

國立新竹高級工業職業學校

109 學年度第一學期第 1 次午餐供應委員會會議資料

■時間：109 年 10 月 16 日(五)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：

學校供應的餐點一定是將健康視為第一優先，在這個原則下，其次要求供餐多元化、衛生及迎合學生口味，這段時間學校及廠商都很努力，但是學生的口味每個人都不太一樣，對於這樣的反應，我們都要來了解及檢視是否為個人因素？還是廠商因素？也請各位委員共同協助監督。

貳、工作報告：

- 一、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），本案已於 108/05/08 依據本校「熱食部場地承租廠商營運績效實施辦法」辦理廠商營運績效考核，由與會委員共同評定承包廠商服務品質為營運績優，同意辦理續約（2 年），履約期限延長至 110 年 07 月 30 日止，預計於下學期重新辦理場地出租招標案。
- 二、目前熱食部承包廠商每日皆依規定至「教育部校園食材登錄平臺」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，目前該平臺的截至 109 年 10 月份止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、依據國教署 109/02/04 臺教國署學字第 1090008063 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「109 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。
- 四、本學期起恢復自助餐供應，為避免學生因購餐而影響第四節上課秩序，自

開學日起取消原 11 點的供餐時段，維持中午 12 點一個時段供應，除了讓廠商有足夠的時間準備更多樣化、更精緻的餐點外，也可改善因餐點過早製作而衍生相關之供餐品質問題（如：供餐溫度或餐點保存問題等），實施至今供餐秩序十分良好，每日固定約有 500 位同學預訂餐點，現場也有提供自特餐、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 分左右完成現場餐點販售。

五、依據 109 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。

六、班會意見及回覆情形：

週次	班 級	建議事項或問題反映	回 覆 問 題 / 處 理 狀 況
2	製二甲	自助餐換一下菜色。	因應本學期自助餐費調整至 60 元，熱食部已全面調整菜單，並於主食類部分，加入各式五穀飯，若同學仍有菜單上的問題，歡迎向熱食部營養師提出菜單建議。
3	餐一乙	義大利麵很鹹，希望可以改善。	會將同學意見轉知廚師改善。
3	綜二丙	福利社賣冰棒。	本校福利社採委外經營方式，目前承包廠商採無人商店方式販售飲品點心，因機台溫度限制問題，目前尚無法提供冷凍食品販售，請同學見諒。
3	綜二丁	有人便當沒有主菜。	會轉知熱食部檢討改進，未來若再發生類似情事，請同學當天立即向熱食部人員反應。
3	機二乙	福利社商品多樣化	目前福利社販售種類已相當多元，且校園內販售點心及飲品皆須符合食品相關認證標章（如：CAS、TQF 及校園。食品標章），且不得販售碳酸飲料及含有甜味劑之產品，若同學還有其他符合規定的點心及飲品可推薦，歡迎洽熱食部人員反應。
3	綜三丁	特餐是否可以有更多的變化，讓學生有更多的選擇。	會將同學意見轉知熱食部廠商改進，也請同學具體提出希望改善的餐點或期望出現的菜色，以提供廠商做為改進之參考。

週次	班 級	建議事項或問題反映	回 覆 問 題 / 處 理 狀 況
4	電一甲	午餐義大利麵太鹹。	會將同學意見轉知廚師改善。
5	製圖一	中午特餐菜單可否更多樣選擇性？	會將同學意見轉知熱食部廠商改進，也請同學具體提出希望改善的餐點或期望出現的菜色，以提供廠商做為改進之參考。
5	綜二丙	午餐的肉不符經濟成本，CP 值不高。	校園供應食材皆須符合學校衛生法第 23 條規定「學校供應膳食其食材應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品」(如 CAS 肉品)；且因應明年美豬美牛開放進口政策，教育部已函文指示各級學校配合供應膳食食材，如有使用豬肉、牛肉之生鮮食材，一律採用國內在地食材。故熱食部因食材採購受限相關規範，無法採購進口肉品(包含禽肉)，加上售價限制，所以肉類供應規格、大小可能不如市售便當，請同學以食材安全的角度思考，了解政府及學校把關的用心，並體諒廠商經營的困境。
5	綜二丙	配合節日製作特餐。	轉知熱食部廠商研議菜單施行之可行性。
6	機加一	湯麵是否能乾溼分離？	轉知熱食部廠商評估菜餚分裝之可行性。
6	機加一	午餐菜色更新。	會將同學意見轉知熱食部廠商改進，也請同學具體提出希望改善的餐點或期望出現的菜色，以提供廠商做為改進之參考。

參、提案討論：無。

肆、臨時動議：無。

伍、散會：12:30。