經廚務及膳房工作人員受詢，再請廠商回覆後再說明。
改善說明	本校學生於螞蟥上樹內發現頭髮，本公司員工入廠前皆穿著工作帽及口罩，並經嚴格消毒及消毒上樹食物，再由衛管人員逐一檢查餐盒是否完整無瑕，並經廚務人員，在螞蟥上樹食物上，而當人員於檢查時，發現有頭髮約30公分，已要求上樹廠商務必加強原料的挑選，作業人員也需確實穿戴整潔及消毒，避免類似情況再次發生。
改善情形	廠商簽章: _____ 日期: 114年3月24日 檢核人: _____

二-2、榮彬114年5月9日

主旨：804班反應玉米濃湯有頭髮約7cm



二-2榮彬114年5月9日804班玉米濃湯有頭髮約7cm(處理流程與廠商文件)

問題陳述 ☐ 供應內容與量不符(陳述如下):

☒ 異物(陳述如下): 玉米濃湯裡有頭髮7公分

☐ 其他(陳述如下):

處理情形

1. 經學生及供方代表共同查看頭髮長度，打開隔層即看到。
2. 經問題反應單據工作人員受領，再請廠商回復改善說明。

改善說明

本公司員工入廠前皆會進行頭髮檢查，並確實於供餐前將頭髮上的異物，再由衛管人員逐一檢查頭髮是否乾淨整齊，並配戴專用髮網，而玉米濃湯有頭髮，且顏色不適合，配膳人員未能及時發現並排除異物，未來會再加強員工教育訓練及衛生管理，加強清潔隔層的狀態，同時提醒師生用餐時注意隔層環境之清潔，避免類似情況再次發生。

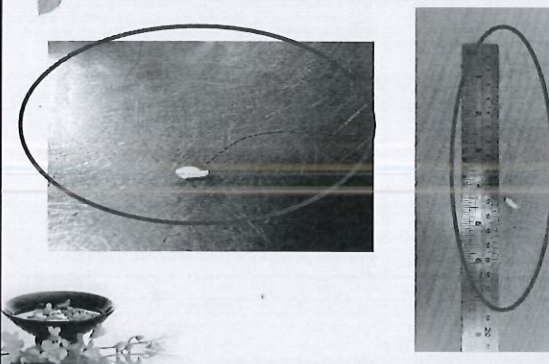
廠商簽章:  檢核人: 

檢核日期: 114年5月12日

情形 經廠商改善後，情況良好，已於5月12日改善完畢。

二-3、榮彬114年5月12日

主旨：706班反應芝麻飯中有頭髮約17.5cm



二-3榮彬114年5月12日706班芝麻飯中有頭髮約17.5cm(處理流程與廠商文件)

問題陳述 ☐ 供應內容與量不符(陳述如下):

☒ 異物(陳述如下): 芝麻飯裡有頭髮17.5公分

☐ 其他(陳述如下):

處理情形

1. 經706班學生反應芝麻飯中有頭髮17.5公分，隨即由班導師帶至(全)校第二機間，再由衛管人員逐一檢查頭髮是否乾淨整齊，並配戴專用髮網，而芝麻飯中有頭髮，且顏色不適合，配膳人員未能及時發現並排除異物，未來會再加強員工教育訓練及衛生管理，加強清潔隔層的狀態，同時提醒師生用餐時注意隔層環境之清潔，避免類似情況再次發生。
2. 經問題反應單據工作人員受領，再請廠商回復改善說明。

改善說明

本公司員工入廠前皆會進行頭髮檢查，並確實於供餐前將頭髮上的異物，再由衛管人員逐一檢查頭髮是否乾淨整齊，並配戴專用髮網，而芝麻飯中有頭髮，且顏色不適合，配膳人員未能及時發現並排除異物，未來會再加強員工教育訓練及衛生管理，加強清潔隔層的狀態，同時提醒師生用餐時注意隔層環境之清潔，避免類似情況再次發生。

廠商簽章:  檢核人: 

檢核日期: 114年5月14日

情形 經廠商改善後，情況良好，已於5月14日改善完畢。

三之一、午餐合約相關罰則

罰則文件，會後請留在桌上重覆再使用，感謝~

午餐合約相關罰則

(一)一般違約記點(小點)

分類	項	目	記小點	說明
一、餐約管理	經學校、教育局、衛生局之相關人員上線查獲未確實執行「校園食材登錄平臺(或中央主管機關指定之系統平臺)」		3	
	未依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	
二、供餐車輛管理	使用車輛不符合規範		3	
	車輛外觀不潔		2	
三、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
四、工作人員	未穿工作服或服裝不整		1-2	
	工作服不潔		1	
	行為態度不良經勸導仍未改善		2	
五、抽樣供餐廠商現場及食材	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	
	經抽樣營養成分不符合規定		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	
六、供應數量	1. 立即補足者		1	第3次開始記點
	2. 經機關同意以替代品補足者		2	第2次開始記點
	3. 無法立即補足者		3	機關自行購置75元餐

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。

(二)重大衛生缺失(大點)			
分類	項	目	說明
一、重大衛生處理	物理性污物(雜物、茶葉、紙等)	1. 記大點5點。 其係因嚴重者，通知市府衛生局依食品衛生管理法處置。嚴重者不合格者，學校停止契約。	如3個月內連續出現3次，即認定為情節嚴重。
		2. 記大點5-10點。	
二、衛生安全缺失	食物、飲料、點心發生變質、發霉、過期等事項。	1. 記大點5點。	1. 未食用前發現，如有備品可立即更換者，可不予記點。 2. 供應變質、發霉、過期食品者除廢棄外，通知衛生局依食品衛生管理法處置。嚴重者不合格者，學校停止契約。
		2. 記大點5-10點。	
三、衛生安全缺失	廚房工作人員罹患乙或感染性腸病、大型創傷、手部皮膚潰瘍、疥瘡、外傷、傷寒、嘔吐、腹瀉、4種傳染病原菌、皮膚病或傷寒期內少門氏反應或化質氏反應者及其他可能造成食品污染之疾病者，應課令或停職期間，仍從事與食品接觸之工作。	1. 記大點5點。	1. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員手部有膿瘡、潰瘍、傷口、粉刺等，應更換套餐，戴上衛生手套進行工作。 2. 第2次再違反，用暫停供餐。
		2. 記大點5-10點。	
四、衛生安全缺失	提供不實資料來源證明，造成或擬造成，提供不實證據報告者，可擇重處置。	1. 記大點10-20點。	第2次再違反，用終止契約。
		2. 記大點10-20點。	
五、衛生安全缺失	受贈物品有損壞案(或)未全數回收換取應有更換其他來源結果(或)者，可擇重處置。	1. 記大點10-20點。	2. 記大點10-20點。
		2. 記大點10-20點。	

三、食品衛生安全檢驗合格	成品之食品微生物檢驗 金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、副溶血性弧菌 防腐劑(加工肉、罐製品及麵食等) 食品添加物 二氧化硫(金針、乾菜、蝦仁等加工食品) 過氧化氫(豆製品、麵食類、丸丸等)	記大點5點。 記大點5點。 記大點5點。 記大點5點。	衛生主管機關或學校之檢驗紀錄如有提供扣除該項不合格資料有提供檢驗使用 含新鮮及冷凍食品 廠內暫停使用該產品至主管機關檢驗結果符合
	其他非法添加物	記大點5-10點。	可驗食供餐廠所者，則修正如下： 一、廠內使用具三年一會(可追溯)之產品檢驗廠出來檢證登記回廠，食品接觸或動物用藥等食品超過安全標準者，倘有提供證明書者名單則不記點，無法提供則書者名單則視情節每書名單1-3點，且先暫停使用該產品至主管機關檢驗結果符合，另廠內有提供食品上產品供售不實情節，則加重罰則為： 二、索樣檢送回食村裝封平事上合格食村增加點至主管機關公布在內檢驗不合格，廠商應在檢驗食村再上檢驗合格，否則檢驗報告不準使用，若拒絕繼續供應，則上檢驗合格仍得繼續供應該食村者，則加重輕重記3點，作重罰。
	農藥及動物用藥殘留檢驗	記大點1-10點。	

三、討論與決議事項

1. 榮彬114年3月20日801班在螞蟥上樹中有頭髮約30cm
討論與決議:
2. 榮彬5月9日804班玉米濃湯有頭髮約7cm
討論與決議
3. 榮彬5月12日706班芝麻飯有頭髮約17.5cm
討論與決議:

(參考112/12/20毛髮約7.5cm不予記點-有毛囊、113/3/14頭髮約23cm記1點、113/5/16頭髮11.5cm記1點、113/10/8頭髮約5.5cm記2點)

113學年度
累計記點

- 榮彬:4小點、警告2次
- 食家安: 8小點(菜蟲警告三次記1點)



四、114學年度午餐後續擴充採購說明

- 1.113學年度學期之滿意度調查結果
榮彬：尚可以上滿意度86.8%、95.2%
食家安：尚可以上滿意度50.3%、61.4%
2. 累計記點(113學年度)
榮彬：4小點、警告2次
食家安：8小點(菜蟲警告三次記1點)
- 3.請總務處就記點部分依契約規定提出說明及
本校午餐後續擴充採購事宜



五、提案討論

提案:營養午餐每週一日蔬食日(114年4月7日)

主旨：為響應本府114年臺北市淨零新生活推動計畫之「淨零生活日」一案，請各校配合推動辦理，請查照。

說明：

- 一、依本府114年2月20日府授環衛字第1143020624號函（計達）續辦。
- 二、為達成本市2050淨零排放目標，本府訂定「114年臺北市淨零新生活推動計畫」，本府各機關學校每週一日為淨零生活日，加強行銷，帶頭示範員工師生淨零生活日實行蔬食、節電、減廢、綠運等減碳生活方式。
- 三、「淨零生活日餐點」應以蔬食及飲食均衡為原則，減少肉類消費，辦理方式包含營養午餐、員工餐廳供餐、會議或活動餐盒等，並配合環保淨零相關宣導或教育活動。
- 四、本局將不定期盤點各校「淨零生活日餐點」辦理方式，請各校儘快取得學生及家長共識後，共同響應淨零生活。

六、臨時動議

報告結束
感謝各位委員蒞臨