

國立新竹高級工業職業學校

106 學年度第二學期第二次午餐供應委員會議紀錄

■時間：107 年 5 月 30 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：(略)

貳、工作報告：

- 一、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。
- 二、目前承包廠商藝慶企業公司皆能依規定落實上網進行校園食材登錄作業，並配合禁止使用基因改造生鮮食材及其初級加工品政策。
- 三、依據國教署 107 年 5 月 22 日臺教國署學字第 1070050581 號函轉知衛生福利部（以下簡稱衛福部）函釋簡列如下：
 - (一)有關學校自設廚房辦理供餐者，自食品衛生安全管理之角度而言，仍屬食安法第 3 條第 7 款規定之「食品業者」。
 - (二)針對食品業者設置衛生管理人員等規範之適用疑義，部分地方政府主張可能增加行政作業負擔及人事費用。目前學校自設廚房尚無適用食安法關於衛生管理人員設置或設置實驗室等規定，惟仍須遵守食品良好衛生規範準則等通則性規定，以維持食品業者良好之衛生管理。
 - (三)部分地方政府主張學校機關如受處罰，恐導致勒令停止供餐等影響學生權益情事。即使是行政機關依法並無不得處罰之理，故學校應針對校園午餐自主加強管理，以維護其衛生安全。
 - (四)衛生福利部公告訂定「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別及規模規定」，該公告規範應置技術證照人員之食品業者包含辦有商業登記、公司登記或依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記之團體膳承包之餐飲業、供應學校餐盒之餐飲業等，如有符合前述規範之業者，需依相關規定辦理。
- 四、有關工作報告三所列事項，本校熱食部承包廠商藝慶企業有限公司，目前皆依規定具有工廠登記證等相關證明，且雖目前學校自設廚房尚無適用食安法

關於衛生管理人員設置之規定，但廠商目前仍依食安法暨本校熱食部場地出租規定，配置本校衛生管理人員 1 名，並額外配置營養師 2 名駐校服務本校師生。

五、班會意見及回覆情形：

週 數	班 級	建議事項或問題反映	回覆問題 / 處理狀況
第 10 週	綜二丙	1. 合作社第三、四節下課人潮無法快速消化。 2. 特餐裝菜速度慢，容易塞車。 3. 學生不喜歡訂餐是因為無法選擇副菜，所以不喜歡訂。	1. 本校熱食部場地確實無法在短時間內快速消化人潮，不耐久候的同學，請盡量利用預訂方式訂餐。 2. 熱食部為了維護特餐麵食口感，避免麵食泡太久會過於軟爛，故必須現場裝湯，請同學體諒備餐人員的辛苦。
	職一甲	便當飯太少，蕃茄炒蛋太鹹。	1. 便當飯太少，可以立即向廚務人員反應當場加飯；預訂餐點者，也可以在訂餐單上註記要求廠商加飯。 2. 菜餚口味太鹹，已轉知廚師注意。
	室三甲	午餐供應量不足。	目前午餐供應份量皆足夠本校師生食用，若同學發現有不足情形，請立即至學務處找營養師反應，營養師會立即依合約要求廠商補餐。
第 11 週 第 12 週	綜一甲	4/23 第 3 節下課於熱食部購買白飯時，櫃台人員態度惡劣，且購買時詢問三人的說法皆不同，使消費者感到困擾，以致無法達成師長交辦之事項。	經詢問熱食部，目前該公司為避免結帳困擾，確實不提供自助餐菜餚及白飯單點；白飯僅供應給購餐的師生，訂餐或現場購買便當若有飯量不足情形者，也都已提供免費加飯服務，請同學體諒。

主席裁示：

- 一、飯量的需求每個人都不同，有關飯量太少的問題，如果是個人的反應，就針對個別去處理，因為如果全面加飯導致學生吃不完，反而會增加廚餘量造成浪費，這樣也不好。但是基於健康的考量，菜餚口味過鹹部分，就必須轉告廚師改善。

- 二、有關學生反應午餐供應量不足問題，請學務處要去求證了解，避免學生亂反應。
- 三、請熱食部在健康的範圍內，多元化的提供菜餚種類供孩子的選擇，盡量去符合學生的胃口、讓學生喜歡吃；當然學生如果有不當的要求及反應，我們也可以判斷的出來，也可以去教育他們。
- 四、學生總是希望能在短時間取餐，最好不要排隊，所以在時間的分配上，大家再集思廣益，看看有沒有甚麼方式可以縮短排隊的時間。

參、提案討論：(無)

肆、臨時動議：

- 一、今日的 A 菜及高麗菜顏色太黃了！(家長代表楊麗花委員)
- 二、今日的豆干條口感不佳、有點硬。(家長代表孫李釧委員)

【營養師回應】

- 一、廚師為了配合第三節下課的供餐，必須於 11 點以前將菜餚準備好供廚工配膳，可能是於 60°C 的保溫配膳檯放置過久、溫度過高導致青菜變色，本案會再跟廚師討論看看自助餐的青菜是否可以分兩次製作，以保持菜餚青翠的顏色。
- 二、豆干烹調口味部分，再轉知廚師注意。

伍、主席結論：

不論學生反應的事項對錯與否，我們伙食供應該檢討的事項就要檢討，現在的孩子對色香味的要求比過去來的高，所以我們對色香味的標準也要提高一些，希望能把我們的供餐水準提升到跟外面的自助餐一樣好。

陸、散會：13:00

柒、照片紀錄



主席致詞



工作報告



會議進行情形



會議進行情形



家長代表至熱食部了解供餐情形



家長代表至熱食部了解供餐情形