

國立新竹高級工業職業學校

113 學年度第一學期第 1 次午餐供應委員會會議紀錄

■時間：113 年 10 月 09 日（星期三）中午 12:10

■地點：力行館 1F 興藝講堂

■主席：廖主任倉祥

■紀錄：莊宜蓁營養師

■出席人員：如簽到表

壹、主席致詞：（略）

貳、工作報告：

- 一、目前本校熱食部由藝慶企業公司承包，合約期限自 112 年 08 月 01 日至 114 年 07 月 31 日止，期滿前經本校評定優良者，得續約一次（續約以 2 年為限）。
- 二、目前承包廠商藝慶企業公司每日皆能依規定落實上網進行校園食材登錄作業，並依據合約配合禁止使用基因改造生鮮食材及一律採用國內在地豬肉、牛肉之生鮮食材政策，本校營養師也會不定期追蹤檢查食材登錄資料是否詳實，該系統已利用本校首頁連結「食安資訊」供全校師生及家長查詢，目前該平臺本校上線率及完整率皆為 100%，感謝藝慶企業公司認真配合本業務之推動。
- 三、為避免供餐擁擠，自開學日起即宣導學生盡量以預訂方式訂餐，實施至今供餐秩序十分良好，開學至今每日固定約有 400 位左右的同學預訂餐點，現場也有提供特餐及便當餐盒販售給未訂餐的同學，每日皆能於中午 12:15 分前完成現場餐點販售。
- 四、本學年校園食品督導考核業務目前皆依規定每兩週執行一次，感謝午餐供應會委員協助。
- 五、因 9 月份例行性督導考核時，營養師於熱食部作業現場量測光源，發現廚房工作檯面上方 LED 燈光老舊，現場僅量測到 181 米燭光，未達法源規定 200 米燭光，經電話通知熱食部老闆進行改善，廠商已於 113/09/20 完成廚房工作檯面上方燈座更換，目前量測光源已達 716 米燭光，非常感謝熱食部廠商迅速的配合。
- 六、為維護校園師生飲食安全，國教署開學後採不定期且不預警方式執行「113 年度高級中等學校校園食品及餐飲衛生輔導訪視計畫」；截至本月國教署校園食品查

核輔導小組尚未蒞校進行年度訪視，預估應於 12 月底前完成本年度之查核，故請藝慶企業公司近期加強配合廚房環境衛生及落實自主管理機制。

七、依據 112 學年度第二學期午餐供應會決議事項，營養師已協助熱食部廠商新修訂「包裝食品進出貨暨販賣機管理標準作業」程序書，並於 113/06/07 簽奉校長核可，由營養師督導熱食部人員確實執行中，相關紀錄表單如下：

(一)販賣機溫度記錄表

(二)冷藏/常溫販賣機商品點檢表

(三)進出貨管理表

(四)商品盤點表

(五)退貨處理紀錄表

八、依據 112 學年度第二學期午餐供應會決議事項，已於無人商店及熱食部餐點販售之明顯處，加強宣導學生於熱食部購買食品後，倘若發生任何問題，應立即至學務處找營養師協助處理。

九、熱食部駐校營養師已於上次會議後，配合本校於熱食部出入口張貼顧客意見反映 QR Code，期望可以做為學生意見收集的窗口。

十、班會意見及回覆情形：

週次	班級	建議事項或問題反映	相關處室	回覆問題 / 處理狀況
4	電二乙	午餐份量加一點。	營養師	熱食部販售的特餐供應份量確實較受限於食材、製作方式及供應容器，可能較無法滿足食量大的同學，但熱食部廠商有提供另外加飯的服務，請於訂餐時一併告知廠商，或者建議同學訂購其他較容易滿足食量的餐點或自助餐。
5	資三甲	和風雞汁的點心麵供應量不夠。	營養師	經詢問熱食部和風雞汁點心麵並無供應量不足情形，應為當日偶發事件。
5	資三甲	自助餐的主配菜量能再多一點。	營養師	經詢問廠商本學期自助餐菜餚供應份量並無減少，若同學購餐時有發現配餐人員配菜不平均的時候，建議當場向配餐人員反映。

週 次	班 級	建議事項或問題反映	相關處室	回 覆 問 題 / 處 理 狀 況
5	資 三 甲	希望肉排不要漲價又縮水（這學期明顯變少）。	營 養 師	廠商回覆本學期進貨規格與上學期是相同的，上學期係為了要促銷中午沒賣完的主菜，所以於 12:30 過後將炸類主菜移至熱食機販售便宜販售（2 片賣 30 元），但因為熱食機廣受到同學們的喜歡，所以本學期為了增加熱食機的供應品項，廠商額外增加了各類炸物及不同口味的調理肉品，售價則依據各食材之價格定價。
5	餐 三 甲	希望合作社麥香紅、奶茶可以多進貨。	營 養 師	熱食部因場地出租合約的規定，無法販售鋁箔包裝及寶特瓶飲料，已建議廠商可以偶爾搭配特餐方式供應，以滿足同學需求。
5	餐 三 乙	合作社進出的門過於擁擠進出有些困難（購餐和抬餐人員同一出入口），建議調整，謝謝。	營 養 師	熱食部受場地限制出入口確實有點擁擠，所以請同學確實依據指引，購餐時從自助餐入口以及特餐入口進入，抬餐的同學從熱食部後門進入。

參、提案討論：（無）

肆、臨時動議：

案由一：有學生反應薯條太硬以及運動飲料比超商貴。（家長代表）

說明：因為我們薯條是放在熱食機裡面販售，水分較易因 60℃ 的熱保存而被烤乾，導致口感比較硬些，加上我們餐點製作的時間有限，只能整批一起炸，然後分批捕貨上架，我們確實也有發現上架時間拉長，薯條會有比較硬的一個情況，所以我們現在的做法是請師傅先不要炸到跟外面一樣吃起來脆口，保留一點水分再進熱食機販售，希望可以藉此改善口感。（藝慶營養師回覆）

決議：一、熱食機薯條口感問題，請廠商多留心，盡量迎合學生喜好。

二、運動飲料比便利商店售價貴的問題，請總務主任及營養師協助進行了解，學校的販賣機售價不應比便利商店售價貴（超商的促銷活動除外），也會宣導學生，如有發現馬上告知總務處或營養師，學校會立即跟廠商反應。

案由二：天氣轉涼了，希望熱食部可以販售熱的濃湯（家長代表）

說明：我們冬天都會陸續推出各式熱湯，例如湯圓、紅豆湯、玉米湯等。（藝慶營養師）

案由三：希望飲料及麵包進貨可以採用後進先出法，保證學生買到的飲料麵包都是最新鮮的。

說明：進貨與架上商品，藝慶營養師每日檢查、本校營養師不定期稽核。（學務處廖主任）

案由四：剛剛聽各位老師們的回應，我感覺學校很用心，為了提供給學生有很好很方便的飲食，所以做了很多努力，這個真的給學校老師們還有營養師們鼓鼓掌，以下是我幾個提問：（家長代表）

一、因為看起來都有用預訂的方式去做訂餐，所以理論上這個餐點的數量是可以預抓的，那我不知道你們是用線上的方式？還是用 QR Code？還是有什麼其他的輔助的工具？因為如果是用手寫的，會不會比較沒有及時性？還有就是萬一我上個禮拜選 A 餐點，可是我去今天去拿的時候想拿 B 餐點，會不會有這種的問題？

二、有關班會意見上面提到份量不足問題，因為廠商也要賺錢，準備的食物沒吃完也是浪費，學生喜歡吃的沒吃到，學生又抱怨，所以大家可能就沒有達到一個很好的平衡效應，所以我想了解你們在做預訂餐點或者是口味喜好的追蹤是怎麼做的？

三、還有從班會提出的意見看來，其實都不是大的問題，學生還要透過班會來反應，好像也有點遲滯了這些問題的回應，而且要處置的都是到學校營養師，學生有問題的時候就跟營養師接觸？還是說你們有線上系統可以反應？這些問題就不用等到午餐供應會，才來提出來協調解決，以上是我剛看了以後的一些小問題，謝謝。

說明：一、平時學生的問題或意見，都可以立即跟廠商的營養師或學校營養師反應，或者是利用熱食部的 QR Code 反應，班會只是全班可以一起討論的其中一種機制。（學務處廖主任）

二、因為訂餐單都是一週前給學生，學生可以預訂一整個禮拜的餐點，我們也保持很大的彈性，隨時接受學生更改每日餐點，但因為每種餐點我們都設有最大供應量，若訂餐數量超過，我們受限於環境設備也製作不出來，採用線上訂餐不易控制特餐的訂餐數量，加上牽涉收費問題，所以目前還是採用現場人工訂餐的方式。（藝慶營養師）

主席裁示：線上 QR Code 訂餐確實是方便很多，但也可能產生訂錯等問題，熱食部人工訂餐方式已經運作多年，廠商每日可以與訂餐同學當面確認數量及收費，人工訂餐跟線上訂餐各有各的優缺點，這部份我們再多思考研究可能產生的問題，未來再納入討論。

伍、散會：12:55