

國立新竹高級工業職業學校

106 學年度第一學期第一次午餐供應委員會議紀錄

■時間：106 年 10 月 18 日(三)中午 12:10

■地點：行政大樓二樓第一會議室

■主席：李校長恆霖

■紀錄：莊宜蓁營養師

■出席人員：如簽到表

壹、主席致詞：

貳、工作報告：

- 一、本學年校園食品督導考核業務仍需煩請午餐供應會委員協助，使本項業務可以順利依據相關規定推動。
- 二、本學期熱食部場地出租案已於 106 年 6 月 23 日完成招標，由藝慶企業公司得標承包，履約期限自 106 年 8 月 1 日至 108 年 7 月 31 日止，本次合約規定期滿前經本校評定優良者，得續約 2 年(續約以一次為限)。
- 三、目前熱食部承包廠商每日皆依規定上線進行校園食品及每日食材登錄，並由本校營養師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。
- 四、106.10.12 國教署校園食品查核輔導小組蒞校訪視，缺失改善情形如下：

(一)校園食品販售部分

檢 查 項 目	查 核 缺 失 紀 錄	目 前 追 蹤 改 善 情 形
避免有附贈品、折扣等促銷商品之行為。	張貼冰品特價。	已於 106.10.12 當日撤下特價標示。

(二)餐廳廚房部分：

檢 查 項 目	查 核 缺 失 紀 錄	目 前 追 蹤 改 善 情 形
出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，無不良氣味，具良好通風及排氣，並設置紗門、紗窗或其他防止病媒侵入設施。	自助餐檯旁紗門無法完全密閉，前處理區紗窗破損。	已商請熱食部盡速完成修繕工作。

(三) 查核輔導綜合意見：

1. 販賣部冷藏櫃內部有鏽蝕狀況，請廠商檢修。
2. 烹調區作業期間地板油膩。

五、有關說明三缺失待全數改善完畢後，將依規定上網填報缺失改善情形，並函覆國教署學校衛生科。

六、有關地板濕滑的問題，今天會議前我也親自到熱食部去瞭解，作業區的地板確實還是有油膩情形，還是要請熱食部加強清潔，以確保工作人員的安全。(孫委員李釗)

七、廚房入口處的桌板有破損，請廠商補修。(孫委員李釗)

八、運動會會商請熱食部供餐，依往例我們會請員生社補助有訂餐的學生 15 元，學生自付 20 元，其餘部分請熱食部以加菜方式協助供餐，當日未訂餐的學生將不予補助，本案會另提主管會議討論議決。

參、提案討論：(無)

肆、臨時動議：

一、有同學在社群網站上(愛恨竹工)反映，早餐漢堡有缺料以及異物的問題，希望夠改善。(學生代表盧大中)

【營養師回覆說明】

有關學生反應造早餐漢堡缺料問題，經與廠商駐廠營養師討論確認，應該員工包裝疏失，導致少放的一塊肉排，本案已經要求駐廠營養師加強品管，在成品供應前，均需一一確認檢視，以減少漏餐問題!但因本案學生並無親自向學務處及廠商反應，僅於 FB 上面抒發不滿情緒，故目前無對象可做補餐處理。

【家長代表建議】

有關客訴案件處理的方式，可請學校於朝會時或者於熱食部現場公告宣導學生，讓學生知道餐點有問題可找學校營養師反應處理。(家長代表孫委員李釗)

【學務主任回應】

1. 這學期的從熱食部平常的供餐數量就可看出來，不論是口味及菜色都有明顯的改善，除了希望廠商可以繼續保持之外，也希望廠商能再提供學生更多元的選擇，並思考研議更快的供餐速度，例如:增加一處配餐檯等。
2. 我會再利用升旗時間，向學生宣導熱食部餐點客訴處理的管道及方法。

二、請問學校熱食部目前有販售甚麼早餐?希望能夠公告給家長知道。(楊委員麗花)

【營養師回覆說明】

目前熱食部販售的餐點包含早餐，皆依教育部規定於「校園食材登錄平台」進行登錄，該網頁的連結已經放在學校首頁的熱門連結「食安資訊」供師生及家長查

詢。

【學務主任回應】

請營養師將相關連結公告在「最新消息」方便家長查詢。

三、希望能有兩條動線同時供餐，以免影響供餐速度及學生用餐時間。(楊委員麗花)

【學務主任回應】

請廠商營養師將委員建議轉知老闆，希望能改善供餐速度。

四、熱食部是否能移到校門口附近販賣早餐?或送餐至各班?

【學務主任回應】

放置校門口是比較有礙觀瞻，送餐到各班則可能有遺失的問題，建議是班上統一預先訂餐，再派代表至班級櫃取餐較為合適。

伍、散會：13:00