

臺北市內湖區麗湖國民小學學校午餐供應委員會會議紀錄

一、開會時間：115 年 6 月 26 日（星期五）上午 08：00

二、開會地點：2F 校史室

三、主席：劉校長松育

四、與會人員：詳見簽到表

五、會議紀錄：

（一）4/23 榮彬的訪廠報告。

（二）本學期午餐滿意度調查結果：

115 年 3 月整體滿意度（滿意以上比例）為統鮮 73.6%、榮彬 77.9%；
115 年 4 月為統鮮 71.6%、榮彬 66.4%。與 3 月相比，4 月整體滿意度略有下降，學生意見主要集中於部分餐點口味偏油，以及部分餐具、夾子有變形、損壞等情形，影響用餐便利性。已請兩家供餐廠商參考滿意度調查結果及學生建議，針對餐點口味、供餐品質及餐具設備加強改善，以提升學生用餐品質與滿意度。

（三）提案討論：討論學校午餐供應廠商-統鮮及榮彬違規記點、缺失事宜。

1. 異常情形一覽表

日期	班級	廠商	菜色	異常情形	建議 記點 點數	決議 記點 點數
5/22	607	統鮮	蒸蛋	1cm 毛髮(物理性異物)	0-5	0
5/26	406	統鮮	白飯	塑膠(物理性異物)	1-5	1
6/5	課後 301	統鮮	白飯	紅線(物理性異物)	1-5	1
6/16	501	統鮮	鮮瓜雞湯	蟲(生物性異物)	0-3	0
6/22	307	統鮮	學生餐盒	頭髮(物理性異物)	0-5	0
5/8	502	榮彬	學生餐盒	頭髮(物理性異物)	0-5	0

2. 午餐供應廠商對異常情形回應之處理方式：

（1）統鮮 115/5/22：於 607 班蒸蛋中發現 1 公分毛髮，經廠商檢視異物型態後，推測為睫毛，可能為配膳人員於配膳作業過程中不慎掉落所

臺北市內湖區麗湖國民小學學校午餐供應委員會會議紀錄

致。廠商表示將加強作業人員個人衛生管理及配膳作業規範，並於餐點上蓋前再次確認餐點是否有異物，以避免類似情形再次發生。

- (2) 統鮮 115/5/26：於 406 班白飯中發現 8 公分白色塑膠，經廠商檢視後，研判異物可能為米袋包裝夾帶。廠商表示將要求原料供應商加強包裝品質管理，避免異物夾帶，同時加強洗米程序，採少量、多批次方式清洗及檢查，以降低異物混入風險。
- (3) 統鮮 115/6/5：於課後班 301 白飯中發現紅線，經廠商檢視後，研判異物為米袋封口線，可能於拆封作業時不慎夾帶。廠商表示將要求作業人員於拆封原料時更加謹慎，並加強洗米程序，採少量、多批次方式清洗及檢查，以避免異物混入餐點。
- (4) 統鮮 115/6/16：於 501 班鮮瓜雞湯中發現蟲體，廠商表示未收到異物實體，僅能依據照片進行判斷。因餐點經清洗及高溫烹調後，蟲體仍保持完整，研判可能於取餐過程中不慎掉入。廠商表示將要求服務人員注意取餐區域整體環境清潔，以降低異物混入風險。
- (5) 統鮮 115/6/22：於 307 班學生餐盒中發現頭髮，廠商表示廠區作業人員皆依規定穿戴工作衣、工作帽及口罩，並已檢視髮帽及髮巾配戴情形。後續將加強作業人員個人衛生管理，定期更新髮帽及頭巾，並落實頭髮不得外露之規範，以降低異物混入風險。
- (6) 榮彬 115/5/8：於 502 班學生餐盒中發現頭髮，廠區作業人員皆著工作衣帽及口罩，並在進入作業區前經過浴塵室也不排除現場落入之可能性。將要求送餐人員送餐時注意環境整潔，也請校方提醒學生注意用餐周遭環境之清潔。

3. 記點：

- (1) 統鮮共記 2 小點，每點罰款新臺幣 2,000 元，共計新臺幣 4,000 元。
- (2) 榮彬共記 0 小點。
- (3) 廠商若無異議，於收文 7 天內至出納組繳納罰款。

(四) 115 學年度營養午餐採購需求表之供應內容

- 1. 每人每餐應以供應主食 1 份、主菜 1 份、副菜 2 份、青菜 1 份、湯 1

臺北市內湖區麗湖國民小學學校午餐供應委員會會議紀錄

份及水果 1 次/週規劃。第 1 份副菜的菜色內容，須採用含蛋白質食材。

第 2 份副菜須以不同食材變換風味，增加營養午餐菜色豐富度。

2. 每週至少供應 1 次「精選餐」，主菜使用去骨雞腿排（或帶骨雞腿 120 公克以上）、豬排、魚片（每片生重 80 公克以上）或其他漁產品等優質食材，其中每 2 週供應 1 次魚片或漁產品。精選餐除九孔鮑、頭足類及虱目魚柳外，其餘魚類原則應以經去刺處理之魚片形式供應，每片魚片生重須達 80 公克以上。
3. 有關「精選餐」使用之漁產品，廠商應依教育局訂定之漁種供應排程表辦理，並符合下列規定：
 - (1) 以具三章一 Q 之 13 種漁產品為供應基準，包含鎖管（小卷）、金目鱸、鬼頭刀、臺灣鯛、白蝦、浪人鰲（牛港鰲）、旗魚、大口逆鈎鰻（飛扁魚）、魷魚、九孔（貢寮鮑）、鯖魚、虱目魚柳及烏魚；本契約期間之漁產品採購，以均價計每份新臺幣 25 元為原則，惟若遇市場行情大幅波動、天災或不可抗力因素，致漁產品產銷失衡或價格異常上漲時，得召開臨時午餐供應會議，調整供應品項之搭配比例或更換同等值之三章一 Q 漁產品。
 - (2) 前項品項之選用，廠商應依市場供需、季節產期及各校需求搭配供應，不以全數品項均等供應為限。
 - (3) 廠商所使用漁產品之來源供應商（包含漁民、漁會、市場或加工廠等），應建立來源管理及追溯機制，並配合機關或其委外單位稽核，稽核項目應包含加工流程、作業環境、人員衛生管理及原物料管理等事項；另應將生產者資料、產品品項及產地等相關資訊登錄於生產追溯系統。
 - (4) 廠商提供之漁產品應符合《食品安全衛生管理法》及相關衛生標準，檢驗項目包含動物用藥多重殘留、孔雀綠及結晶紫與其代謝物、重金屬（鎘、鉛、甲基汞）及組織胺等，並將檢驗報告送機關備查，廠商得採聯合檢驗方式辦理。
4. 廠商須於供應該期 15 天前提供由營養師署名設計之該期菜單（除菜名

臺北市內湖區麗湖國民小學學校午餐供應委員會會議紀錄

外，並應列出菜餚之主要食材內容及份量或主要營養素分析），送機關審核，機關應於該期 7 天前（不含假日）前確認回傳，菜單經機關審定後公告學生周知，如有特殊情況需調整者，須取得機關同意後始得更換。

5. 配合市政府相關補助說明之次數，每週供應有機蔬菜及有機米、每月供應有機菇、每學期供應友善飼養雞蛋（若遇颱風等因素可更改供應日及有最新相關公文依規定辦理）
6. 供應之食物要保持新鮮，營養均衡，具色香味，並符合本市教育局有關學校午餐規定，一律由廠商具備優良廠商製作提供，不得使用地下工廠等不合格廠商之添加物、半成品，食米必須採用附廠商供應當期證明之食米供應，提供預留備份，供應方式為桶菜、桶飯、桶湯。
7. 每月一次星期五為「淨零生活日」，由午餐廠商排定該月份之第幾週，當日營養午餐以蔬食為原則。
8. 每週提供一次甜湯，不要重複於週二提供。

（五）臨時動議：

有關餐具毀損問題，校方將請各班協助檢視並挑出變形或損壞之餐具，集中交由廠商回收處理，以避免不良餐具再次流入班級使用。

（六）散會

會議結束時間：115年6月26日 上午08：30。