國立新竹高級工業職業學校

109 學年度第二學期第 2 次午餐供應委員會會議紀錄

■時 間：110 年 05 月 18 日(二)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、本校目前熟食部場地出租案由藝慶企業公司承包，原履約期限自 106 年 08 月 01 日至 108 年 07 月 31 日止，因本案已依合約規定續約 2 年，將於 110 年 7 月 31 日合約期滿，經上次會議決議並於 110 年 4 月 16 日簽奉校長核可，移總務處辦理場地出租案中，預計本學期完成招標程序。
- 二、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。
- 三、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一律採用國內在地豬肉、牛肉之生鮮食材政策。
- 四、原國教署「110 年度高級中等學校校園食品及餐飲衛生輔導訪視計畫」6 月份因疫情緣故暫停執行，仍請藝慶企業公司仍持續配合廚房環境衛生及落實自主管理機制。
- 五、為因應新型冠狀病毒防疫工作，熟食部自 110 年 5 月 17 日起暫停自助餐供應，統一採取預訂便當方式供餐，學務處已於前一週完成訂餐宣導工作。
- 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
10	機加一	肉太柴	轉知熟食部相關人員檢討改進。

【廠商營養師回覆】

因本公司目前使用本草豬瘦肉確實比例較高，未來會搭配另一家 CAS 豬肉

輪流使用。

主席裁示事項：

- 一、請業務單位盡量於六月底以前完成招標工作，以免影響後續業務的時程規劃。
- 二、熱食部的空間動線也希望能夠有所改善，讓學生能夠更有意願至熱食部用餐，且場地的整修部分，最好可以搭配本校外牆整修工程於八月中旬以前完成。

參、提案討論：無

肆、臨時動議：無

伍、散會：12:25