

臺北市永安國小暨大直國小、吉林國小
114 學年度 115 年 1-2 月份午餐供應委員會議紀錄

壹、會議時間：115 年 1 月 21 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

(二) 午餐供應事項報告與討論

1. 依據 115 年 1 月 14 日字第 11501140001 號函：統鮮派駐本校中央廚房營養師異動，自 115 年 1 月 14 日起由 114 年 11 月 3 日到職，業已妥適交接之劉欣慈營養師擔任。

2. 12/18 食安查核午餐送驗，檢驗結果符合衛生規定，已於 學校官網 /學生園地/永安大直吉林午餐園地 公告周知。

3. 114 學年度第 1 學期午餐滿意度調查於 114 年 12 月中旬進行，調查結果如下：

學校	很滿意+滿意	尚可	不滿意
永安國小	82.7%	14.6%	2.7%
大直國小	86.7%	10.4%	2.9%
吉林國小	70.1%	20.4%	9.5%

4. 114(1)學期末及 114(2)開學前作業規劃如下：

	工作內容	執行日期
1	期末大掃除/電氣設備檢查/鍋爐飽灌	1/26(一)
2	汙水池抽水肥	2/2(一)
3	水塔清洗(學校委外)	2/7(六)
4	廚區及餐廳病媒蚊消毒	2/10(二)
5	淨水過濾系統年度保養(學校委外)	2/12(四)
6	開學前大掃除	2/13(五)

5. 廚房作業注意事項：

- (1) 近期廚區蚊蟲出現情形較為頻繁，請加強病媒蚊防治措施，以維護環境衛生。
- (2) 本月塑膠異物發生率已降低，請持續加強人員拆袋作業之教育訓練及供膳現場作業督導，以避免餐點中出現異物。
- (3) 請加強雞肉規格之驗收，並適度延長烹煮時間，以避免因雞肉切塊過大或烹煮不足，導致肉品未完全熟透之情形。

(三) 審查 115 年 3 月菜單

1. 115 年 3 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：有關午餐出現異物及雞肉未透熟之情事，提請討論。

決議：本月午餐出現一般物理性異物(塑膠片)及雞肉未透熟之情事，依午餐契約罰則決議記點 2 小點及罰款 4000 元。請廚房確實落實食材驗收、拆袋、清洗及挑揀等標準作業流程，並加強起鍋前之中心溫度檢測及試吃作業，以確認餐點熟度與品質。

陸、 臨時動議：

(一) 115 年 3 月份午餐供應委員會議時間，提請討論。

決議：115 年 3 月份午餐供應委員會議訂於 115 年 3 月 18 日(星期三)上午 10:05 舉行，審查 115 年 4 月份菜單及討論 115 學年度午餐供應事項。

柒、 散會!(上午 11 時 20 分)