

臺北市北投區關渡國民小學會議紀錄

會議名稱：114 學年度第 4 次午餐供應委員會暨午餐工作小組會議

開會時間：114 年 7 月 1 日(三)下午 1 時 0 分

開會地點：渡水樓 2 樓大辦公室

主席：學務主任游木村

紀錄：環衛組長柳頤庭

出席者：如簽到表

會議紀錄：

一、主席報告(略)。

二、報告事項：

(一)業務報告：

1. 本午餐群組本學期「兒童節特餐票選活動」已由桃源國小彙整群組各校總票數(本校總計 A 版本 514 人、B 版本 646 人)，群組票數最高為「B 版本」特餐(夏威夷蛋炒飯、滷雞腿*1、鮮肉蒸餃*2、有機油江菜、QQ 珍珠鮮奶茶)，已於 3/31(二)營養午餐供應。
2. 本校 114 學年度家長會監廚代表黃玉珊、郭倍嘉於 4/2 至桃源國小中央廚房監廚，當日監廚日誌，詳如附件一，感謝為孩子的營養把關。
3. 本校 114 學年度第 2 學期營養午餐整體滿意度調查：

很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意	總計
35%	38%	20%	6%	1%	100%

4. 115 學年度桃源午餐群組中央廚房勞務委外採購招標事宜：

(1)前置調查：

A. 本校 115 學年度午餐供應方式家長意願調查：

(a)本調查針對本午餐群組各校 114 學年度 1-5 年級家長調查，調查表回收 70% 以上，且回收有效問卷 60% 以上家長之意見為依據，決定下學年度午餐供應方式。

(b)本校該調查結果為午餐供應方式：「繼續參加桃源國小群組中央廚房供應」(有效問卷回收數 99.5%，供應方式：自備午餐 3.54%、評鑑合格廠商供應 4.86%、群組午餐廚房供應 91.6%)，已向桃源國小回覆。

B. 本午餐群組 115 學年度參加群組午餐意願調查結果為目前 7 所受供應學校，115 學年度繼續參加桃源午餐群組。

(2)招標內容：

A. 履約期限：

115 年 8 月 1 日至 116 年 7 月 31 日(本契約以一年為期，期滿前一個月由甲方及其受供應學校考評優良者，得議價辦理後續擴充採購以一年為限，但甲方得保留調整考評辦法之權利，午餐契約配合臺北市免費午餐政策執行，若 116 學年度政策調整幅度大，將由群組午餐會議共同決議是否辦理 116 學年度續約擴充)。

B. 供應價格：

國小 70 元/餐(免費補助)。

C. 獎勵金補助：

農業部食安五環推動三章一 Q 獎勵金每人每餐 10 元。

D. 偏鄉精進菜單補助：

免費午餐補助者廠商不能請領偏鄉精進菜單 5 元/餐補助。偏鄉精進菜單補助目的為提升供餐品質，故 115 學年度供應條件建議調整乳製品供應量，原為 125 毫升提升為 195 毫升的乳製品，供應頻率維持不變 2 週 1 次(週二、週四輪流供應)。

E. 供應內容：

(a) 國小主食及三菜一湯，每週 4-5 次水果、每週 1 次精選餐主菜，精選餐供應內容依教育局免費午餐政策辦理。

(b) 2 週 1 次乳製品(195c. c. 以上)週二、週四輪流供應、每月 2 次乳製品入菜，每月 1 次國產履歷豆漿。

(c) 每月 2 次堅果入菜(一次週二、一次輪流)入菜。

(d) 教育局補助：每週 3 次有機蔬菜(週一、二、四供應)、1 次有機米(週二供應)、每月 1 次有機菇、每學期一次友善飼養雞蛋，須配合教育局相關補助計畫調整供應。

(二) 用餐意見報告：

3 月份：

午餐狀況	意見內容	廠商情形處理與改善
<p>內容 (菜色及供應量-含主副食、飯、湯)</p>	<p>102：飯量需增加 2 人份。 203：飯量需增加 2 人份；青菜需增加 2~3 人份。 302、303、306：飯量需增加 3 人份。 401：飯量、麵量需增加 3 人份。 402：炒飯、炒麵量需增加 5 人份。 403：炒飯、炒麵量需增加 5 人份；一般飯量可減少 2 人份。 405：學生反映 3/9(一)燕麥飯太過溼軟、很黏。 407：炒飯、炒麵量需增加 5 人份；一般飯量需增加 2 人份。 408：飯量、菜量需增加 2 人份；甜湯料份量需增加 2 人份。 507：飯量、菜量需增加 1 人份。 508：3/12(四)滷豬排肉質太硬。 602：2/26(四)鮮蔬炒烏龍少 10 人份、豆腐味噌湯少 10 人份。 604：飯量不足，需多次取餐，少 5 人份。 605：2/26(四)鮮蔬炒烏龍少 5 人份； 3/9(一)有機山東大白菜少 5 人份。 607：3/5(四)有機荷葉白菜少 3 人份； 3/6(五)肉絲蛋炒飯少 3 人份。 609：3/6(五)肉絲蛋炒飯不足，少 5 人份。</p>	<p>1. 關於飯量及主食、青菜、湯品量需更動的部分已註記更新。 2. 3/9(一)燕麥飯太過濕軟可能為當日水量加太多，已提醒煮飯阿姨需注意水量調整。 3. 3/12(四)滷豬排肉已跟主廚討論調整烹調方式及抓醃時間，避免類似狀況發生。</p>
<p>品質 (新鮮度、色澤)</p>	<p>無。</p>	<p>無。</p>
<p>口味 (酸、甜、苦、辣)</p>	<p>無。</p>	<p>無。</p>

異物狀況	<p>407:3/3(二)「南瓜玉米蒸蛋(雞蛋、南瓜、玉米、毛豆)」出現1片長約3公分的塑膠片。</p> <p>407:3/16(二)「和風蒸蛋(雞蛋、玉米、香菇、腰果、柴魚片)」出現1條長約10.6公分的塑膠條。</p> <p>302:3/30(一)「有機黑葉白菜」出現1片長約1.1公分的塑膠片。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 根據異物性狀質地及特徵研判，出現於蒸蛋中的塑膠條為液蛋的外包裝，因拆袋時重複劃破相近的位置，故不慎掉入液蛋中，已與負責拆包師傅溝通，未來液蛋烹調前會再經過篩網過濾，避免有拆包過程中掉入的異物進入烹調作業中。 2. 3/30 該異物推測為包裝袋在上游製造裁切過程中不慎產生的塑膠碎片夾雜，隨後用於有機蔬菜包裝時落入其中所致。已針對現場清洗青菜的工作人員進行加強教育訓練和宣導，針對三槽式清洗的流程再次強調，需每半籃青菜為單位分批清洗，經過三槽的挑揀和洗滌方可拿起，過去每一槽清洗時間不得少於3分鐘，因應近期異物頻傳的狀況，要求每槽清洗增加1分鐘，提高異物條檢出的機會。
<p>流程 (供應時間、服務態度)</p>	<p>508:3/12(四)上午11:08 即送餐到教室，有失溫風險。</p>	<p>已請司機與現場搬餐作業人員告知，不可太早將餐點送達教室，並且不能於下課時間送餐，需於中午前最後一節上課後方能開始送餐，避免類似事件發生。</p>
其他	無。	無。

4 月份：

午餐狀況	意見內容	廠商情形處理與改善
<p>內容 (菜色及供應量-含主副食、飯、湯)</p>	<p>301：班上有15位學生不喜歡4/7(二)南瓜炒米粉，因為不喜歡南瓜。</p> <p>302：4/7(二)南瓜炒米粉銷量不太好。</p> <p>307：3/24(二)豆腐味噌湯需增加5人份。</p> <p>401、407：3/16(一)湯品(摩摩喳喳)是否忘了加糖？</p> <p>403：一般飯量可減少2人份。</p> <p>404：青菜量需增加2人份。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 多個班級反應南瓜炒米粉不受歡迎，不過為了食材多樣性及維持不同食物營養來源，南瓜及米粉未來還是可能出現在菜單中，但會避開用餐人數最多的週二，並降低米粉供應的頻率，南瓜則會再研發學生們更能接受的料理，讓學生吃的下，有攝取到營養為最優先考量。 2. 飯量、青菜、湯品需增減人數的部分已註記，並提醒現場阿姨配膳時留意人數變化。 3. 3/16的摩摩喳喳因為有加入椰漿粉作為湯底，故砂糖的量會比起一般甜湯少加一些，故甜味會較淡。

<p>品質 (新鮮度、色澤)</p>	<p>606：4/14(二)「保久乳」1 瓶有苦味，並結塊，未超過保存期限(2026/09/24)。</p>	<p>4/14 當日供應貴校保久乳經檢視後其外包裝四面及底部均沒有破損，且變質結塊區域為上方，推測為頂部包裝區域防水膜有破損，導致空氣進入，使產品變質。而造成破損的原因可能為廠商出廠後搬運、儲存過程中任一環節的碰撞或擠壓所致，因位於包裝頂部，且沒有明顯漏液或膨罐，挑揀保久乳的工作人員並未察覺產品內容物已發生變質異常，導致不慎供應至貴校。已要求現場工作人員加強原物料的驗收，並於出貨前再次確認每瓶保久乳的外包裝是否完整，有無異常情形，若發現外包裝有變形、破損、髒污等食安疑慮之現象，則立即汰換不可使用有食品安全疑慮之產品，並且前一批使用所剩下的保久乳，下次供應保久乳時均不會再使用，每次的供應都使用全新一批未拆封保久乳，使供應的保久乳在當天拆開包裝前，均有完整包裝(厚紙底板、6 瓶一盒包裝膜、24 瓶一箱包裝膜)的保護。</p>
<p>口味 (酸、甜、苦、辣)</p>	<p>無。</p>	<p>無。</p>
<p>異物狀況</p>	<p>604：4/23(四)「腐皮大黃瓜(大黃瓜、杏鮑菇、紅蘿蔔、豆皮)」出現1片長約2公分的塑膠片。</p>	<p>該異物經其材質、性狀研判，並非腐皮大黃瓜中任一道食材(大黃瓜、杏鮑菇、紅蘿蔔、豆皮)的外包裝袋，且其有整齊機械狀的切口，推測為上游廠商於截切前處理過程中不慎導入的塑膠異物，送到本廚房後經三槽式清洗並未挑揀出所致。 改善方式：已透過公司聯繫食材上游廠商，請廠商加強原物料品質控管，同時加強廚房內員工教育訓練，特別注意食材清洗及拆包過程不可有異物落入食材當中，避免相似裝況發生。</p>
<p>流程 (供應時間、服務態度)</p>	<p>無。</p>	<p>無。</p>
<p>其他</p>	<p>508：部分打菜湯匙已扭曲變形，宜主動汰除。</p>	<p>已提醒現場組長需注意餐具挑揀，若有變形或破損則立即汰換，不繼續使用。</p>

5 月份：

午餐狀況	意見內容	廠商情形處理與改善
<p>內容 (菜色及供應量-含主副食、飯、湯)</p>	<p>106：5/8(五)茄汁魚丁的粉裹太厚。 301：4/30(四)薑黃胚芽飯不好吃，學生不喜愛。 302：飯量需增加 4 人份。 306：飯量需增加 2 人份。 407：有滷肉海帶菜時，海帶量無法每生一個。 408：飯量可減少 2 人份，其它可減少 1 人份；5/7(四)藥膳洋芋豆腐湯中的豆腐太少，可增加 2 人份。</p>	<p>1. 5/8 魚丁裹粉太厚已告知廚師，要求下次有炸物時需注意裹粉量。 2. 薑黃胚芽飯具備高營養價值，同時為了讓學生了解多元食材及其相關料理特色，故上月有安排進菜單中，考量學生接受度不高，未來會減少出現。 3. 飯量及菜量有要增減的部分均已註記，若後續有需要更改均可再與廚房反應。 4. 因開立菜單設計時是以克/每人設計，有時該食材若是單品如：貢丸、豬血糕、海帶結等，無法確保打菜時每桶餐箱中都有超過班級人數的數量，未來開立類似食材時會再增加該食材的克數，確保數量盡量足夠讓每個學生都吃到。</p>
<p>品質 (新鮮度、色澤)</p>	<p>301：水果很好。</p>	<p>謝謝大家喜歡，會再持續供應品質穩定的當季新鮮水果。</p>
<p>口味 (酸、甜、苦、辣)</p>	<p>406、407：5/11(一)海苔粉魚片太鹹。 408：5/5(二)有機高麗菜沒味道；5/11(一)海苔粉魚片太柴。</p>	<p>1. 5/11 魚片問題已反應給廚師，要求下次改善魚片口味，不可調味過鹹，也請師傅注意油炸時間，不可炸過久導致魚肉水分流失。 2. 高麗菜沒味道已告知煮青菜的師傅，要求調味時需注意。</p>
<p>異物狀況</p>	<p>無。</p>	<p>無。</p>
<p>流程 (供應時間、服務態度)</p>	<p>無。</p>	<p>無。</p>
<p>其他</p>	<p>508：4 月份牛奶、豆漿數量出現 2 次不正確，落差過大，宜更正。 608：老師素食湯品不用提供，謝謝。</p>	<p>1. 已要求算飲品的工作人員需更正數量，並注意算飲品時是否都放對數量，同時檢查飲品外觀完整性才可放入餐箱中。 2. 收到，後續不提供老師素食湯品。</p>

三、討論事項：

【提案】：討論本校 114 學年度 3 月及 4 月營養午餐異常事件記點及罰款事項。

(一)說明：

本校 114 學年度 3 月及 4 月營養午餐共發生 5 起異常事件，依據合約相關規定，並參酌廠商回覆，詳如附件二，提請討論確認記點及罰款事項。

(二)決議：

經與會出席人員過半數同意並確認本校 114 學年度 3 月及 4 月營養午餐共發生 5 起異常事件的記點及罰款事項，其中第 4 起事件之保久乳外觀無異常，決議不可歸咎於廠商，該事件不記點、不罰款，一併彙整如下：

事件 序號	異常狀況	異常類型	記點 點數	罰款 金額
1	407:3/3(二)「南瓜玉米蒸蛋(雞蛋、南瓜、玉米、毛豆)」出現 1 片長約 3 公分的塑膠片。	114 學年度第 10 次出現「一般物理性異物」	記 1 小點	罰款 2000 元
2	407:3/16(二)「和風蒸蛋(雞蛋、玉米、香菇、腰果、柴魚片)」出現 1 條長約 10.6 公分的塑膠條。	114 學年度第 11 次出現「一般物理性異物」	記 1 小點	罰款 2000 元
3	302:3/30(一)「有機黑葉白菜」出現 1 片長約 1.1 公分的塑膠片。	114 學年度第 12 次出現「一般物理性異物」	記 1 小點	罰款 2000 元
4	606:4/14(二)「保久乳」1 瓶有苦味，並結塊，未超過保存期限(2026/09/24)。	114 學年度第 1 次出現「飲料變質」	不記點	不罰款
5	604:4/23(四)「腐皮大黃瓜(大黃瓜、杏鮑菇、紅蘿蔔、豆皮)」出現 1 片長約 2 公分的塑膠片。	114 學年度第 13 次出現「一般物理性異物」	記 1 小點	罰款 2000 元

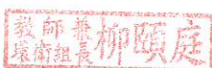
◎備註：截至本次會議(7/1)前，本校 114 學年度營養午餐異物事件累計已記 9 小點，已罰款 18000 元。

四、臨時動議：

無。

五、散會。

承辦人



單位主管



校長

