

三民國小 113 學年度第 2 學期 3 月份學校午餐委員會議紀錄

會議時間：114 年 3 月 18 日下午 14:00

會議地點：三民國小校長室

會議主持人：陳進豐校長

紀錄：張藍尹

壹、主席致詞：感謝委員們參與午餐會議，並先行審核午餐菜單，學校秉於學生安全第一，平日積極辦理相關維護，近期台中發生氣爆意外，學校引以為鑑，已積極辦理全面性的設備檢視及維護並特別針對瓦斯減壓閥老舊問題進行汰換，以降低潛在風險確保校園安全無虞。相關照片紀錄請參閱附件。

貳、午餐業務報告

一、上次會議決議執行情形：1-3 月份菜單，3 月 6 日肉骨茶、3 月 18 日黃芽豆腐排骨湯、3 月 20 日白玉排骨湯；排骨丁貨源不足，故將排骨丁修改為軟骨丁調整比例。3 月 7 日菜名：日式烏龍麵。因目前烏龍麵供貨不穩，故將日式烏龍麵修改為日式炒麵，烏龍麵改為白扁麵，先行調度並發文知會學校更換品項，本校收文後轉知受供校並公告於午餐網頁，其餘執行正常。

二、衛生局於 3 月 10 日至本校午餐廚衛生稽查，結果為合格並抽驗食材-凍豆腐及午餐成品；相關檢驗結果等待後續公告。

三、有關瓦斯及用電安全：

(1) 瓦斯減壓站(內管線延伸)減壓閥由於已設置 10 年，減壓閥內部老舊，為維護校園安全，校長指示全面更新，由專業瓦斯內管線承裝業者，3 月 10 日至本校午餐廚房更換老舊減壓閥三只工程完工，所需經費 111,825 元，由午餐維運費項下支應。

(2) 每年瓦斯公司均派員到校安檢、每年均委請專業瓦斯內管公司廚房全區域瓦斯偵測安檢、每學期委請專業電機廠商維護巡檢等。

四、午餐經費收支情形：

(1) 本學期經費預估動用情形：

支 用 名 稱		113 學年度第 2 學期午餐廚房及供膳設備更新與維護							
經 費 來 源		☒ 午餐基本費結餘款 ☒ 當學期午餐相關經費收入 ☐ 其它 ()							
經 費 收 支		基本費歷年結餘款： <u>13,108,719</u> 元；(結算至 114 年 2 月止) 本學期收入預估數： <u>2,214,000</u> 元(基本費 360 元 X 6150 人)							
類別	項 目	用途細項 (依需求排列順序)	概 算 數				核定 數	實 支 數	備註
			單位	數量	單價	金額			
預備金	主副食(補餐預備金)	預備金		6150	學生、教職 5	461250			供膳異常時(教職學生 6150 人 * 5 元 * 15 天)
	設備、其他	設備更新	式	1	100000	100000			空氣門等
小計									
每學期例	主副食(含加菜金)	節慶加菜		6150	30	184500			校慶加菜 1 次午餐會議決議

行 性 支 出									執行
	水電、燃料費	水費	學期	1	150000	150000			
		瓦斯費	學期	1	300000	300000			
		電費	學期	1	300000	300000			
	廚房及用餐相關設備、器具	鍋爐維護保養	台	2	45000	90000			保養及藥劑等
		送餐電梯保養維護(分攤)	學期	1	150000	150000			三校送餐電梯
		午餐設備維修	學期	1	300000	300000			爐灶、蒸飯櫃等設備
		水電維修	學期	1	200000	200000			
		三校送餐推車維修	學期	1	200000	200000			
		飲水機保養	學期	1	10000	10000			
		消防設備更新	學期	1	50000	50000			
		辦公室文書費	學期	1	50000	50000			辦公文具及電話費等
		營養教育相關費	學期	1	20000	20000			購買教具及小獎品
	廚房環境清潔及維護(含食材及水質檢驗費)	水質檢驗及食品檢驗試劑及委外檢驗費	學期	1	110000	110000			
		水塔清洗及濾心等耗材	學期	1	60000	60000			濾心更換
		三校配膳用品	學期	1	80000	80000			口罩、網帽...等
		廚房陰井消毒工程	學期	1	80000	80000			
		病媒防治等工程	學期	1	120000	120000			紗窗更新及消毒等
		地磚及油漆等	學期	1	100000	100000			
小計					3115750				
總計					3115750				

議決:通過後執行

(2) 114 年 1-3 月份主要支出項目：

114 年 1-3 月份午餐維運費動支表

項次	日期	品名	午餐維運費	備註
1	1 月 2 日	114 年 1 月份水費(1936 度)	31890	
2	1 月 2 日	每學期例行水塔清洗濾心更換等	38900	
3	1 月 2 日	午餐廚房購買三校開學班級用口罩	16605	
4	1 月 2 日	午餐廚房購買三校開學班級用菜瓜布	2400	
5	1 月 2 日	午餐廚房購買三校開學班級用網帽	16450	
6	1 月 2 日	午餐廚房例行清理疏通陰井、截油槽、內管路...等工程	49350	
7	1 月 2 日	午餐廚房購買三校開學班級用洗碗精	12986	
8	1 月 2 日	每學期例行水質檢驗	3152	
9	1 月 7 日	114 年 1 月份電費(14520 度)	88696	
10	1 月 7 日	三校牛奶包裝用塑膠袋 1 批	625	
11	1 月 7 日	午餐廚房購買三校用湯桶及配膳用具	18172	
12	1 月 7 日	油煙罩例行清洗	34500	
13	1 月 13 日	1 月份飲水機例行巡檢	40	
14	1 月 15 日	午餐廚房例行烹調區及煮湯區更換紗窗等	25000	
15	1 月 15 日	114 年 1 月午餐廚房病媒老鼠防治費用	6300	
16	1 月 15 日	114 年 1 月份三民送餐用電梯保養費	3600	
17	1 月 20 日	114 年 1 月份東門送餐用電梯保養費	1800	
18	1 月 23 日	前處理區窗戶白鐵大鈎更新	800	
19	1 月 23 日	午餐廚房外圍水溝清理廢棄物	10500	
20	2 月 4 日	114 年 1 月份影印機費用	5526	
21	2 月 4 日	迴轉鍋修繕及消毒櫃推車換輪	39540	
22	2 月 5 日	側向電捲門安裝遙控主機	4631	
23	2 月 6 日	午餐廚房例行消毒費用	7350	
24	2 月 6 日	鍋爐用軟水加壓機	7800	
25	2 月 13 日	114 年 2 月份東門送餐用電梯保養費	1800	
26	2 月 13 日	114 年 2 月份飲水機例行巡檢更換耗材	840	
27	2 月 25 日	東園國小班級配膳車及手推車修繕	41400	
28	2 月 26 日	東園國小送餐用電梯修繕	48000	
29	2 月 27 日	114 年 3 月份水費(815 度)	13562	
30	2 月 27 日	鍋爐用清罐劑 2 罐(罐/20 公斤)	5040	
31	3 月 3 日	蒸飯櫃耐熱輪更新一批	20880	
32	3 月 4 日	114 年 2 月份影印機費用	5526	
33	3 月 5 日	汙水池馬達更新 2 台	69900	
34	3 月 5 日	114 年 3 月份飲水機例行巡檢	40	

35	3月6日	汙水池前設置菜渣攔截網	9200	
36	3月10日	114年營養師常年會費	2500	
37	3月10日	午餐廚房更新瓦斯減壓閥3只	111825	
		合計	757126	

(3) 截至3月18日止 午餐維運費-583,233

午餐維運費-以前年度-13,108,719

五、本月廠商履約情形：

1. 採購驗收：正常

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。				

2 午餐異況：無。

日期	目前狀況	事實	契約規範	處理方式
3/18	午餐異況	三民4年4班學生發現青菜中有膠帶。	依第十六條 罰則一、供應餐點有以下情形(一)生物性異物：菜蟲、米蟲、蝸牛、椿象等1個月內出現超過2次，第3次起按日記1點。 (二)生物性異物：蚊子、蛾蚋、果蠅、馬陸、蜘蛛記1點 (三)物理性異物：金屬、紙屑、塑膠類等按次記點。	物理性異物記3點
午餐罰款壹仟元整。				

六、午餐食材檢驗：

1. 每日依食材種類(如豆製品及麵類)自主過氧化氫檢驗無異況。

七、用餐反應：

1. 3月6日海鮮燴青花

海鮮燴青花:廚務人員們將青花菜一朵一朵的清洗挑揀小蟲，青花菜、玉米筍及彩椒燙熟調味放置菜盆；蝦仁烹調後加以調味，煮成勾芡醬汁，再逐盆淋入菜盆中青花等蔬菜上，三校師生回饋佳。

2. 3月7日日式烏龍麵改日式炒麵:

先將肉絲、黑輪條、洋蔥、青花菜及胡蘿蔔等料調味炒熟，柴魚片及醬油等調味料熬煮醬汁，麵體稍微川燙再放入熟料中快速翻炒，為講求口感及風味廚師分以少量分鍋拌炒，三校師生回饋佳。

八、剩食減量實施方式

1. 1月份每人平均剩食量為40公克。
2. 駐校營養師及廚師們持續針對菜色逐道檢討烹調方式。
3. 幼兒園全穀類營養教育活動。

參、討論提案

案由一、討論114年4月份菜單。

素食菜單部分:4月29日(二)日式土瓶蒸增加素雞丁食材。

有關新菜色藝慶公司補充說明：

1. 新鮮鳳梨蒸魚

(1)新鮮鳳梨用豆瓣醬、醬油調味煮過，用均質機打成鮮鳳梨醬。

(2)魚片退冰後放入蒸爐蒸熟後，再淋上自製的鮮鳳梨醬。

2. 番茄雞蛋湯拌麵

(1)雞蛋打散之後炒過，撈出備用，絞肉也稍微調味炒過撈出，原鍋加入番茄拌炒至稍微呈現泥狀。

(2)加入適量的水與高麗菜煮熟，最後加入已經炒好的絞肉及炒蛋煮滾。

(3)再由小朋友將蒸好的麵條拌入湯中，即完成美味的番茄雞蛋湯拌麵

3. 熱帶波蘿堅果豆包

(1)洋蔥炒過與番茄與鳳梨先下鍋調味煮成鳳梨番茄醬，加入豆包拌煮並注意火候不讓豆包煮過頭。

(2)堅果稍微過油維持顏色鮮艷，最後撒在調味好的波蘿番茄豆包上。

肆、臨時動議

案由一、東園國小送餐專用電梯因設備老舊恐有安全疑慮，提議更換主機馬達一案。

議決：依現行直轄縣市政府及所屬國民小學及國民中學辦理學校午餐應行注意事項第六條學校辦理午餐收取之午餐費，其收費機制及費額，由地方政府納入代收代辦費用收取規定中規範，電梯相關修繕非屬條文所稱「應專款專用之項目」，爰仍請校方另籌經費支應。

伍、散會

午餐廚房瓦斯檢測

114年2月11日瓦斯公司派員檢測



114年2月14日瓦斯公司派員檢測



114年2月17日長虹公司派員檢測



114年3月10日減壓閥更新工程



每年瓦斯公司安檢

113 學年度第 1 學期新竹市三民國民小學瓦斯偵測安檢

日期：113.6.26

瓦斯偵測及緊急斷閥安檢



午餐廚房內部瓦斯偵測器檢測及遮斷系統檢測

113 學年度第 2 學期新竹市三民國民小學瓦斯減壓閥更新工程

日期：114.3.10

減
壓
閥
更
新

