

國立新竹高級工業職業學校

107 學年度第一學期第 1 次午餐供應委員會會議紀錄

■時間：107 年 10 月 12 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：

開學一段時間了，大家可以針對這段時間午餐供應工作有什麼必須的改善或建議的事項提出來討論，廠商代表也可針對委員的意見提出說明，非常感謝大家參與。

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，期望午餐供應可以符合多數師生口味，本校午餐供應皆依據教育主管機關相關規定推動。
- 二、目前本校熱食部場地出租案由藝慶企業公司承包，履約期限自 106 年 08 月 01 日至 108 年 07 月 31 日止，依合約規定廠商若於合約期滿前經本校評定優良者，得續約 2 年（續約以一次為限），本案預計於下學期辦理廠商營運績效考核。
- 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；依據國教署 107/09/04 臺教國署學字第 1070104147 號來函，教育部校園食材登錄平臺 04 月至 06 月高級中等學校（美食街供膳）上線率及完整率，本校熱食部皆為上線率及完整率 100%，感謝藝慶企業公司認真配合本業務之推動。
- 四、依據國教署 107/07/27 臺教國署學字第 1070087351A 號來函，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「107 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。

五、依據 107 年度校慶籌備會議決議，本年度運動會依循往例商請熱食部供餐，由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，本案會已提主管會議討論議決通過。

六、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 |
|--------------|-------|--|--|
| 2-5 週 | 職 二 甲 | 午餐可以好一點 | 請同學具體描述需改善事項，供承包商參考改進。 |
| 親 師 座 談 會 | 化 二 甲 | 小孩回家反應 10:00 訂熱食常常會訂不到，希望銷售反應較好的品項，能增加可訂的份數。 | 熱食部每週一會公佈當週的菜單，並預估每天的供應份量，並沒有侷限同學當天才能訂餐，同學如有需要可以提早預訂，以方便熱食部預估人數及調整食材採購量。 |

七、客訴案件：1 件（詳如附件）。

參、提案討論：（無）

肆、臨時動議：

一、因為有些學生必須要先設定前一天家長會不會煮飯，才能確認當天是否訂餐，因為我們班曾經發生一週內有兩次訂不到特餐的情形(如:貢丸麵)，麵食類是否可以視學生當日的需求增加販售量?【化二甲范碧雲老師】

【廠商回應】

目前每日特餐供應已達 500 份，針對較受學生歡迎的餐點也會多預估供應份量，但由於所有食材都由公司事先配送，所以實在無法在當日增加銷售量，還是希望學生能提早訂餐。

【營養師回應】

目前為要求食材品質，廠商所有生鮮食材皆為零庫存，確實無法於當日增加供應量，若學生的很喜歡某類特餐，建議可以再提早預訂(例如九點)，不要都擠在 10 點下課才來訂。

二、除了菜蟲外，我本人也曾經在菜餚裡吃到其他異物(如衛生紙)，雖然廠商對於異物的處理方式及態度很良好，但還是希望異物的部分能夠改進。

【學生代表吳展佑同學】

【學務主任回應】

本案請熱食部督促盡量不要讓類似狀況發生。

三、有家長想請問是否有菜單可以看?【孫李釧委員】

【營養師回應】

目前本校所有供應菜單及食材相關資訊皆已上線教育部校園食材登錄平台，本校首頁「食安資訊」亦可連結供全校師生及家長查詢，另外熱食部入口處也有公布每週的週菜單供學生訂餐參考。

四、愛心便當是否可以要求自備餐盒?

決議：照案通過，由學務處規劃辦理。

五、熱食部動線請廠商思索分流。

決議：請營養師儘快與熱食部廠商規劃討論午餐取餐動線分流的方案，再由學務處協助宣導實施。

伍、校長總結

看來目前的供餐學生是屬於滿意的狀態，希望廠商繼續努力提供學生多樣化的午餐供學生選擇；有關學生當天能不能帶便當、要不要預先訂餐的問題應該由家庭自己來解決，不過由此可以反映出目前特餐的銷售是很搶手、很受學生歡迎的，至於供應量的問題能否再增加，再請營養師跟廠商多研究思考。

有關異物的問題，菜蟲的部分我覺得是可以包容的，我也曾去參觀過中央餐廚三道自動化洗菜的作業流程，菜蟲確實是很難百分百的被排除，所以不能用來全盤否定廠商供餐的品質，菜蟲雖說會造成消費者觀感不佳，但其實它卻可以間接用來證明青菜沒有農藥殘留，對大家而言，反而是健康的保障的證明，不過其他的異物就絕對不允許出現在菜餚裡，我想我們就用這樣來界訂異物的處理。

另外供餐大排長籠的問題，請再加強思考改善措施，今天非常感謝大家的用心，讓我們學校的午餐供應愈來愈好。

陸、散會：13:40

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