

臺北市 112 學年度第 2 學期健康國小群組學校午餐供應委員會會議紀錄

一、日期：113 年 6 月 21 日(星期五)下午 13 時 30 分

二、地點：健康國小 2 樓會議室

三、主席：張禎娟校長

記錄：黃明明

四、出席：如簽到表

五、前次會議討論或決議事項執行情形：

- (一) 供應商提供的食材廠商儘量經挑選合宜後供應。
- (二) 不辦理漲價價格調查，維持原價。113 學年度午餐依 112 學年度契約價金與原廠商續約。
- (三) 113 學年度第 1 學期期末依實際需求進行調漲價格相關事宜。

六、業務報告：

(一) 監測餐食中心溫度(°C)如下：

檢測日期	學校	測量時間	主食	主菜	副食一	副食二	湯
113.5.02(四)	三民	12:00	62.3	60.8	60.4	61	61.7
113.5.06(一)	健康	12:00	62.1	62	60.9	60.5	64.7
113.5.14(二)	民族	12:00	62	52.5	61.8	59.9	56
113.5.24(五)	敦化	12:00	62.1	61.5	61.7	61.1	62.3
113.5.30(四)	三民	12:00	60.1	61.3	60.5	61	62.3

說明：依中央廚房勞務委外履約規範，熟食製品自產出至食用，包含運送過程，常溫保存不超過 4 小時且溫度應保持在攝氏 60°C 以上。

5/14 香烤雞腿 52.5°C(7:54 烹煮完成時中心溫度 89°C)、有機空心菜 59.9°C(10:03 烹煮完成時中心溫度 82.1°C)、羅宋湯 56°C(7:55 烹煮完成時中心溫度 88.3°C)

(二) 請各校於 6/28(五)12:00 前回傳驗收同意書至健康國小。

(三) 113 學年度 8 月份群組學校午餐會議時間為 113 年 8/23(五)13:30。

(四) 依據群組學校午餐停餐退費辦法，已請各校於 5 月 15 日前提提供承商次月訂購數量，並於每日完成當日訂餐量簽收。群組各校須將每月訂餐量、金額、前次付款明細等資料(午餐費及可溯源生鮮食材之中央獎勵金)，於群組會議中提報，並列入會議紀錄，目前統計如下：

月份	每月訂餐金額(元)	健康國小		敦化國小		民族國小		三民國小	合計
		國小	幼兒園	國小	幼兒園	國小	幼兒園	國小	
2 月	營養午餐	412,800	36,360	821,760		423,720	61,040	213,480	1,969,160
	三章一 Q	77,220		136,580		85,230		35,400	334,430
3 月	營養午餐	766,080	76,380	1,431,140	103,720	851,100	129,840	429,540	3,787,800
	三章一 Q	142,400		275,080		168,910		68,880	655,270
4 月	營養午餐	754,140	72,720	1,485,240	82,640	809,760	117,280	442,200	3,763,980

	三章一 Q	141, 510			269, 320	162, 950		73, 270	647, 050
5 月	營養午餐	825, 540	83, 640	未提供	未提供	887, 220	133, 400	464, 460	
	三章一 Q	156, 710			未提供	181, 020		76, 830	

- (五) 群組各校應撥付本校之 112 學年第 2 學期 2 月至 6 月各月份金額及總金額 1% 設備維護費金額 (須檢附各月午餐費明細)，請於 **113 年 7 月 15 日前函知本校**。本校將於各校發函 14 天內開立收據給各校，各校應於收據開立 14 天內將款項撥入本校。
- (六) 群組午餐勞務委外合約 113 年 7 月 31 日到期，依各校 112 學年第 2 學期 1% 設備維護費到校公文驗收群組學校 6 月午餐採購金額。並辦理群組午餐採購之結算驗收，請各校於**上述期限完成第(五)項之作業**。
- (七) 每月附餐供應有機、產銷履歷或臺灣優良農產品，113 年 6 月豆漿供應日期應於供應日前 3~5 天通知群組學校。

七、提案討論：

案由一：有關各校綜合反映事項，提請討論。

說明：

- (一) 三民：教職反映 5/21 西瓜有酸味。
- (二) 民族：305 反映 6/3 火龍果有蟲。
- (三) 健康：405 反映 5/27 土芒果內有黑色活蟲。103 反映 5/28 魚丸湯裡有長 7 公分寬 0.5-1 公分白色塑膠片。506 反映 6/3 火龍果有蟲。
- 健康監廚：6/4 羅勒青醬的成份有“防腐劑”，“食用黃色 4 號色素”，“食用藍色 1 號色素”，是否能請廠商找適當的替代品。6/14 前處理區一邊在備餐，另外一邊已經在清洗；第一的營養師說：「準備六年級畢業餐點沒有空間只好擠在旁邊弄。」。6/14 冷凍庫的溫度是 -14℃，6/11-6/14 看到 2 次都不足 -18℃。

(四) 敦化：無

承商回覆：5/21 三民有酸味西瓜一片當日已更換。6/3 火龍果有備品可更換，會調整供應頻率。5/28 湯中塑膠片似為包裝物，會更換拆包裝用具並加強檢視作業。新鮮羅勒成品色黑，學生接受度低，加工羅勒青醬會採量少、頻率低的方式供應。清洗區清潔作業會調整時間，避開同時清洗食材。冷凍庫於作業使用中無法及時回復 -18℃，冰箱設備檢修處理中。

決議：

1. 加強宣導水果在校食用完畢，有品質異常時至備餐區更換新品。
2. 塑膠包裝請廠商加強檢視，避免於食物中重複發生。
3. 維持口味多樣性，加工羅勒青醬採檢驗合格產品使用。
4. 清洗區調整作業時間，避開同時清潔整理和清洗食材。
5. 冷凍庫設施設備更新評估由學校添購。

八、臨時動議：無

九、散會(14 時 05 分)