

# 國立新竹高級工業職業學校

## 111 學年度第一學期第 2 次午餐供應委員會會議紀錄

■時 間：111 年 12 月 15 日（星期四）中午 12:10

■地 點：行政大樓 2 樓第一會議室

■主 席：廖主任倉祥

■紀錄：莊宜蓁營養師

■出席人員：如簽到表

壹、主席致詞：無

貳、工作報告：

- 一、目前承包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連結「食安資訊」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。
- 二、111/11/24 國教署校園食品販售及餐飲衛生管理輔導小組無預警至本校進行查核輔導，不符合相關規範項目為 0 項，感謝藝慶企業公司相關工作人員的辛勞。
- 三、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 30 元，其餘部分請熱食部以加菜方式協助供餐，當日訂餐的學生（含愛心便當），共計 215 人。
- 四、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。
- 五、熱食部承包商藝慶企業有限公司 111 年 10 月 20 日來函，希望本校場地出租契約所訂餐之最低餐費 55 元，可以因應通貨膨脹及物價、人事成本上漲等因素調整至 60 元，以避免其支出費用排擠餐食「食材成本」之占比；本案因涉及合約內容調整，故函文請藝慶公司繼續依據場地出租評選項目第三項第六款便當最低售價 55 元協助本校供餐，若仍有入不敷出之虞，再提出相關經營成本及物價指數資料，送本校再行研議，感謝藝慶企業公司願意繼續依合約最低售價服務本校至履約期限。
- 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              |
|----|-----|-----------|--------------------------------|
| 11 | 綜二丙 | 午餐不要有蛋殼   | 會將同學意見轉知熱食部廠商，請廚工製作蛋品料理時，多加留意。 |

### 參、提案討論：（無）

### 肆、臨時動議：

- 一、天氣變冷很多同學都會帶泡麵來泡，並不是很健康，希望熱食部可以販售熱湯，以滿足學生熱食的需求。（教師代表）

#### 【廠商營養師】：

學聯會長有跟反映供應熱湯的事，我們目前有規劃配合節慶提供湯品（例如冬至湯圓），如果要常態供應，因為廚房場地及爐具的限制，可能要調整特餐的供應，才有能力製作。

**決議：**請熱食部評估規劃可行性，儘可能納入菜單，滿足同學對熱湯的需求。

- 二、班會記錄中有同學反應，希望工廠區也能增設熱食販賣機，會在此提出此建議是希望大家有機會可以思考討論，工廠區若新增販賣機滿足學生對熱食的需求，是否能降低學生開放外食的訴求？還有因為熱食機的置放須考慮到環境是否衛生？本校工廠區有沒有適合的設置地點？熱食部廠商有沒有意願提供服務？以及場地出租規範等等問題，以上提出建議供各位委員參考。（總務主任）

#### 決議：

1. 新增熱食機的放置涉及場地租金的問題，且熱食又有時效性，請熱食部廠商再評估成本效益，場地租金問題我們也需要再另案討論評估。
2. 工廠課程是兩小時才休息 20 分鐘，中途並沒有下課，下課及中午時間回校本部，熱食機也都還有熱食或麵包可供購買，所以學生應不至於有買不到食物吃的問題，故工廠區應暫無熱食機設置需求。

- 三、至於開放外食的問題，我們竹工目前是不考慮開放的，因為依據鄰近學校的經驗，一旦開放外食，校內的熱食部可能就會面臨無廠商願意承包狀況，而有外食需求的學生可能只有少數的 30 至 40 位，我們更需要照顧到其他 600 至 800 位學生的用餐需求，所以目前本校無開放外食的規劃。（學務主任）

- 四、同學們還是希望冬天有湯品供應。（學生代表）

- 五、公立學校學生會有比較多意見，外食除了有無法掌控的衛生問題須考量，

學校也要保護一下校內供餐的廠商，讓廠商可以正常的供餐，希望學校能把持住，千萬不要開放外食。（家長代表）

陸、散會：12:45