

國立新竹高級工業職業學校

112 學年度第二學期第 1 次午餐供應委員會會議紀錄

■時間：113 年 04 月 09 日（星期二）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、目前本校熱食部由藝慶企業公司承包，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、因應辣椒粉非法添加蘇丹色素事件，本校熱食部依據 113 年 03 月 11 日教育部臺教授國字第 1135800901 號函，學校午餐、自製早餐及熱食點心暫緩使用辣椒粉、咖哩粉及胡椒粉至 113 年 04 月 07 日。
- 四、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 250 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。
- 五、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。
- 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	機一乙	福利社蛋餅可以再煎熟一點。	會將同學意見轉知熱食部廠商改善。
2	餐一乙	熱食部增加滷排骨主餐。	會將同學意見轉知熱食部廠商做為菜單開立之參考。

參、提案討論：（無）

肆、臨時動議：

- 一、因應蘇丹紅事件國教署函文公告學校午餐辣椒粉、咖哩粉及胡椒粉暫緩使用至 4 月 7 日，但因新竹市政府從嚴要求將沙茶醬及辣豆瓣醬等內含有辣椒粉的調味料也一併禁用到 4 月 7 號，並延長辣椒粉、咖哩粉及胡椒粉暫緩使用期限至 6 月 7 日，由於竹工是隸屬國教署管轄之國立學校，所以想請委員們討論，是否依據國教署公告如期於 4 月 7 日開放相關調味料的使用？還是配合新竹市的規定延長暫緩使用期限至 6 月 7 日？

決議：為了不要剝奪同學們口味上的需求，只要廠商可提具蘇丹色素未檢出之相關證明文件，同意依據國教署的規定於 113 年 4 月 7 日之後開放使用相關調味料，但請熱食部廠商將相關證明文件公告張貼在明顯處供學生購買參考，並建議熱食部輪流採購不同廠牌之商品，以分擔使用風險。

- 二、段考當日的訂餐時間是否會調整？

決議：當日截止訂餐時間是每日上午 9：10，因為廠商需提前準備預訂餐點，所以沒有特殊狀況是不會調整的；熱食部廠商菜單會提前一週公布，各班可以提前幾天訂餐，先給予熱食部廠商訂餐數量，最遲於當日繳費即可。

伍、散會：12：50。