

109 學年度第 1 學期三民國小午餐廚房 12 月份午餐委員會會議紀錄

時間：109 年 12 月 18 日下午 14 時 00 分

地點：東門國小第二會議室

主持人：李阿丹校長

一、主席致詞：學期即將結束，感謝各位委員這些日子以來關心學生們的午餐，期盼未來午餐工作能更完善。謝謝！

二、午餐業務報告事項：

(一)截至 12 月 17 日止 午餐基本費-2,292,463

午餐基本費-以前年度 6,866,904

午餐燃料費-3,636,999

(二)午餐食材：第一類冷凍、冷藏(禽、畜)肉品第二類冷凍、冷藏-水產品、調理食品、蔬菜等豬、牛肉類加工(再製)品，均採用「肉品原料來源」為國產在地之優良產品。

(三)本月廠商履約情形：(紀錄日期 12/18)

1. 人員管理

日期	事實	契約規範	處理方式
12 月	依契約檢附相關資料送學校備查。	依契約第八條第十五款廠商應提出勞工保險及全民健康保險投保證明文件。	
12 月	依契約檢附相關資料送學校備查。	廠商工作人員應造具名冊送交機關，供餐前一週依據「食品良好衛生規範準則」之「食品業者良好衛生管理基準」規定檢附最近三個月內醫療機構健康檢查合格證明文件送交機關審核。凡健檢不合格或有其他不適於廚師工作者，均不得從事午餐相關工作。如人員有異動(新僱或解僱)均應隨時以書面(含名冊)通知機關，新進人員應於到職前繳交合格體檢證明文件至機關審核否則不予進用。	
12 月	目前人力符合契約規範，每日達 21 名。	依契約補充說明六、勞務人員：廠商派駐機關午餐廚房之實際勞務人員(廚師、廚工)每日不得少於 300:1(實際用餐人數:勞務人員)之比例， <u>具中餐烹調技術士</u> 以上證照者應達 <u>75%</u> 以上。(惟餘數餘 30 人以內，由廠商決定是否增加 1 人)依比例設置，每日短少 1 人次，一學期超過 2 人次，第 3 人次起始以記點。	
12 月	目前提供丙證照共 17 張，符合契約規範(75%)	丙級證照未達補充說明六 75%以上，按契約第十三條罰則記點。	

12 月	目前人力 25 名（廚工+營養師+司機），已全數完成體檢。	新進人員應於到職前繳交體檢合格證明。	
------	-------------------------------	--------------------	--

2. 採購驗收

日期	品項	原因	合約規範	處理方式
1、驗收食材符合食品衛生管理法及學校衛生法。 2、豆製品簡易檢驗過氧化氫(H ₂ O ₂)，未檢出。 3、提供的食材來源，均具國家食品認證或符合國家檢驗標準或合格工廠所製造。				

3. 供餐管理

日期	目前狀況	事實	契約規範	處理方式
午餐罰款元 整。				

2. 基本費動支

109年12月份基本費、燃料費動支表

項次	日期	品名	基本費	燃料費	備註
1	11月27日	防蟑工程	2000		
2	11月27日	公務車788-DKY養護費	1700		
3	11月27日	三民停餐退費	930		
4	11月30日	12月份三校電梯保養費	7800		
5	11月30日	12月份鍋爐保養費	3600		
6	11月30日	12月份水費		27265	
7	11月30日	飲水機保養	5880		
8	11月11日	午餐廚房設備維修等	68835		
9	11月11日	東門送餐電梯維修	48000		
10	12月16日	洗碗機維修	60522		
11	12月16日	12月份電話費	657		
		合計	199924	27265	

三、討論提案

1. 討論 110 年 1-3 月份菜單。

◎葷食：1/18 的湯品肉骨茶的排骨丁改為油片絲。

2/19 的主菜麵線糊刪除肉絲將量增加到 2/26 的主菜鮮蔬肉絲燴飯的肉絲。

3/11 的副菜一鮮瓜什錦改為結頭什錦，鮮瓜改為結頭菜。

3/22 的副菜一蒜香干丁將三色丁改為黃瓜片。

3/30 的主菜燒肉油腐改為燒肉干丁，四角油腐改為四角干丁。

◎素食：1/5 的主菜冬瓜燒烤麩增加金針菇。

3/11 的副菜一鮮瓜什錦改為結頭什錦，鮮瓜改為結頭菜。

3/22 的副菜一玉米干丁將三色丁改為黃瓜片。

3/23 的主菜咖哩豆腸改為蒲燒豆腸，內容改為豆腸、海苔絲跟白芝麻。

3/25 的主菜紅燒黑干增加胡蘿蔔，副菜一高麗什錦的胡蘿蔔刪除。

四、臨時動議：煩請委員回去傳達，家長對午餐如有任何問題 請當天立即提出反映。

五、散會：十五時三十分