

臺北市中山區中山國民小學 111 學年度第二學期

第 2 次午餐供應委員會會議紀錄

壹、日期：112 年 6 月 6 日（星期二）下午 1 時 30 分

貳、地點：本校大智樓專科研究教室(A206)

參、主席：翁校長明達

記錄：蔡佩玢

肆、出席人員：詳如簽到簿

伍、業務報告：

- (一) 本校於112年5月3號下午1點30分進行幼兒園及小學部進行食物中毒演練，感謝謝長宏委員及陳佩怡委員蒞臨指導，演練過程如附件一。
- (二) 本校於112年5月17日(星期三)針對新北食品股份有限公司、上將食品有限公司進行便當抽驗，兩者檢驗結果為正常(如附件二)。
- (三) 本校於112年5月進行111學年度第二學期學校供餐(午餐)滿意度調查，結果如附件三。
- (四) 本校附設幼兒園擬辦理112學年度食材廠商招標案。

陸、討論事項：

案由一：有關辦理本校112學年度午餐後續擴充案，提請討論(請廠商迴避後再討論)。

說 明：

- 一、查「臺北市中山區中山國民小學110學年度第二學期暨111學年度學校午餐外訂桶餐採購案」，採購案號：111CSPS02，履約規範說明第四條第二項規定，廠商履約經機關考評優良者，得辦理後續擴充採購。
- 二、另查110學年度上學期第1次午餐供應委員會會議紀錄，本校考評廠商優良之方式及標準由午餐供應委員會訂定，訂定標準為滿意度調查表，其「很滿意」、「滿意」、「可接受」總和之比例達70%以上，且經午餐供應委員會討論同意者，得辦理後續擴充採購。
- 三、查本校111學年度第二學期全校校供餐(午餐)滿意度調查結果，新北廠商「很滿意」、「滿意」、「可接受」總和之比例達96%；上將廠商「很滿意」、「滿意」、「可接受」總和之比例達97%。
- 四、承上，經午餐供應委員會討論同意者，得辦理112學年度午餐後續擴充。

決 議：

一、經本校午餐供應委員會無記名投票，投票結果如下：

(一) 上將：同意共計8票，不同意共計2票。

(二) 新北：同意共計9票，不同意共計1票。

二、承上，照案通過，本校112學年度午餐後續擴充案，新北、上將午餐供應廠商，其「很滿意」、「滿意」、「可接受」總和之比例達70%以上，且經午餐供應委員會討論同意，辦理後續擴充採購。

案由二：有關本校112學年度午餐選餐方式案，提請討論。

說明：

一、查111學年度第一學期第2次午餐供應委員會會議決議，僅暑假開學首月(八、九月)採固定廠商供餐，由上將供應平日班1.3.5年級、課後班1.2.3年級；新北供應平日班2.4.6年級、課後班4.5.6年級，其他月分(十月~113年一月)開放班級選擇廠商。

二、承上，112學年度第一學期午餐選餐方式是否比照111學年度第一學期方式。

三、另112學年度第二學期午餐選餐方式為，於112學年度第一學期期末前，統計113年2月至3月，一年級至六年級各班用餐人數及訂購廠商，其他月分(四月~六月)開放班級選擇廠商。

四、承上，112學年度第二學期午餐選餐方式是否比照111學年度第二學期方式。

決議：

一、112學年度第一學期午餐選餐方式說明如下：

(一) 八、九月：

1. 上將：供應平日班1.3.5年級、課後班1.2.3年級。

2. 新北：供應平日班2.4.6年級、課後班4.5.6年級。

(二) 十月：

1. 上將：供應平日班2.4.6年級、課後班4.5.6年級。

2. 新北：供應平日班1.3.5年級、課後班1.2.3年級。

(三) 其他月分(十一月~113年一月)開放班級選擇廠商。

二、112學年度第二學期午餐選餐方式說明如下：

(一) 二、三月：於112學年度第一學期結束前，調查各班用餐人數及供應廠商。

(二) 四月~六月開放班級選擇廠商。

案由三：有關本校112學年度於配膳室用膳者，其費用由65元調整為55元案，提請討論。

說 明：

- 一、 查政府中央三章一Q政策補助1人午餐調整為10元，並納入有訂餐之教職員，爰有訂餐之教職員午餐收取費用維持55元，餘10元由政府補助。
- 二、 因未訂餐之教職員非上述之補助範圍，無10元之補助費用，以提供午餐供應廠商購買食材，爰臨時至配膳室用餐之人員，酌收午餐費用65元(55元+10元)。
- 三、 現新北廠商建議至112學年度第一學期起，臨時至配膳室用餐之人員，仍可由中央三章一Q政策補助1人午餐10元，比照有訂餐之教職員收取午餐費用55元。
- 四、 現擬採實名制，請臨時至配膳室用餐之人員，由學務處提供簽名欄，請用餐人員簽名，再每天計算總人數予廠商，協助廠商申請中央三章一Q之10元補助金額。

決 議：照案通過，自112學年度第一學期起，至配膳室用餐之人員(含學生、教職員及家長)，由學務處提供簽名欄，請用餐人員簽名，再每天計算總人數予廠商，協助廠商每月申請中央三章一Q之10元補助金額。

柒、臨時動議：

案 由：有關新北、上將廠商供應之魚料理，學生反應魚腥味很重，食不下嚥案，提請討論。

說 明：

- 一、 家長表示學生回家時反應魚料理，魚腥味很重，味道不佳，以致整碗飯菜皆未食用。
- 二、 請新北、上將廠商烹調魚料理時，有效去除魚腥味。

決 議：照案通過，另請新北、上將廠商烹煮各項料理時，建議少油少鹽。

捌、散會：下午 2 時 15 分。

臺北市中山區中山國民小學附設幼兒園櫻桃班 食品中毒演練

演練日期:112 年 5 月 3 日 星期三 下午 1 點 30 分



櫻桃班老師發現學生不適



老師發現有嘔吐情形請幼兒拿著嘔吐袋



老師電話聯繫健康中心/園主任



安撫幼生並維持班上秩序



護理師到櫻桃班了解現況



護理師跟學務主任報告學生發生疑似食品中毒事件



學務主任隨後立即通報校長



校長啟動緊急應變小組



評估幼生狀況並紀錄緊急後送就醫登記



事務組長聯絡幼兒園廚房阿姨開幼兒園專用門



校護評估後需就醫已通知 119 送醫



協助衛生局收集留存留樣檢品採檢流程

臺北市中山區中山國民小學-食品中毒演練

演練日期:112 年 5 月 3 日 星期三 下午 2 點 00 分



課後班老師發現學生不適，協助學生量體溫



老師發現有嘔吐情形請學生拿著嘔吐袋



護理師至課後班了解現況



護理師初步評估學生症狀，有 2 位學生需要送醫



學務主任隨後立即通報校長



護理師跟學務主任報告學生發生疑似食品中毒事件



校長啟動緊急應變小組程



協助衛生局收集留存留樣檢品採檢流



臺北市政府衛生局檢驗報告書

申請者：臺北市中山區中山國民小學

報告發行日期：2023 年 05 月 29 日

發文字號：北市衛檢字第1123117328號

收樣日期：2023年05月17日 12時09分

檢驗日期：2023年05月17日

申請單編號：A112A00536

樣品編號：A1120674

樣品名稱：便當

第1頁/共1頁

| 檢驗項目 | 檢驗結果 | 檢驗方法 | 備註 |
|------------|-----------|---|----|
| 性狀 | 正常 | --- | |
| 沙門氏桿菌 | 陰性 | 食品微生物之檢驗方法—沙門氏桿菌之檢驗(102 年12 月23 日部授食字第1021951187 號公告修正) | |
| 金黃色葡萄球菌 | <10 CFU/g | 食品微生物之檢驗方法—金黃色葡萄球菌之檢驗(104 年 10 月 13 日部授食字第 1041901818 號公告修正) | |
| 單核球增多性李斯特菌 | <10 CFU/g | 食品微生物之檢驗方法—食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(111年8月18日衛授食字第1111901489號公告訂定)(MOHWM0029.00)(自112年1月1日生效) | |

樣品照片：



備註：

1. 本樣品係由申請者(包括個人、公司行號或機關)自行採樣送驗，其採樣、保存及運送等過程之情形，非本局所能確認，故本局僅對所送樣品當時狀態進行檢驗，所得檢驗結果僅供參考，不得據為判定合法與否及整批產品狀態之結果證明。有關中藥及食品摻加西藥檢驗項目，如經各級衛生主管機關稽查檢出含有不法成分(包括西藥類緣物)，仍屬違反藥事法相關規定，移請司法機關究辦，不得以此檢驗報告為免責。
2. 使用本報告作為宣傳、推銷或營利等商業行為時，有損害民眾權益者，應自負相關責任，本局亦得視實際情形逕行暫停受理該申請者後續申請檢驗案件等相關行政處理，以維本局公信力。
3. 臺北市政府衛生局檢驗科 地址：臺北市北投區石牌路二段111號7樓 聯絡電話：(02)2828-0102轉5988

報告簽署人：張嘉玲





臺北市政府衛生局檢驗報告書

申請者：臺北市中山區中山國民小學

報告發行日期：2023 年 05 月 29 日

發文字號：北市衛檢字第1123117329號

收樣日期：2023年05月17日 12時11分

檢驗日期：2023年05月17日

申請單編號：A112A00537

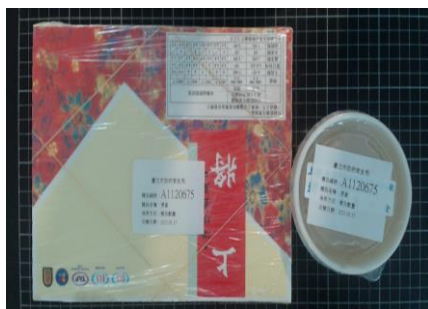
樣品編號：A1120675

樣品名稱：便當

第1頁/共1頁

| 檢驗項目 | 檢驗結果 | 檢驗方法 | 備註 |
|------------|-----------|---|----|
| 性狀 | 正常 | --- | |
| 沙門氏桿菌 | 陰性 | 食品微生物之檢驗方法－沙門氏桿菌之檢驗(102 年12 月23 日部授食字第1021951187 號公告修正) | |
| 金黃色葡萄球菌 | <10 CFU/g | 食品微生物之檢驗方法－金黃色葡萄球菌之檢驗(104 年 10 月 13 日部授食字第 1041901818 號公告修正) | |
| 單核球增多性李斯特菌 | <10 CFU/g | 食品微生物之檢驗方法－食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(111年8月18日衛授食字第1111901489號公告訂定)(MOHWM0029.00)(自112年1月1日生效) | |

樣品照片：



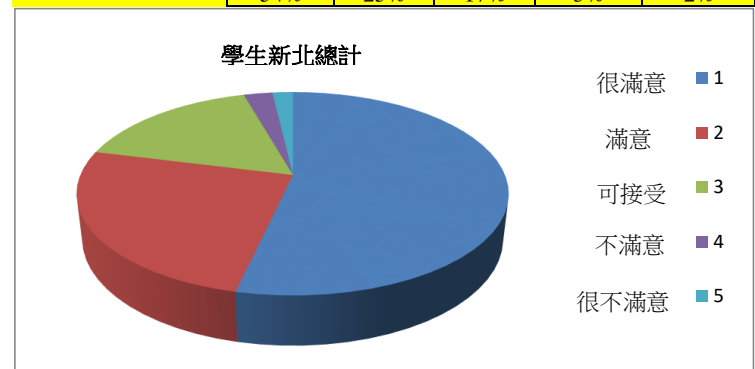
備註：

1. 本樣品係由申請者(包括個人、公司行號或機關)自行採樣送驗，其採樣、保存及運送等過程之情形，非本局所能確認，故本局僅對所送樣品當時狀態進行檢驗，所得檢驗結果僅供參考，不得據為判定合法與否及整批產品狀態之結果證明。有關中藥及食品摻加西藥檢驗項目，如經各級衛生主管機關稽查檢出含有不法成分(包括西藥類緣物)，仍屬違反藥事法相關規定，移請司法機關究辦，不得以此檢驗報告為免責。
2. 使用本報告作為宣傳、推銷或營利等商業行為時，有損害民眾權益者，應自負相關責任，本局亦得視實際情形逕行暫停受理該申請者後續申請檢驗案件等相關行政處理，以維本局公信力。
3. 臺北市政府衛生局檢驗科 地址：臺北市北投區石牌路二段111號7樓 聯絡電話：(02)2828-0102轉5988

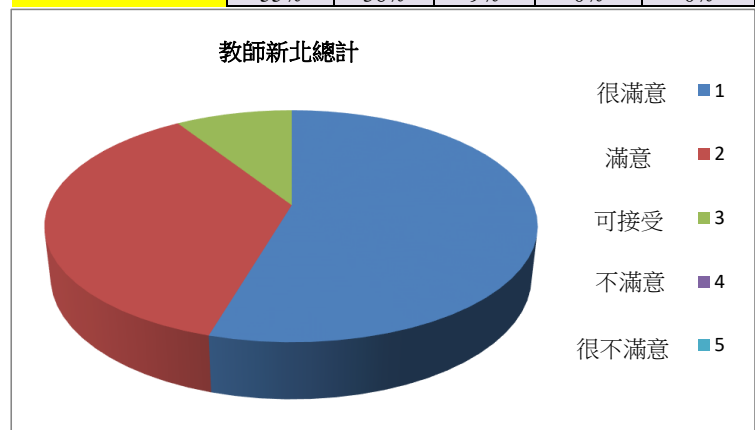
報告簽署人：張嘉玲



| 新北 | | 很滿意 | 滿意 | 可接受 | 不滿意 | 很不滿意 |
|------|--|-----|-----|-----|-----|------|
| 學生總計 | | 437 | 207 | 136 | 21 | 15 |
| | | 54% | 25% | 17% | 3% | 2% |



| 新北 | | 很滿意 | 滿意 | 可接受 | 不滿意 | 很不滿意 |
|------|--|-----|-----|-----|-----|------|
| 教師總計 | | 12 | 8 | 2 | 0 | 0 |
| | | 55% | 36% | 9% | 0% | 0% |



建議:

辛苦送餐的阿姨、叔叔們

202、203飯菜多一點

謝謝

謝謝叔叔和阿姨，您辛苦了

很好吃!

菜有時太苦

主菜(麵、飯)、青菜種類多一些變化

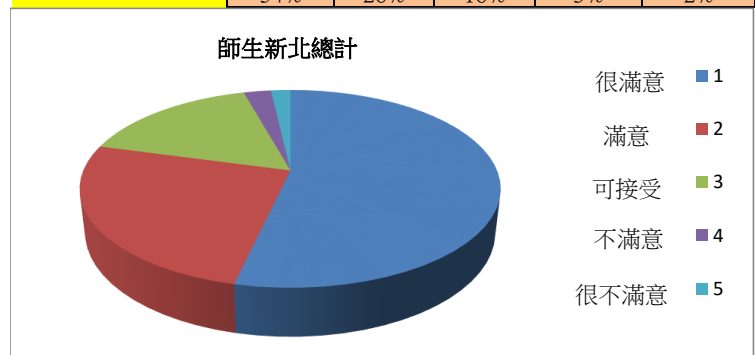
少油少鹽

肉有點硬

豬排醃製較鹹

學生很少喝湯，常剩下很多，非常浪費，可否提供其他飲品代替湯

| 新北 | | 很滿意 | 滿意 | 可接受 | 不滿意 | 很不滿意 |
|------|--|-----|-----|-----|-----|------|
| 師生總計 | | 449 | 215 | 138 | 21 | 15 |
| | | 54% | 26% | 16% | 3% | 2% |



學生期待菜色(新北):

喜歡菜色:

烤雞腿、甜湯(珍珠奶茶、愛玉)、玉米濃湯、蘑菇濃湯

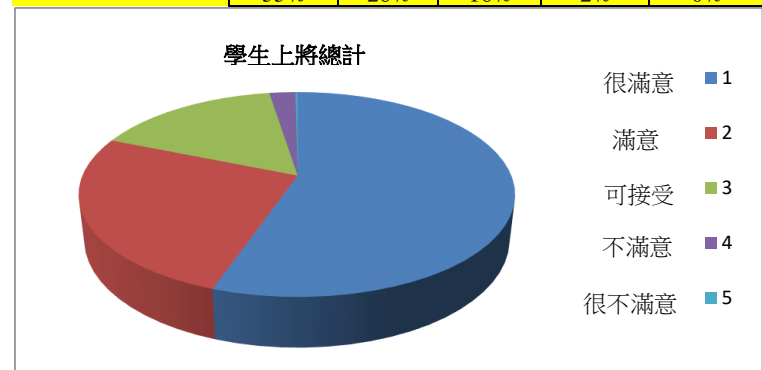
水果

花椰菜、高麗菜及空心菜

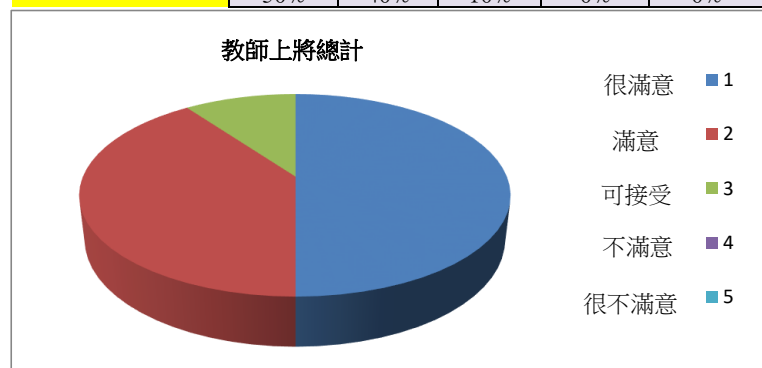
焗烤麵、薯條、炸雞塊

蒸蛋

| 上將 | | 很滿意 | 滿意 | 可接受 | 不滿意 | 很不滿意 |
|------|--|-----|-----|-----|-----|------|
| 學生總計 | | 288 | 135 | 85 | 12 | 1 |
| | | 55% | 26% | 16% | 2% | 0% |

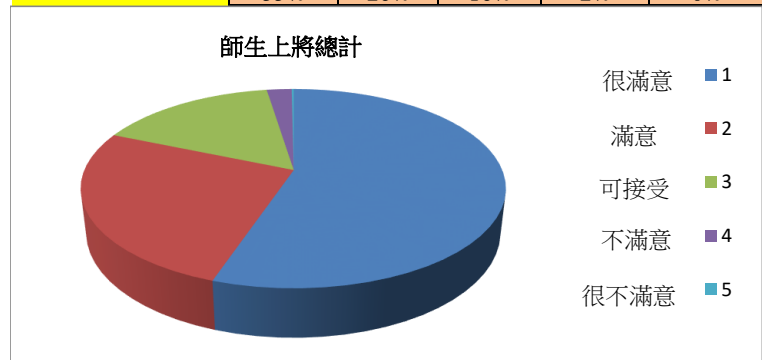


| 上將 | | 很滿意 | 滿意 | 可接受 | 不滿意 | 很不滿意 |
|------|--|-----|-----|-----|-----|------|
| 教師總計 | | 5 | 4 | 1 | 0 | 0 |
| | | 50% | 40% | 10% | 0% | 0% |



建議:
不要再出現奇怪的組合(例如:油飯配味噌湯)
301飯菜減量
308飯菜增量
素食的菜太油了
肉太多、馬鈴薯太少、菜太老太硬了
謝謝阿姨和叔叔辛苦工作，收費也很少，我要祝他們永遠幸福
609晚點送餐
希望麵的次數可以多一點
希望甜湯是涼的、不要溫的

| 上將 | | 很滿意 | 滿意 | 可接受 | 不滿意 | 很不滿意 |
|------|--|-----|-----|-----|-----|------|
| 師生總計 | | 293 | 139 | 86 | 12 | 1 |
| | | 55% | 26% | 16% | 2% | 0% |



學生期待菜色(上將):
麵、甜湯(珍珠奶茶、紅豆湯、綠豆湯)
薯條、雞塊