

三民國小 111 學年度第 1 學期 11 月份三校午餐委員會會議紀錄

時間：111 年 11 月 25 日下午 14 時 00 分

地點：三民國小午餐室

主持人：陳進豐校長

一、主席致詞：略。

二、午餐業務報告事項：

(一) 10 月 12 日產發處到校抽驗地瓜，檢驗結果為合格；11 月 17 日午餐成品送驗，檢驗為合格
(食品工業研究所)相關檢驗報告公告於午餐網頁。

(二) 截至 11 月 25 日止 午餐維運費(原基本費等)- 124,028

午餐維運費(午餐基本費)-以前年度-15,236,029

(三) 10 月份廚餘量，每人平均 41 公克，持續宣導珍惜食物，降低廚餘量。

(四) 本月廠商履約情形：(紀錄日期 11/25)

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。	依契約二十三、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。	
11 月	目前人力符合契約規範，每日達 21 名。	勞務人員：廠商派駐機關午餐廚房之實際勞務人員(即廚師、廚工、衛管人員)每日不得少於 300:1(實作數量：勞務人員)之比例(惟餘數餘 100 人以內，由廠商決定是否增加 1 人)，另具中餐烹調技術士證照持證數應符合「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之規定。	
11 月	目前提供丙證照共 16 張，符合契約規範(75%)	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 25 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
午餐罰款 整。				

4. 午餐維運費動支

111 年 10-11 月份午餐維運費動支表

項次	日期	品名	午餐維運費	備註
1	10 月 24 日	午餐廚房購買事務機碳粉匣 4 個	11994	
2	10 月 25 日	午餐廚房購買蒸蛋紙及油炸吸油紙	11655	
3	10 月 26 日	午餐廚房購買青菜盛裝籃及飯盆蓋等	14660	
4	11 月 4 日	111 年 11 月份三校電梯保養費	7800	
5	11 月 4 日	111 年 11 月份瓦斯費	65310	
6	11 月 7 日	環境衛生用藥	845	
7	11 月 14 日	標籤機	10900	
8	11 月 14 日	午餐辦公室電話費	645	
9	11 月 14 日	素食區風管接縫處修補	7350	
10	11 月 15 日	補充三校湯桶 30 個	39000	
11	11 月 17 日	午餐檢驗成品(大腸桿菌、大腸桿菌群)	2500	
12	11 月 17 日	環境衛生用藥	105	
13	11 月 17 日	鍋爐清罐劑	5040	
14	11 月 23 日	點蟑工程	2500	
		合計	180304	

三、討論提案

(一)111 年 12 月份菜單。

素食： 12/12 的主菜添加玉米筍；12/20 主菜添加毛豆仁。

(二) 討論教職員代收代辦費退餐退費方式。

目前教職員請假期間停餐退費方式不論補助及非補助教職皆以退餐費方式，僅退回請假期間之午餐費，午餐維運費(基本費及燃料費)等不再退還，如中途退出不再用餐者，討論其午餐維運費退費方式。

1. 依未用餐天數按天計算退還。

2. 新竹市公私立國民中小學雜費及各項代收代辦費收支辦法中雜費及其他代收代辦費：

(1) 用餐前：全部退還。

(2) 用餐後未逾(含)學期三分之一：退還三分之二。

(3) 用餐後逾學期三分之一，未逾(含)學期三分之二：退還三分之一。

(4) 用餐後逾學期三分之二：均不退還。

退費之基準日，應以實際停餐日期為準。

決議：通過，以新竹市公私立國民中小學雜費及各項代收代辦費收支辦法中雜費及其他代收代辦費按比例執行。

(三) 討論三校午餐送餐用電梯保養回歸各供應校自行訂定契約事宜。

決議：通過，自 112 年 1 月起執行。

四、臨時動議

1. 三民葉委員有以下幾點提出：

(1) 針對麻婆豆腐的菜色照片，顏色比較白，感覺調味不道地？

廠商回覆：因多次接受到三校低年級導師反應，所有豆瓣醬及胡椒等香辛料都酌量減少供應，會與廚師再次討論相關菜色烹調方式。

(2) 營養午餐味道不佳，希望菜色能多變化增添雞腿及柳葉魚等菜色。

廠商回覆：雞腿因成本及供應量，柳葉魚因目前無符合國產，會多開發新菜色。

(3) 有家長委員提出能參觀供應流程？

三民午餐秘書回覆：因疫情及衛生問題供餐中，無法進入烹調區等作業區，可與午餐秘書統一約定時間於廠區外，同步於玻璃門外瞭解作業流程，並加以說明，謝謝。

(4) 有關校慶加菜希望校方能發聲明。

三民陳校長回覆：研擬後公告。

3. 三民陳校長：有關廚房頂樓抽風設備，目前行政團隊已積極處理招標事務，由於降噪擬再增加 1 間隔間會增加約 10 萬元預算，總金額大約在 98 萬元，於寒假期間汰換更新。

五、散會