# 115學年度第一學期伙食委員會會議紀錄

一、 時間：115年10月13日中午12點45分

二、 地點：知新3樓會議室

三、 出席人員：詳簽到表　　記錄：陳韋文

四、 主席致詞

謝謝各位委員出席一起關心學校伙食供應議題，學校伙食工作監督與執行由工作小組總務處負責，接下來就請總務處進行相關報告。

五、 工作報告

（一）委員會組織架構：

本委員會由校長、學務主任、總務主任、會計主任、營養師譚怡芬、高中部教師代表謝佩伶老師、國中部教師代表高宏旻老師、學生代表高二勇李沂傑、高二勤林鈺齊、家長代表林毓哲先生、林榮君女士、曾尹彥先生共12人所組成。

（二）委員會目的

1. 提供伙食供應及伙食教育建議。
2. 指導工作小組執行伙食相關工作。
3. 討論115學年度營養午餐補助事宜。

（三）工作小組任務---總務處

1. 負責學校伙食相關業務之執行與推動。
2. 伙食品質初核及用餐人數統計。
3. 每日餐期伙食供應狀況因應。
4. 經費收支事宜。

六、 午餐補助及餐費收費

（一）午餐補助對象

午餐補助僅適用國中部學生午餐，學生須有訂餐且實際供餐，依教育局規定補助每餐75元。

（二）高中部及其他餐別

高中部午餐及其他餐別(如晚餐)不適用本項政府午餐補助，餐費依學校相關規定收費。

（三）餐費收取方式

1. 每月初收取當月餐費，國中部午餐於收費時，將依當月實際到校上課日及訂餐情形，直接扣除政府補助每餐 75 元後，收取學生應繳金額。
2. 餐費:每餐 90 元，除每月餐費外並酌收 200 元材料費，主要用於餐盤及餐具提供、清洗、整理及高溫消毒等相關費用，另包含餐具損壞更換、設備維護費用。

供應內容:

（一）午、晚餐每人每餐主食 1 份、副食 2 菜 1 湯、並供應水果。

（二）人數 :早餐 180 人、午餐 1900 人、晚餐 900 人、宵夜 100 人。

（三）供餐原則：少鹽、少油；炸物每餐期每週供應 1 次；再製品每週不超過 2 次；不提供含糖飲料。

七、 餐點活動

（一）115 學年度「開心餐點」延續 114 學年度辦理。

（二）水果供應每週維持 4 次。

八、 食品衛生及品質管制

（一）每天依菜單內容執行 ，並公布在網頁校園食材登錄平台。

（二）除菜色照片，一併登錄驗證標章（CAS、TAP 產銷履歷農產品）及六大類食物份數及熱量表，供大家掌握供餐狀況。

（三）供餐份數平均達每日一千份，廠商依規定聘僱有營養師執照之營養師，依衛生福利部公布之「國人營養標準」、教育部所訂「學校午餐食物內容及營養基準」規劃每日菜單。

（四）每餐供應之食物均保留檢驗樣本一份，標明日期、餐次、置於攝氏七度以下冷藏，保存二天以備檢驗。

（五）配合禁用一次性及美耐皿餐具政策。

（六）配合每月衛生局蒞校稽核一次。

（七）配合每年聯合稽查一次 （教育局、產發局、動保處、衛生局）。

（八）廚餘處理

1. 廚餘依教育局「學校午餐標準作業流程」辦理，廚餘經初步瀝乾後，

使用固定加蓋容器盛裝，原則上當日清運。

2. 廚餘桶每日作業後清洗、晾乾，並維持周邊環境清潔，避免異味及病媒孳生。

3. 供膳結束後清除攔渣槽殘渣，截油槽浮油定期清除，並與廢油集中交由合格廠商回收處理。

4. 廚餘由廠商依規定運送至固定地點進行後續處理。

九、 廠商履約及廚房管理

（一）從業人員每學年開學前2週完成健康檢查。

（二）每人每年衛生講習訓練8小時。

（三）調理場所環境衛生維護良好。

（四）食材、器皿及用具衛生品質管理良好（3章一Q、生熟食區隔、廚餘處理）。

（五）倉儲衛生良好（除濕機、離地離牆5公分以上，標示清楚先進先用）。

（六）每月20日左右公布下個月菜單，供學生作為是否訂餐之參考

十、 問題與改善

（一）量的問題：每餐立即調配。

（二）口味問題：首重營養、衛生，每週統計學生餐食喜好供新隆公司參考，希望掌握學生喜好在菜單上多變化。

（三）所有問題立即記錄在伙餐供應問題反應/回覆單上，請廠商進行改善說明，總務處追蹤改善狀況。

（四）依規定每學期從口味、份量、供餐品質及衛生四方向進行伙食滿意度調查。

十、114-2伙食滿意度調查結果報告。

（一）口味部分

| | 非常滿意 | 滿意 | 尚可 | 不滿意 | 非常不滿意 |
|---|---|---|---|---|---|
| 食物的烹調口味 | 7% | 62% | 29% | 2% | 0% |
| 主食的口感 | 17% | 66% | 17% | 0% | 0% |
| 主食的口味 | 17% | 59% | 24% | 0% | 0% |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 副菜的口味 | 12% | 48% | 38% | 2% | 0% |
| 青菜的口味 | 7% | 52% | 34% | 5% | 2% |
| 湯品的口味 | 22% | 57% | 19% | 2% | 0% |

（二）份量方面

| | 非常滿意 | 滿意 | 尚可 | 不滿意 | 非常不滿意 |
|---|---|---|---|---|---|
| 主食的份量 | 48% | 50% | 2% | 0% | 0% |
| 主菜的份量 | 40% | 43% | 17% | 0% | 0% |
| 副菜的份量 | 50% | 40% | 10% | 0% | 0% |
| 青菜的份量 | 45% | 45% | 7% | 3% | 0% |
| 湯品的份量 | 57% | 38% | 5% | 0% | 0% |

（三）供餐品質方面

| | 非常滿意 | 滿意 | 尚可 | 不滿意 | 非常不滿意 |
|---|---|---|---|---|---|
| 水果的品質 | 50% | 43% | 7% | 0% | 0% |
| 水果的多樣化 | 45% | 29% | 24% | 2% | 0% |
| 伙食的供應溫度 | 31% | 60% | 7% | 2% | 0% |
| 菜色多樣化 | 12% | 60% | 28% | 0% | 0% |
| 對伙食整體內容是否滿意 | 12% | 74% | 14% | 0% | 0% |
| 對送、收餐人員服務滿意度 | 60% | 38% | 2% | 0% | 0% |

（四）衛生方面

| | 非常滿意 | 滿意 | 尚可 | 不滿意 | 非常不滿意 |
|---|---|---|---|---|---|
| 衛生 | 26% | 46% | 26% | 0% | 2% |

（五）整體滿意度

| | |
|---|---|
| 90 分以上 | 8 個班 |
| 80 分以上 | 20 個班 |
| 70 分以上 | 9 個班 |
| 60 分以上 | 5 個班 |

十一、委員提出

（一）菜單可以確實依學生反應調整，學生不愛吃的菜就不要出或減少出現頻率。

新隆公司回應：目前依各週統計，如果這道菜只有不喜歡沒有喜歡的班及，就會刪除。

委員建議：如果不喜歡的菜有基本票數，雖有班級喜歡，請減少出現頻率。

（二）餐盤、碗能確實洗乾淨。

新隆公司回應：目前作業，除第一道人工去除異物，進洗碗機、檢碗盤、烘乾、檢數各班數量，已多道關卡執行。

委員建議：程序很清楚，但執行在人，請多要求員工落實執行。

十二、主席結論

（一）口味及衛生部份，希望朝 85%滿意努力，其他部份朝 80%非常滿意努力。

（二）有問題請即時反映給總務處，總務處告知新隆公司立即改善。

十三、提案討論

十四、臨時動議：無

十五、散會於 13 點 20 分

# 115 學年度第一學期伙食委員會簽到表

時間：115 年 10 月 13 日中午 12：45 分

地點：知新樓 3F 會議室

出席/列席：詳簽到表

| 編號 | 職　稱 | 簽　名 |
|---|---|---|
| 1 | 校　長 | |
| 2 | 學務主任 | |
| 3 | 總務主任 | |
| 4 | 會計主任 | |
| 5 | 教師代表 | |
| 6 | 教師代表 | |
| 7 | 家長代表 | |
| 8 | 家長代表 | |
| 9 | 家長代表 | |
| 10 | 學生代表 | |
| 11 | 學生代表 | |
| 12 | 營養師 | |
| | | |
| | | |
| | | |