

112 學年度第一學期午餐供應委員會會議議程

壹、時間：112/11/6（一）13：30

貳、地點：校史室

參、主席報告

肆、業務單位報告：

一、本學期供餐方式報告：

- （一）本學期供餐廠商為天仁、新北、上將，上學期採三家廠商輪流供應的方式，下學期開始由各班自行選擇供餐廠商。
- （二）每餐費用：60 元。
- （三）112 學年度於每週二供應有機米(教育局補助)，原簽訂契約有機米供應部份，中、高年級則於週一或週四另供應一次有機米，低年級則於每月第二週的週二供應一次保久乳替代。

（四）使用「三章一 Q」生鮮食材(教育局補助)補充說明：

1. 本校午餐供應四菜，除有機蔬菜外，廠商提供主菜及其中一道副菜之主要食材必須採用「CAS 台灣優良農產品」、「TAP 產銷履歷農產品」或「有機農產品」標章食材，且其他食材應符合獎勵條件及原則。
2. 如主要食材為生鮮水產品或水產品加工製品，得採用臺灣水產品生產追溯標示產品。
3. 主要食材為三章一 Q 生鮮農漁畜產品之日數需達該月供餐日數半數以上（蔬食日得不計入）。蔬食日可不列入該月供餐日數計算，如該月蔬食日符合三章一 Q 供應原則，可列入該月供餐日數計算並得申請獎勵金。

◆液蛋一自 112 年 9 月 20 日（星期三）起全面禁用加工液蛋產品，至相關風險及疑慮消除前，以全蛋及其他優質蛋白質食材（豆類、魚類、肉類或乳品）替代。

（五）菜單設計原則：

1. 每週一、二、四供應有機蔬菜(教育局補助)。
2. 菜色供應數量(一主食、一主菜、三副菜與一湯)。
3. 每週供應一次水果(低年級：星期二供應；中高年級：星期四供應)。
4. 每月第三個週四為蔬食日。
5. 減少加工製品，油豆腐、丸子類、甜不辣、蝦捲、花枝捲、燒賣、麵腸、粉圓、芋圓、米血等食材不列入菜單設計，以「真」食材優先考量。
6. 每月油炸品最多 4 次、甜湯最多 2 次、菜色變化多樣性。

◆本學年度將利用每月午餐工作小組會議，陸續討論菜單設計原則可調整部分，於下學期期末午餐供應委員會提出具體修改方案。

（六）備餐處：教研室（教職員工供餐處：校史室）。

二、 112 學年度「午餐供應委員會組織辦法」(附件一)。

三、 本校營養午餐委外辦理記點原則(附件二)。

◆午餐契約罰則更新記點方式：112 學年度起一般違約記點由累計計點方式改為每記 1 小點即扣罰新臺幣(以下同)2,000 元，並提高大點罰款 10%，每記 1 大點扣罰 2,200 元，若廠商違規累計小點點數+大點點數*2 達 50 點，亦可終止合約，請各校落實記點，督導廠商加強自主供餐管理。

四、 本校「疑似食品中毒事件」應變處理流程(附件三)。

五、 本學期目前預定於 12 月進行午餐抽樣送檢，檢驗結果將於期末會議報告。

◆加強午餐供膳查核：請落實每日監廚作業，或安排不定期訪廠，落實契約餐點及食材檢驗，自設廚房加強食材驗收及清洗，避免異物殘留，送餐過程確保加蓋密實，並請教師確認到班餐點與當日菜單相符無異狀。

六、 本學期會安排一天由總務主任、衛生組組長、家長會會長，會同健康國小黃明明營養師前往三家廠商訪視。

◆學校指定專人「每日」依檢核表項目逐項檢核，並填寫自我檢核表；每週三進行一次跨校檢核，請依據附件學校名單進行互評，如若受檢核學校登打有誤，請逕向該校通知改正。

伍、臨時動議

一、 討論：112 學年度第一學期第二次會議時間訂定

決議：113 年 1 月 8 日(一)13：30 於校史室進行會議。

教師兼
衛生組長 洪慈珮

教師兼
學生事務主任 林秋萍

臺北市大安區
仁愛國民小學
校長 楊柳淳