

臺北市立北安國民中學 111 學年度第一學期第四次午餐供應委員會

會議記錄

壹、開會時間:111 年 12 月 20 日(二) 12:30

貳、開會地點:本校忠孝樓 1 樓校史室

參、主持人:陳校長玫良

紀錄:謝方笛

肆、主席致詞:略

伍、業務說明:

一、11 月份廚餘 174 公斤(7%)、滿意度調查結果如下:

項目	非常滿意	滿意	可接受	不滿意	非常不滿意	
1.團膳供應量	13%	45%	32%	4%	6%	
2.用餐時飯菜溫度	22%	34%	32%	7%	5%	
3.餐盒菜色的搭配	26%	28%	31%	9%	6%	
4.餐盒烹調的口味	飯/麵等	24%	31%	36%	5%	4%
	主菜 (肉類)	24%	33%	34%	5%	3%
	副菜	25%	29%	36%	7%	3%
	青菜	28%	24%	31%	11%	5%
	湯	26%	33%	32%	5%	4%
5.飯菜的衛生	32%	29%	30%	4%	5%	
建議彙整						
701 滷味數量少，豆干海帶不夠一人一塊、高麗菜梗偏硬，調味淡						
703 飯份量太少、四季豆和花椰菜太硬、副菜份量不足						
704 副菜太少、肉太少						
806 肉多一點						
905 飯請多一些、很好吃						

主席指示：學生反映份量太少，請廠商多加注意。另本校廚餘量每天大約有 8 公斤左右，經觀察大部分是學生比較不偏愛青菜，且學生意見中有說明青菜偏硬，調味淡。再煩請廠商針對青菜的烹煮、調味及口感，多加調整。

廠商回覆：各班級當日向衛生組提出供餐份量不足時，衛生組長會即時向廠商進行反映。廠商會於隔日進行供餐加量作業。青菜的烹調也會將資訊帶回公司進行檢討。

二、依據臺北市政府教育局中華民國 111 年 11 月 28 日北市教體字第 1113102156 號來函，有關行政院補助學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案，即日起暫緩供貨。

陸、提案討論：

案由一、審議 112 年 1 月份營養午餐菜單(士福)，提請討論。

說明：詳如附件

決議：主席提醒 1 月 4 日(三)蜜汁雞翅請不要過小暨 1 月 5 日(四)關東煮份量避免不足；衛生組長提醒 1 月 16 日(一)日式蒸蛋，因學生普遍喜愛，請份量準備充足。本月菜單，經在場委員討論後，照案通過。

案由二、有關 111 年 11 月 4 日 805 班反應缺少主食一案，提請討論。

說明：

一、依據「臺北市立北安國民中學 110 學年度學校午餐外訂桶餐財務採購」契約書，第七條罰則(一)一般違約記點之二、供應數量 1. 立即補足者，記 1 點，第 2 次開始記點。

二、士福公司於契約期間已累計二次（111年8月31日806班、111年9月19日804班），記點1點，於契約期間記點合計6點，經111年10月21日午餐供應委員會決議通過，廠商違規記點，累計到第10點(含)開始，罰2千元，每增一點，續罰2千元。

決議：

- 一、經在場委員討論後，在場委員表示因本案已為累犯，經參與委員14人投票決議，同意共計_14_票，不同意_0_票，無意見_0_票。本案將依規定記1點。
- 二、八年級級導師提出：廠商非初犯，是否為品管問題。於開學初至今，供貨品質不穩定，僅為扣點處分，是否無法達到對廠商警示的效果。是否有更好的監督和考核辦法，來嚴格督促廠商不會再有此類案例發生。
- 三、九年級級導師提出：是否可以查看合約中有適用的其他條款套用，不僅只扣1點處分。如果到學期末廠商扣點未達到10點，學校也無法核實地對廠商進行實質的罰款，對於廠商無法有效看到立即性改正的效果。可否於會後向廠商提出，本次以扣1點處分，如再次情形發生，將加重處理，以示警惕。
- 四、總務主任提出：建議可使用合約中第四條其他缺失(視情節輕重)記點0-3點處理。

案由三、有關111年11月7日教職員反應洋芋排骨湯「洋芋黑黑的」一案，提請討論。

說明：

- 一、依據「臺北市立北安國民中學110學年度學校午餐外訂桶餐財務採購」契約書，第七條罰則（一）一般違約記點之四、其他缺失，記點0-3點。
- 二、士福公司回覆：因馬鈴薯本身澱粉含量較高，與空氣接觸時間較長容易氧化變

黑。為防止再發生，請廠商截切完畢後立即入袋封存，公司會於進貨驗收後再進行清洗，並加強檢視。

決議：經在場委員討論後，本案經參與委員 14 人投票決議，扣點同意共計_0_票，不扣點同意共計_12_票，無意見_2_票。本案通過不記點。

案由四、有關 111 年 11 月 10 日 806 班反應花椰菜疑似有菜蟲一案，提請討論。

說明：

一、依據「臺北市立北安國民中學 110 學年度學校午餐外訂桶餐財務採購」契約書，第七條罰則（一）一般違約記點之三、供餐品質 2. 食材「一般性生物異物」，菜蟲記點 0-1 點。

二、士福公司回覆：學校營養午餐的食材皆需符合三章一 Q，產銷履歷的青菜也都需遵守 TGAP 規範及符合安全採收期的產程，難免會有小蟲。廠區會將清洗的量做調整，並加強挑選及目視檢查。

決議：經在場委員討論後，本案經參與委員 14 人投票決議，扣點同意共計_0_票，不扣點同意共計_10_票，無意見_4_票。本案通過不記點。

案由五、有關 111 年 11 月 15 日 703 班反應烤小雞腿不夠熟一案，提請討論。

說明：

一、依據「臺北市立北安國民中學 110 學年度學校午餐外訂桶餐財務採購」契約書，第七條罰則（一）一般違約記點之四、其他缺失，記點 0-3 點。

二、士福公司回覆：當天量測翅小腿食物中心溫度 90°C，已達到中心點安全溫度

範圍且於烤箱中取樣進行截切，官能判斷肉質已熟才起鍋。加熱時，骨髓的血紅素滲出至骨骼而使骨頭看起來紅紅的，100°C 才會使肌紅蛋白呈現灰褐色，但若加熱到 100°C，肉會變柴變乾影響口感，因此保留雞肉鮮嫩多汁達安全溫度即起鍋。雞肉沒熟會是半透明，而不會是深紅色或鮮紅色。公司產品均使用符合政府三章一 Q 食材，請放心食用。

決議：

- 一、學務主任提出：雞肉煮熟是白色的，會發生上述事件，經過網路查詢，有可能是
在煮的過程中，骨髓破碎而流出；抑或是黏在骨頭旁的肉是紅色的，通常對食用
無害。僅供委員們參考。
- 二、經在場委員討論後，本案經參與委員 14 人投票決議，扣點同意共計_0_票，不扣
點同意共計_10_票，無意見_4_票。本案通過不記點。

案由六、有關 111 年 11 月 29 日 706 班反應飯菜疑似有菜蟲一案，提請討論。

說明：

- 一、依據「臺北市立北安國民中學 110 學年度學校午餐外訂桶餐財務採購」契約
書，第七條罰則（一）一般違約記點之三、供餐品質 2. 食材「一般性生物異
物」，菜蟲記點 0-1 點。
- 二、士福公司回覆：經官能檢視初步判斷，菜蟲是油菜夾帶而來，已立即通知上游
截切廠改善，叮嚀留意採收、清洗、截切的流程，為防止再發生，士福場內也
會持續加強目視檢查即青菜清洗的量。

決議： 經在場委員討論後，本案經參與委員 14 人投票決議，扣點同意共計_0_票，不

扣點同意共計_10_票，無意見_4_票。本案通過不記點。

柒、臨時動議:無

捌、散會 :下午 13 時 10 分