

國立新竹高級工業職業學校

112 學年度第一學期第 1 次午餐供應委員會會議紀錄

■時間：112 年 10 月 18 日（星期三）中午 12:10

■地點：興藝講堂

■主席：陳校長世程

■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、由於藝慶企業公司於 111 年 03 月 01 日來函表示，因通貨膨脹、物價及基本工資上漲等因素，該公司履約至原承攬訂定期限 112 年 07 月 31 日止，不再辦理續約。依據 111 學年度第二學期第 1 次午餐供應會決議，總務處於 112 年 4 月 20 日及 112 年 5 月 3 日分別辦理（案號:Gen112000B）第一次及第二次熱食部場地出租招標案，結果皆因未有廠商投標流標，112 年 5 月 5 日總務處簽會業務單位（學務處）意見建議調降租金，並簽奉校長核可將該案調降租金為每年 30 萬元，並於 112 年 5 月 22 日另案辦理第一次公開招租案（案號:Gen112000B-1），結果仍無廠商投標，故再次簽奉校長核可第二次調降預算，並於 112 年 6 月 14 日，並辦理（案號:Gen112000B-2）場地出租招標案，開標結果僅有一家廠商投標，經評審委員評比、議價後以新台幣 50 萬元/2 年得標，合約期限自 112 年 08 月 01 日至 114 年 07 月 31 日止，期滿前經本校評定優良者，得續約一次（續約以 2 年為限）。
- 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。
- 三、近期因巴西進口蛋爭議問題造成民眾恐慌，本校合約中明文要求蛋品一律使用台灣雞蛋溯源或國產洗選鮮蛋溯源之產品，本校營養師多次抽查熱食部廠商所供應洗選蛋品上皆有噴印溯源編號，該溯源編號皆可於農業部「國產雞蛋溯源平台」

查詢到該批蛋品相關溯源廠商資料，請師生安心食用。

- 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「112 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、為避免供餐擁擠，自開學日起即宣導學生盡量以預訂方式訂餐，實施至今供餐秩序十分良好，開學至今每日固定約有 300 位左右的同學預訂餐點，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、近年因通膨導致原物料及食材成本提高，加上學生用餐人數估算不易經常衍生大量之食材耗費，非常感謝熱食部廠商共體時艱，盡力維持良好的供餐品質。
- 七、依據 111 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 35 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。
- 八、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。
- 九、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
		無	

參、提案討論：（無）

肆、臨時動議：

- 一、學務主任有向學生宣導，學校有補助弱勢家庭的午餐是否有這件事？補助金額是多少？（學生代表）

營養師回應：

每學期開學時訓育組都會公告開放愛心便當申請的時間，同學若家中經濟有困難都可以經由導師協助提出申請，目前約有 10 名學生完成申請。

- 二、上週四颱風假，星期五一早學生收好錢至熱食部訂餐才得知當天供應的菜單是星期四的？

廠商回應：

因為臨時放颱風假，我們公司食材皆已經預先準備，故全市的國中小皆以星期四的菜單供應，因為學校是每日訂餐方式供餐所以未事先告知校方，非常抱歉！未來若再次發生會事先告知校方營養師，請營養師代為協助通知各班。

營養師回應：

此次颱風假為我至竹工服務 10 多年來的第一次，當日早上九點多我到熱食部時廠商營養師才告知我變更菜單，9 點時也已經讓部分訂餐班級退餐改為現場購買，未來倘再有颱風假會事先向廠商確認菜單供應問題，若有變動會儘速於當日一早協助廠商以文字廣播方式通知各班；至於食材衛生安全問題大家可以放心，這部分我有跟廠商確認過，藝慶公司所供應的時蔬都是當日凌晨才由公司的截切蔬菜廠清洗截切，所以前一日市府公告停班停課後即暫停當日的截切工作，並將食材存放於大型冷凍庫中保存，待供餐當日凌晨才截切運送至本校，至於肉品部分該公司供應的肉品皆為 CAS 冷凍肉品，所以短時間沒有食材腐敗的問題，大家可以很安心的食用。

主席裁示：

未來萬一再發生類似問題，我想訊息透明溝通是更重要的。

- 三、有家長反應孩子對味精敏感，想確認學校餐點烹煮是否添加味精？或者哪些餐點會使用味精要避開？

廠商營養師回覆：

熱食部的菜餚烹調並無使用味精，多是利用砂糖調味，僅有含湯的特餐（如湯麵）會使用到雞粉來提高鮮度，但雞粉及部分調味料（例如麻辣醬、蠔油等）中多少含有味精的成分存在，若學生有對味精敏感，建議避免購買含湯的特餐。

營養師回應：

本校熱食部菜餚烹調作業場所，確實不曾有味精出現，就我現場所見，湯品也都會以大骨熬製湯頭，偶爾會加一些鮮雞粉，同學可以安心食用。

四、各班或許仍有較弱勢沒有午餐可吃，又不好意思提出申請的同學，希望老師們能主動關心提供協助；熱食部如有剩餘的食物可否提供給弱勢同學？

決議：因考慮的剩餘食物存放衛生安全問題，還是希望弱勢同學申請愛心便當。

主席裁示：家長或同學平常如有午餐相關意見，都歡迎隨時找營養師溝通討論。

伍、散會：13：00。