

三民國小 110 學年度第 1 學期 11 月份學校午餐委員會會議紀錄

時間：110 年 11 月 26 日下午 14 時 00 分

地點：三民國小校長室

主持人：陳智龍校長

紀錄：張藍尹

一、主席致詞：略。

二、午餐業務報告事項：

(一)截至 11 月 26 日止 午餐基本費-1,285,533

午餐基本費-以前年度-9,067,004

午餐燃料費-4,631,057

(二)午餐廚房製備蒸蛋時，為提升成品外觀效果，學校自行購買 600mm*700mm 蒸蛋紙以供蒸蛋專用。

(三)三校 10、11 月份滿意度結果(如附件)。

(四)10 月廚餘，每人平均 48 公克，持續鼓勵學童零廚餘。

(五)11 月 15 日衛生局抽樣午餐成品；11 月 16 日衛生局抽樣食材-黑豆干；11 月 23 日產發處抽樣食材-生香菇、青江菜，後續報告公告午餐網頁。

(六)本月廠商履約情形：(紀錄日期 11/26)

1. 人員管理

日期	事實	契約規範	處理方式
11 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。	
11 月	依契約檢附相關資料送學校備查。	二十三、人員管理規定：(一)廠商工作人員需遵守衛生福利部公告食品良好衛生規範準則之規定，廚務人員每年應參加政府或相關單位所舉辦之衛生講習 8 小時，並於開學前將資料送到機關備查，新進人員應於 3 個月內取得資格。(八)廠商製備餐飲之從業人員須檢附符合食品安全相關規範最近一年內之健保醫院健康檢查合格證明文件。開學前一週廠商工作人員應造具名冊送交機關審核。 (九)凡健檢不合格或有其他不適於廚務工作者，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。	

11 月	目前人力符合契約規範，每日達 21 名。	(三)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，具中餐烹調技術士以上證照者應達 75%以上。(惟餘數餘 30 人以內，由廠商決定是否增加 1 人)。	
11 月	目前提供丙證照共 16 張，符合契約規範(75%)	(一)勞務人員：依比例設置，每日短少 1 人次，每月超過 2 人次，第 3 人次起始以記點。	
11 月	目前人力 24 名(廚工+營養師+司機)，已全數完成體檢及新冠肺炎疫苗接種。	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
11/26	午餐異物	東園國小學生湯中吃到約 0.3 公分塑膠異物。	供應餐點發現物理性異物，每次記 3 點。	記 3 點
午餐罰款壹仟元整。				

4. 基本費動支

110 年 10-11 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	10 月 20 日	印表機修繕	3500		
2	10 月 22 日	點蟑工程	2000		
3	10 月 25 日	購買蒸蛋紙	6090		
4	10 月 25 日	冷氣清洗保養	4500		
5	10 月 25 日	飲水機保養	6880		
6	10 月 25 日	10 月份鍋爐保養	3600		
7	10 月 25 日	10 月份三校送餐用電梯保養	7800		
8	10 月 28 日	787-DKY 油資	250		

9	10月29日	11月份鍋爐保養	3600		
10	10月29日	11月份三校送餐用電梯保養	7800		
11	11月1日	洗碗機專用清潔劑	13800		
12	11月2日	11月份瓦斯費		61069	
13	11月2日	東園國小配膳車維修	4940		
		合計	64760	61069	

三、討論提案

(一)110年12月份菜單。

葷食部分：12/2 玉米蔬菜湯加大骨；12/29 黑豆飯改薏仁飯；紅豆西米露加黑豆；12/30 結頭鮮菇湯改為結頭魚丸湯。

素食部分：12/29 黑豆飯改薏仁飯；紅豆西米露加黑豆；12/30 結頭鮮菇湯改為結頭魚丸湯。

四、臨時動議：無。

五、散會