

國立新竹高級工業職業學校

110 學年度第二學期第 1 次午餐供應委員會會議紀錄

■時間：111 年 3 月 18 日（星期五）中午 12:10

■地點：興藝講堂

■主席：吳代理校長妙芳

■紀錄：莊宜蓁營養師

■出席人員：如簽到表

壹、主席致詞：

謝謝大家抽空來關心孩子們的午餐，我們這個會議的目的就是希望大家可以提供一點意見，讓我們的廠商跟學校這邊可以做檢討改進，希望孩子們可以吃得更開心、更安全。

貳、工作報告：

- 一、本校熱食部已於 110 年 07 月 21 日完成熱食部場地出租招標評選事宜，開標結果由藝慶企業公司承包，合約期限自 110 年 08 月 01 日至 112 年 07 月 /31 日止，期滿前經本校評定優良者，得續約二年（續約以一次為限）。
- 二、目前承包廠商藝慶企業公司每日皆能依規定落實上網進行校園食材登錄作業，並依據合約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，本校營養師也會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”快速連結”「校園食材登錄資訊」供全校師生及家長查詢，目前該平臺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、熱食部每週菜單皆公告於衛生組網頁，並張貼於熱食部公告欄供師生查詢。
- 四、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「111 年度高級中等學校校園食品及餐飲衛生輔導訪視計畫」，請藝慶企業公司持續加強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，目前衛生組持續宣導各班凡用餐一律需使用隔板，以避免飛沫傳染；目前熱食部供餐秩序十分良好，每日固定約有 300 多位同學預訂餐點，現場也有提供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 分前完成現場餐點販售。
- 六、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。

七、111.1.24 熱食部依規定完成廚房內部及其周圍環境消毒工作，並委外進行水塔清洗及水質檢測工作(委外廠商:商勝消毒清潔有限公司)，相關報告皆交由本校營養師存查。

八、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
4	綜一甲	蛋餅有蛋殼	會轉知廚房工作人員改善。
4	綜一甲	鱈魚不新鮮	本校熱食部並未供應過鱈魚，同學反應的魚種可能是“油甘魚”，其味道與鱈魚並不相同，並非不新鮮。
4	綜一甲	樓下增加辣醬、芥菜	熱食部目前有提供基本的調味料（如：胡椒粉、醬油膏及番茄醬），若同學有其他個人特殊需求，請自備。
4	綜二丙	學校午餐的麵線糊太鹹	會再多了解多數同學意見，再轉知廚師改進。

參、提案討論：（無）

肆、臨時動議：（無）

伍、散會：12:25