

臺北市立北安國民中學 113 學年度第一學期第四次午餐供應委員會

會議記錄

紀錄者：午祕蔣宜倫老師

壹、開會時間：113 年 01 月 10 日(星期五) 中午 12 時 30 分

貳、開會地點：忠孝樓 1 樓校史室

參、議程

一、主席致詞：感謝大家參與第四次午餐供應委員會，本次開會有幾項議程，請衛生組長進行說明與討論。

二、業務說明：

(一)12 月團膳滿意度：詳如附件一。

三、提案討論：

(一)案由一、檢視士福 2 月份菜單一案，提請 討論。

1. 說明：

(1)菜單(普通班/舞蹈班)：詳如附件二。

2. 決議：

(1)全體一致通過。

(2)舞蹈班菜單：委請舞蹈組長過目審核。

(二)案由二、706 班的同學反應菜裡有蟲一案，提請 討論。

1. 說明：

(1)706 同學反應：夾取菜餚、回到座位用餐後，發現萵苣菜裡有菜蟲。

(2)士福公司回覆：詳如附件三。

2. 決議：

(1)依據「臺北市立北安國民中學 113 學年度學校午餐外訂桶餐採購案財物採購」契約書，第七條罰則(一)一般違約記點之三、供餐品質(食材品質)2、食材之一般性生物異物之菜蟲，記點 0-1 點。

(2)經出席人員投票表決，列入扣記點數之同意 7 票，不同意 2 票，無意見 3 票。本案列入扣記點數 1 點。

(三)案由三、904 班的同學反應飯菜餚中有頭髮一案，提請 討論。

1. 說明：

(1)904 同學反應：夾取菜餚、回到座位用餐後，發現菜餚中有一根頭髮絲。但後來用餐完頭髮已不見，未保留頭髮給士福公司人員檢測。

(2)士福公司回覆：詳如附件四。

(3)建議加強宣導學生取餐要綁頭髮、勿交談、戴口罩，注意取用餐之衛生習慣。

2. 決議：

(1)依據「臺北市立北安國民中學 113 學年度學校午餐外訂桶餐採購案財物採購」契約書，第七條罰則（一）一般違約記點之三、供餐品質(食材品質)2、食材之一般性生物異物，記點 0-3 點。

(2)經出席人員投票表決，列入觀察不扣點數之同意 7 票，不同意 2 票，無意見 3 票，本案不列入缺失記點。

(四)案由四、906 班的同學反應豬腳肉上有豬毛一案，提請 討論。

1. 說明：

(1)906 同學反應：夾取豬腳肉、回到座位用餐後，發現豬腳肉上有豬毛。

(2)新北公司回覆：詳如附件五。

2. 決議：

(1)依據「臺北市立北安國民中學 113 學年度學校午餐外訂桶餐採購案財物採購」契約書，第七條罰則（一）一般違約記點之三、供餐品質(食材品質)2、食材之一般性生物異物，記點 0-1 點。

(2)經出席人員投票表決，列入觀察不扣點數之同意 9 票，不同意 0 票，無意見 3 票，本案不列入缺失記點。

(3)建議廠商可將毛多的豬腳肉排除在菜單外。

(五)案由五、801 班的同學反應飯裡有頭髮一案，提請 討論。

1. 說明：

(1)801 同學反應：夾取飯與菜餚、回到座位用餐後，發現飯裡有一根頭髮絲。

(2)新北公司回覆：詳如附件六。

2. 決議：

決議：

(1)依據「臺北市立北安國民中學 113 學年度學校午餐外訂桶餐採購案財物採購」契約書，第七條罰則（一）一般違約記點之三、供餐品質(食材品質)2、食材之一般性生物異物，記點 0-3 點。

(2)經出席人員投票表決，列入觀察不扣點數之同意 9 票，不同意 0 票，無意見 3 票，本案不列入缺失記點。

(六)案由六、114 學年度午餐費調漲、午餐調價回條統計一覽表、報局等相關事宜，提請 討論。

1. 說明：

(1)午餐團膳調漲、調價調查表回條統計：詳如附件七。

2. 決議：

(1)午餐費調漲、午餐調價回條統計調查結果，確定 114 學年度的團膳費用將調漲 5 元，單餐收費 65 元。

(2)經出席人員投票表決，午餐調價結果贊成報局之同意 12 票，不同意 0 票，本案確定報局處理。

(七)其他相關意見：

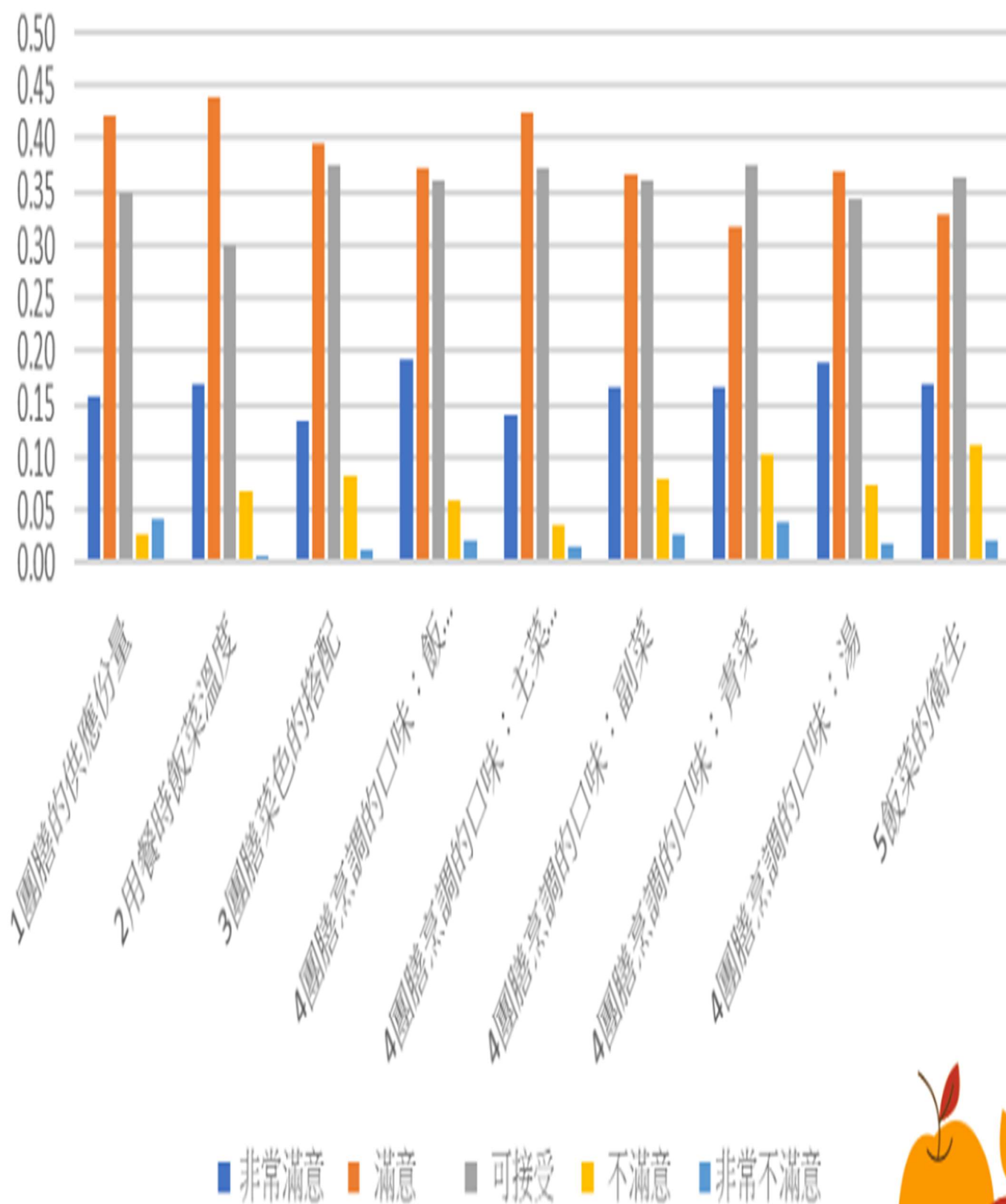
1. 建議廠商可據午餐廚餘量紀錄斟酌菜單品項(午餐廚餘量紀錄表：新北公司有提供，詳如附件八)，學校端亦將宣導學生飲食均衡，廚餘量較多的青菜也需注意多攝取食用。

2. 甜湯廚餘量少，但清湯廚餘量較多，建議廠商清湯水量可斟酌減少，而湯料要維持豐富夠量。

肆、臨時動議：無。

伍、散會

12月團膳滿意度(士福)



附件二
(一)普通班菜單



114年2月份午餐菜單北安國中



地址：臺北市內湖區新明路195號

服務電話：2792-0561

營養師：江雅萍 (營養師4150號)

日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	副菜3	湯品	奶品	水果	蔬菜	點心	總量																																			
11	二	香Q白飯	糖醋咕咾肉 豬肉 地瓜 鳳梨 (煮)	紫香蒸蛋 蛋 鮑魚 (蒸)	紅絲高麗 高麗菜 紅蘿蔔 (炒)	蔬菜	冬瓜排骨湯 冬瓜 豬骨		2	2.8	2.5	2.5	617																																		
12	三	有機白飯	魚香肉絲 豬肉 筍絲 豆瓣 (炒)	★鹹酥雞*3 雞肉 綠豆 (炸)	雙色花椰 白花椰 綠花椰 木耳 (炒)	有機菜	馬鈴薯豚肉湯 馬鈴薯 時蔬 排骨	乳品	6.5	3	2	3	610																																		
13	四	小米飯	塔香三杯雞 雞肉 杏鮑菇 九層塔 (煮)	香嫩豆腐餃肉 豆腐 絞肉 (煮)	毛豆玉米 毛豆 玉米粒 (炒)	有機菜	紅豆薏仁 紅豆 薏仁		2	2.5	2.5	2.5	690																																		
14	五	香Q白飯	蒜香豬排*1 豬排 (燒)	椒香魷魚丸*2 魷魚丸 (煮)	蝦香白菜 大白菜 蝦皮 時蔬 (炒)	有機菜	味噌湯 海帶芽 味噌		2	3	2	2.5	623																																		
17	一	糙米飯	醃雞滷肉 雞肉 蘿蔔 冰糖 (燉)	天婦羅油豆腐 魷魚 油豆腐 (燉)	清炒鮮瓜 瓜類 紅蘿蔔 (炒)	蔬菜	黑糖綠豆地瓜 綠豆 地瓜		2	2.8	2.5	2.5	617																																		
18	二	麥片飯	沙嗲燒肉 豬肉 時蔬 (燉)	時蔬炒蛋 蛋 時蔬 (炒)	黑椒芥菜 豆苗 木耳 (炒)	蔬菜	蕃茄豆腐湯 番茄 豆腐		6.5	2.5	2	2.5	683																																		
19	三	有機白飯	咖喱雞 雞肉 馬鈴薯 紅蘿蔔 (煮)	肉絲海椒 海椒 肉絲 (燉)	蒜酥豆段 綠豆 蒜酥 (炒)	有機菜	肉骨茶湯 豆皮 排骨 時蔬	乳品	2	3	2	2.5	623																																		
20	四	DIY義式拌麵	迷迭香雞排*1 雞排 (煮)	拌麵肉醬 豬絞肉 玉米粒 時蔬 (煮)	香烤地瓜條*4 地瓜條 (煮)	有機菜	西式濃湯 玉米粒 馬鈴薯 蛋		6.5	3	2.5	2.5	600																																		
21	五	芝麻飯	筍乾焢肉 豬肉 筍乾 時蔬 (燉)	避風塘炒雞 雞肉 時蔬 蒜酥 (炒)	螞蟻上樹 冬菇 時蔬 豬肉 (炒)	有機菜	結頭菜排骨湯 結頭菜 排骨		6.5	3	2	2.8	601																																		
24	一	小米飯	金喜豬排*1 豬排 (燒)	關東煮 黑輪 蛋丸 時蔬 (煮)	脆炒高麗 高麗菜 時蔬 (炒)	蔬菜	大海湯 筍 木耳 豆腐		6.5	3	2	2.5	668																																		
25	二	五穀飯	鹽焗雞丁 雞肉 紅蘿蔔 豆瓣 (燉)	◆紅燒魚肉 生鮮魚肉 洋蔥 (燉)	木耳扁蒲 木耳 扁蒲 (炒)	有機菜	海苔蛋花湯 海苔芽 蛋		2	3	2	2.5	623																																		
26	三	有機白飯	★轟炸雞排*1 雞排 (炸)	泡菜燒肉 豬肉 白菜 年糕 (燉)	金菇花椰 花椰菜 金針菇 (炒)	有機菜	鮮瓜大骨湯 鮮瓜 排骨	TAP 豆漿	6.5	2.5	2	2.5	683																																		
27	四	糙米飯	義式燻肉 豬肉 時蔬 (燉)	海苔蒸蛋 蛋 海苔 (蒸)	豆腐南瓜煲 豆腐 南瓜 毛豆 (煮)	有機菜	紫米燕麥奶 紫米 燕麥 奶精		6.5	3	2	2.5	668																																		
28	五	228 和平紀念日放假一天！																																													
★因市場因素更換菜色，敬請見諒★本菜單採用非基改之玉米及豆製品★																																															
★本菜單含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類及相關製品，不適合過敏體質食用★																																															
★本公司皆使用國產豬肉★ ◆表示3倍認證水產品 ◆表示炸物																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">生食類(克/100)</th> <th colspan="2">烹調後(克/100)</th> <th colspan="2">生食類(克/100)</th> <th colspan="2">烹調後(克/100)</th> <th colspan="2">生食類(克/100)</th> <th colspan="2">烹調後(克/100)</th> </tr> <tr> <th>豬肉</th> <th>雞肉</th> <th>豬肉</th> <th>雞肉</th> <th>生鮮魚肉</th> <th>海鮮類</th> <th>生鮮魚肉</th> <th>海鮮類</th> <th>豬肉</th> <th>雞肉</th> <th>豬肉</th> <th>雞肉</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0.2</td> <td>0.2</td> <td>0.2</td> <td>0.2</td> <td>1.3</td> <td>0.2</td> <td>2.3</td> <td>3.2</td> <td>1.3</td> <td>1.3</td> <td>1.3</td> <td>1.3</td> </tr> </tbody> </table>												生食類(克/100)		烹調後(克/100)		生食類(克/100)		烹調後(克/100)		生食類(克/100)		烹調後(克/100)		豬肉	雞肉	豬肉	雞肉	生鮮魚肉	海鮮類	生鮮魚肉	海鮮類	豬肉	雞肉	豬肉	雞肉	0.2	0.2	0.2	0.2	1.3	0.2	2.3	3.2	1.3	1.3	1.3	1.3
生食類(克/100)		烹調後(克/100)		生食類(克/100)		烹調後(克/100)		生食類(克/100)		烹調後(克/100)																																					
豬肉	雞肉	豬肉	雞肉	生鮮魚肉	海鮮類	生鮮魚肉	海鮮類	豬肉	雞肉	豬肉	雞肉																																				
0.2	0.2	0.2	0.2	1.3	0.2	2.3	3.2	1.3	1.3	1.3	1.3																																				

(二) 舞蹈班菜單



114年2月份午餐菜單 北安國中舞蹈班



地址：臺北市內湖區新明路195號

服務電話：2792-0561

營養師：江雅萍 (營養師4150號)

日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	副菜3	湯品	甜品	熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂肪 (g)	碳水化合物 (g)	鈣 (mg)	鐵 (mg)	鈉 (mg)													
11	二	香Q白飯	糖醋咕咾肉 豬肉 地瓜 鳳梨 (煮)	紫香蒸蛋 蛋 鮑魚 (蒸)	紅絲高麗 高麗菜 紅蘿蔔 (炒)	蔬菜	冬瓜排骨湯 冬瓜 排骨		7	2.8	2.5	2.5	417															
12	三	有機白飯	魚香肉絲 豬肉 筍絲 豆瓣 (炒)	塔香雞丁 雞肉 九層塔 綠豆 (燉)	雙色花椰 白花椰 綠花椰 木耳 (炒)	有機菜	馬鈴薯豚肉湯 馬鈴薯 時蔬 排骨	乳品	6.5	2.5	2	3	864															
13	四	小米飯	鹽燒菇雞 雞肉 杏鮑菇 時蔬 (燉)	香嫩豆腐餃肉 豆腐 餃肉 (煮)	毛豆玉米 毛豆 玉米粒 (炒)	有機菜	紅豆薏仁 紅豆 薏仁		7	2.5	2.5	2.5	898															
14	五	香Q白飯	蒜香豬排*1 豬排 (燉)	椒香魷魚丸*2 魷魚丸 (煮)	蝦香白菜 大白菜 蝦皮 時蔬 (炒)	有機菜	味噌湯 海帶芽 味噌		7	3	2	2.5	623															
17	一	糙米飯	醃甜滷肉 豬肉 薑蔥 冰糖 (燉)	天婦羅油豆腐 甜不辣 油豆腐 (燉)	清炒鮮瓜 瓜類 筍絲 (炒)	蔬菜	黑糖綠豆地瓜 綠豆 地瓜		7	2.8	2.5	2.5	617															
18	二	麥片飯	沙嗲燒肉 豬肉 時蔬 (燉)	時蔬炒蛋 蛋 時蔬 (炒)	黑椒芥菜 豆瓣菜 木耳 (炒)	蔬菜	蕃茄豆腐湯 番茄 豆腐		6.5	2.5	2	2.5	863															
19	三	有機白飯	咖喱雞 雞肉 馬鈴薯 紅蘿蔔 (煮)	肉絲海根 海根 薑 肉絲 (燉)	蒜酥豆段 綠豆 蒜酥 (炒)	有機菜	肉骨茶湯 豆皮 排骨 時蔬	乳品	7	3	2	2.5	623															
20	四	DIY義式拌麵	迷迭香雞排*1 雞排 (煮)	拌麵肉醬 豬絞肉 玉米粒 時蔬 (煮)	香烤地瓜條*4 地瓜條 (煮)	有機菜	西式濃湯 玉米粒 馬鈴薯 蛋		6.5	3	2.5	2.5	608															
21	五	芝麻飯	筍乾焢肉 豬肉 筍乾 時蔬 (燉)	避風塘炒雞 雞肉 時蔬 蒜酥 (炒)	蜆蜆上樹 魷魚 時蔬 雞肉 (炒)	有機菜	結頭菜排骨湯 結頭菜 排骨		6.5	3	2	2.8	601															
24	一	小米飯	金喜豬排*1 豬排 (燉)	關東煮 黑輪 蛋丸 時蔬 (煮)	脆炒高麗 高麗菜 時蔬 (炒)	蔬菜	大滷湯 筍 木耳 豆腐		6.5	3	2	2.5	888															
25	二	五穀飯	鹽燒雞丁 雞肉 紅蘿蔔 豆瓣 (燉)	◆紅燒魚肉 生鮮魚肉 洋蔥 (燉)	木耳扁蒲 木耳 扁蒲 (炒)	蔬菜	海苔蛋花湯 海帶芽 蛋		7	3	2	2.5	623															
26	三	有機白飯	泡菜燒肉 豬肉 白菜 年糕 (燉)	麥克雞塊*2 麥克雞塊 (煮)	金蒜花椰 花椰菜 金針菇 (炒)	有機菜	鮮瓜大骨湯 瓜類 排骨	TAP 豆漿	6.5	2.5	2	2.5	863															
27	四	糙米飯	義式燻肉 豬肉 時蔬 (燉)	海苔蒸蛋 蛋 海苔 (蒸)	豆腐南瓜煲 豆腐 南瓜 毛豆 (煮)	有機菜	紫米燕麥奶 紫米 燕麥 奶精		6.5	3	2	2.5	888															
28	五	228 和平紀念日放假一天！																										
★因市場因素更換菜色，敬請見諒★本菜單採用非基改之玉米及豆製品★																												
★本菜單含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類及相關製品，不適合過敏體質食用★																												
★本公司皆使用國產豬肉★ ◆表示3級認證水產品 ★表示炸物																												
生食類 (g/100)				全蛋類 (g/100)				肉類 (g/100)				其他類 (g/100)																
雞肉	豬肉	牛肉	羊肉	生鮮魚肉	雞蛋	鴨蛋	鹹蛋	雞肉	豬肉	牛肉	羊肉	雞肉	豬肉	牛肉	羊肉													
0.2	0.2	0.2	0.2	1.3	0.2	0.2	0.2	1.3	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2													

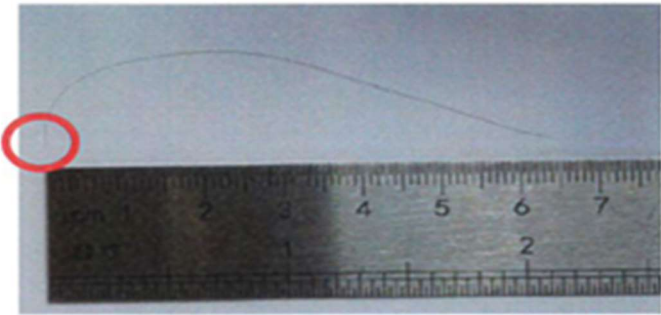
士福美食股份有限公司客訴紀錄表			
頻率：客訴時		編號：SF-CC-01	
時間	113年12月19日	客戶名稱	北安國中
接單人	李佳芸	品名	有機福山萵苣
客訴內容	706班同學發現有菜蟲 		
原因分析	今日提供的菜是北農福山萵苣，因有機菜，摘種是自然採摘，不噴撒農，因此判定是食材所帶入。		
再發防止	立即與北農來進行反應並提出改善方法，公司方面會加強目檢視查降低異物發生。		
批示	衛管人員：  12/23 廠長：  總經理： 		

士福美食股份有限公司客訴紀錄表			
頻率：客訴時		編號：SF-CC-01	
時間	113年12月19日	客戶名稱	北安國中
接單人	李佳芸	品名	飯菜
客訴內容	904班同學發現飯菜有頭髮 		
原因分析	因同學是打到碗中才發現，且異物已被同學丟棄 若是經過烹調毛髮會有捲曲現象 因此判定是後端落入可能性較大。		
再發防止	同學發現異物請交予衛生組長，讓公司人員帶回廠區。 公司秉持食品衛生安全，持續落實衛生作業規範。		
批示	衛管人員： 李佳芸 廠長： 黃昭吟 總經理： 吳建明		

新北食品股份有限公司
客訴處理回報單

日期：114 年 01 月 06 日	學校：北安國中	班級：9 年 6 班
事件：豬腳有豬毛		
原因分析： 今日供應 貴校餐點「紅燒豬腳」其食材內容為「國產生鮮豬肉追溯碼-豬後腿肉、國產生鮮豬肉追溯碼-豬腳、臺灣-筍干」，供應商分別為「泓霖食品有限公司、冠霖物流有限公司、日成果菜行」。 貴校反應於餐點「紅燒豬腳」發現豬腳塊上有豬毛。經本公司品保部觀察異物外觀、顏色及高溫燃燒處理具胺基酸異味，確認異物為「豬毛」組織，向供應商詢問得知本公司使用的豬腳原料是先經高溫火燒後，再以機器除毛，研判該情形可能是由於異樣肉塊的毛髮較短，導致機器無法將皮層內部毛髮完全去除乾淨，造成 貴校師生用餐困擾，本公司深感抱歉。 異樣肉塊圖片		
改善方法： 1. 要求廠商加強食材品質管理，並由人工再次確認是否將毛髮完全剔除乾淨。 2. 同步要求廠內前處理、烹調及配膳人員加強異樣肉塊排除。 3. 衛管人員落實食材驗收，若品質不符，當下立即辦理退貨。		
品保部：1/6 	主管：徐子紘	總經理：

新北食品股份有限公司
客訴處理回報單

日期：114 年 01 月 07 日	學校：北安國中	班級：8 年 1 班
事件：盛裝白飯時在飯上發現頭髮		
原因分析： 當日供應 貴校主食「白飯」，使用食材有「產銷履歷-白米」，供應商為「老永昌商行」。 接獲 貴校反應學生盛裝主食「白飯」時，在白飯上發現有頭髮。經本公司品保部以顯微鏡觀察毛髮，發現其表面較潔淨、毛髮質地細、毛囊仍完整保留，若毛髮經高溫加熱會使毛囊蛋白質變性萎縮致無法觀察，故研判毛髮未經高溫處理，且人員作業前須進入浴塵室，將身上吸附的棉絮、毛髮等吹落，且全程以髮帽、頭罩完整包覆耳朵與頭髮，因此作業掉落毛髮機率較低，加上異物發現時餐點已開蓋一段時間，且異物若為烹調時掉入較難維持表面潔淨，故判斷該情形可能為「開蓋後不慎掉落」所導致，造成 貴校師生用餐困擾，本公司深感抱歉。		
		異物照片
改善方法： 1. 加強送餐人員針對餐蓋及湯桶表面清潔的頻率，並進行再教育。 2. 未打餐時，建議將餐蓋闔上，以降低異物掉落之可能性。 3. 加強宣導前處理、烹調與配膳人員作業裝備配戴之完整性。		
品保部： 	主管： 	總經理： 

午餐團膳調漲調查表統計

班級	總人數	贊成	維持	未繳交	備註
701	21(22)	15	4	6 號 22 號	*3 號為在家自學，不列入 29
702	23	15	8	0	
703	22(23)	15	6	0	*31 號請長假，不列入
704	20(21)	19	1	0	*4 號請長假，不列入 *23
705	22	18	4	0	21
706	25(26)	20	4	22 號	*20 號為在家自學，不列入
707	20	20	3	0	
801	22	17	4	12 號	
802	20	14	5	30 號	
803	19	13	6	0	8、23
804	19	10	8	23 號	
805	18	15	3	0	
806	26	20	6	0	8
小計	277	211	62		共回收 273 份(98%)
比例		77%	22%		

1. 發放問卷共 277 份。
2. 回收問卷份數共 273 份，回收率約 99%。
3. 贊成調漲為 65 元之回條共 211 份，佔回收問卷量約 77%。
4. 維持原價 60 元之回條共 62 份，佔回收問卷量約 23%。

B-13-1 臺北市立北安國民中學每日午餐廚餘量記錄表

2024 年 8、9 月

供餐廠商名稱 新北

填寫說明：

1. 學校每日午餐用餐前總供應量請由中央廚房學校或供餐廠商提供。
2. 廚餘率(%)計算方式=本日廚餘總量(公斤)/本日用餐前總供應量(公斤)。
3. 本表之午餐廚餘總量，學校得以實際秤量或固定容器估算(例如以 50 公斤廚餘桶盛裝，則以 50 公斤*當日盛裝桶數核計)。
4. 本表計算之廚餘總量請先行扣除備餐量、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。
5. 中央廚房供應群組學校以各校分開計算方式記錄。
6. 當日廚餘率超過 15%，請填寫原因分析及改善說明欄位，並向主管及校長報告；廚餘率不超過 15%者，仍應填寫本表，惟不用填寫原因分析及改善說明欄位。
7. 每日廚餘率超過 15%時，學校可視實際需要通知供餐廠商因應處理。
8. 如本月廚餘率超過 15%之天數超過半數以上(如供餐 21 天中有 10 天超過)，應請學校協同或督導供餐廠商提出書面改善方案。
9. 本表每月陳核校長一次，記錄表留存兩年。
10. 本項列入營養師輔導訪視項目。

日期	本日午餐 總供應餐 次(人數)	本日用餐 前總供應 量(公斤)	本日廚餘 總量(公 斤)	廚餘率	廚餘率 是否超過 15%	原因分析	改善說明	填表人
30	428	265	8.30	3.13%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
2	427	265	8.84	3.34%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
3	427	265	8.50	3.21%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
4	427	265	7.73	2.92%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
5	427	265	9.31	3.52%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
6	419	260	8.13	3.13%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
9	325	202	9.13	4.53%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩

B-13-1 臺北市立北安國民中學每日午餐廚餘量記錄表

2024 年 11 月

供餐廠商名稱__新北__

填寫說明:

1. 學校每日午餐用餐前總供應量請由中央廚房學校或供餐廠商提供。
2. 廚餘率(%)計算方式=本日廚餘總量(公斤)/本日用餐前總供應量(公斤)。
3. 本表之午餐廚餘總量，學校得以實際秤量或固定容器估算(例如以 50 公斤廚餘桶盛裝，則以 50 公斤*當日盛裝桶數核計)。
4. 本表計算之廚餘總量請先行扣除備餐量、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。
5. 中央廚房供應群組學校以各校分開計算方式記錄。
6. 當日廚餘率超過 15%，請填寫原因分析及改善說明欄位，並向主管及校長報告；廚餘率不超過 15%者，仍應填寫本表，惟不用填寫原因分析及改善說明欄位。
7. 每日廚餘率超過 15%時，學校可視實際需要通知供餐廠商因應處理。
8. 如本月廚餘率超過 15%之天數超過半數以上(如供餐 21 天中有 10 天超過)，應請學校協同或督導供餐廠商提出書面改善方案。
9. 本表每月陳核校長一次，記錄表留存兩年。
10. 本項列入營養師輔導訪視項目。

日期	本日午餐 總供應餐 次(人數)	本日用餐 前總供應 量(公斤)	本日廚餘 總量(公 斤)	廚餘率	廚餘率 是否超過 15%	原因分析	改善說明	填表人
1	426	264	7.28	2.76%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
4	433	268	7.84	2.92%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
5	429	266	7.98	3.00%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
6	427	265	8.28	3.13%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
7	430	267	8.64	3.24%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
8	427	265	8.50	3.21%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
12	428	265	8.43	3.18%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩