

臺北市永安國小暨大直國小、吉林國小
114 學年度第 1 學期 9 月份午餐供應委員會議紀錄

壹、會議時間：114 年 9 月 17 日(星期三)上午 10 時 05 分正

貳、會議地點：永安國小二樓會議室

參、主席：張校長文壽

記錄：童鈺雯

肆、出席人員：如簽到單

伍、會議議題：

(一) 追蹤上次會議決議

113 學年度中央廚房勞務委外採購案已於 9/11 完成總驗收。

(二) 午餐供應事項報告與討論

1. 廚房駐校營養師李嬿芝 9 月 22 日離職，由林芮甄營養師交接暫代。
2. 廚房設備旋風式烤爐因瓦斯進氣異常，目前無法啟動，已聯繫原廠安排技師進行檢修。原訂 9 月 17 日供應之「香料烤雞」，將調整烹調方式以利餐點順利供應。
3. 廚房作業注意事項：
 - (1) 加強乾料室及冷凍（藏）庫管理，調味品罐身於入庫前應擦拭乾淨，另統一入庫日期標示位置，避免將日期標註於封口處或其周邊，以維持食品安全及辨識便利。
 - (2) 乾料室橘桶內之塑膠內袋，如有潮濕或髒汙情形，請即時更換；糖類及粉類食材使用完畢後，務必將袋口確實夾緊，以確保食材衛生與保存品質。
 - (3) 因天氣炎熱，請加強食材之驗收與保存，特別注意蛋類、豆製品、海鮮及截切蔬果等高風險食材。於前處理、烹煮及出餐前，請務必加強檢視與試吃，以確保食品安全。
 - (4) 請截切水果請控制作業時間，並置於陰涼或低溫環境，避免陽光直射及高溫，防止變質，確保新鮮與安全。
 - (5) 餐廳走道區之推車請務必歸位，不得隨意停放，以免影響通行安全。配膳完成、待發送之餐車，請確實推至指定定點，不可僅用力一推後即離開，近期已發現有推車撞擊牆面及柱子之情事，請加強人員教育及現場督導。
 - (6) 各班配膳量應確保充足，對於經常反映份量不足之班級，請確實

增量因應。同時，補餐紀錄務必確實登載與落實，以利後續查核與改善。

(三) 審查 114 年 10 月菜單

1. 114 年 10 月菜單詳如附件。
2. 若因天候不良導致市場蔬菜到貨量不足需調整菜單時，承商應事先行文校方同意後始得更改之。

(四) 表決事項

案由一：有關午餐出現異物，提請討論。

決議：午餐出現一般物理性異物，依午餐契約罰則決議記點 1 小點及罰款 2000 元。請廚房加強食材驗收及前處理清洗挑揀作業，避免異物夾雜。

陸、 臨時動議：

(一) 114 年 10 月份午餐供應委員會議時間，提請討論。

決議：114 年 10 月份午餐供應委員會議謹訂於 10/22(三)上午 10:05 舉行。

柒、 散會！(上午 10 時 45 分)