

台北市中山區五常國民小學 111 學年度第 2 學期
第 2 次學校午餐供應委員會暨驗收會議 會議紀錄

一、開會時間：112 年 6 月 7 日 13 時 30 分。

二、開會地點：實體及線上同步會議。

三、出席人員：如簽到表。

四、會議記錄：彭惠君。

五、會議內容：

(一)衛生組業務報告：如附件。

(二)感謝兩家廠商協助，請針對學年建議事項及供餐缺失紀錄等問題提出說明。

(三)廠商說明：

1. 天仁代表鄭振宏：

謝謝老師及營養師的建議，訪廠建議事項可以立即改善的，當天已調整，部分事項待暑假期間將進行改善。缺失部分(詳見異物回覆單-客訴紀錄表)會再加強員工訓練，提供更好的品質。

2. 士福代表林素麗：

異物部分說明(詳見異物回覆單-客訴紀錄表)，後續會再加強員工訓練，提供更好的品質。訪廠建議事項當天已調整部分，其他事項待暑假期間將進行改善，人員疏忽已立即補上 5 月份檢驗報告。

(四)針對老師反應湯量、菜量或飯量需調整的部分，謝謝兩家廠商立即調整。

以上部分，廠商皆願意協助配合改善。

(五)決議內容：

1. 關於士福的供餐缺失：

「4/6-課輔二丙-白飯出現蟲」、「5/29-407-番茄滑蛋豆腐出現塑膠」

「6/6-306-梅香燒凍腐出現疑似樹葉」，全數通過共記點 1 點。

2. 關於天仁的供餐缺失：

「5/31-課輔四丁-醬燒豬排出現塑膠薄膜」、「6/1-407-薑汁燒肉出現肉色偏粉紅」，全數通過共記點 1 點。

3. 目前累計天仁共記點 2 點，士福共記點 10 點。

111 年 4 月 6 日召開的 110 學年度第 2 學期第 1 次學校午餐供應委員會暨驗收會議會議紀錄，天仁記點 0 點、士福記點 2 點。

111 年 6 月 15 日召開的 110 學年度第 2 學期第 2 次學校午餐供應委員會暨驗收會議會議紀錄，天仁記點 1 點、士福記點 2 點。

111 年 10 月 5 日召開的 111 學年度第 1 學期第 1 次學校午餐供應委員會暨驗收會議會議紀錄，天仁記點 0 點、士福記點 2 點。

112 年 1 月 4 日召開的 111 學年度第 1 學期第 2 次學校午餐供應委員會暨驗收會議會議紀錄，天仁記點 0 點、士福記點 2 點。

112 年 3 月 29 日召開的 111 學年度第 1 學期第 1 次學校午餐供應委員會暨驗收會議會議紀錄，天仁記點 0 點、士福記點 1 點。

依據本校 110 學年度下學期暨 111 學年度學校午餐外訂盒餐/桶餐財務採購契約書履約規範說明第六條罰則規定，一般違約記點每達 10 點每點罰款新臺幣 2000 元。因此此次記點無須罰款。

4. 新 112 學年度營養午餐價格調漲成 60 元。

5. 全數同意 4~6 月便當驗收合格。

六、臨時動議：無。

七、散會。

台北市中山區五常國民小學 111 學年度第 2 學期
第 2 次學校午餐供應委員會暨 4-6 月份午餐驗收會議

112.06.07

一、供應廠商最近一次自行送檢報告(每月 1 次)：

供應廠商	送檢日期	送檢結果
士福	112 年 5 月 2 日 6/7 13:44 收到資料	金黃色葡萄球菌： $< 10\text{CFU/g}$ (正常) 沙門氏桿菌：陰性(正常) 單核球增多性李斯特菌： $< 10\text{CFU/g}$ (正常)
天仁	112 年 5 月 1 日	金黃色葡萄球菌： $< 10\text{CFU/g}$ (正常) 沙門氏桿菌：陰性(正常) 單核球增多性李斯特菌： $< 10\text{CFU/g}$ (正常)

二、學校抽驗送檢報告(每學期 2 次)：

供應廠商	送檢日期	送檢結果
士福	112 年 5 月 18 日	金黃色葡萄球菌： $< 10\text{CFU/g}$ (正常) 沙門氏桿菌：陰性(正常) 單核球增多性李斯特菌： $< 10\text{CFU/g}$ (正常)
天仁	112 年 5 月 18 日	金黃色葡萄球菌： $< 10\text{CFU/g}$ (正常) 沙門氏桿菌：陰性(正常) 單核球增多性李斯特菌： $< 10\text{CFU/g}$ (正常)

詳見附件：台北市政府衛生局檢驗報告書

三、112 年 5 月 25 日訪廠餐盒公司衛生評核結果：

廠商名稱	衛生評核結果	
	合格項目	建議事項
士福	<ol style="list-style-type: none"> 1. 從業人員衛生管理。 2. 廢棄物處理與病媒管制。 3. 作業廠所設施規劃、維護與管理。 4. 用水衛生與洗手及其設備的管理。 5. 食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存。 6. 食品烹調與製備的衛生管理。 7. 配膳與包裝的衛生管理。 8. 均衡營養。 	<p>士福：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冷藏庫建議加門簾，溫度顯示不明顯，建議改善。 2. 食材籃覆蓋好在堆疊。 3. 番茄不適合重壓，建議分裝到他籃。 4. 保溫烘乾室外面的電線盒建議加蓋。 5. 水質檢驗報告與紀錄表建議放一起。 6. 今天菜單關東煮裡面建議可加凍豆腐，加工調理品一種就好。 7. 現場油品檢測偏綠，建議改善。

		8. 地面積水(可能因下雨), 建議改善。 9. 餐盒外標籤建議可標示上: 地址、電話、日期、隔餐勿食。 10. 確實落實湯桶回收機制。
天仁		天仁: 1. 打菜區人員耳朵沒有蓋住, 建議改善。 2. 食材建議冷藏解凍。 3. 冷藏庫漏水, 建議改善。 4. 餐盒外標籤建議可標示上: 地址、電話、日期、隔餐勿食。 5. 確實落實湯桶回收機制。

士福

冷藏庫無門簾



食材籃無覆蓋即堆疊



番茄不適合重壓, 建議分裝到他籃



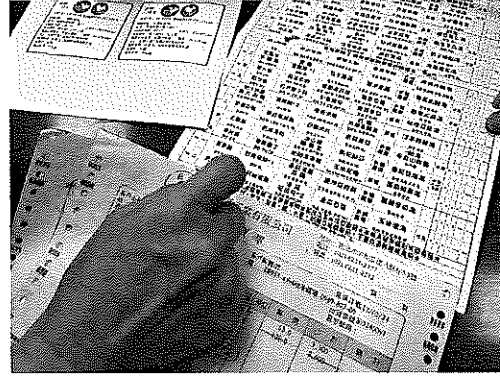
保溫烘乾室外面的電線盒無蓋



水質檢驗報告與紀錄表建議放一起



關東煮建議加工調理品一種就好



現場油品檢測偏綠，建議改善

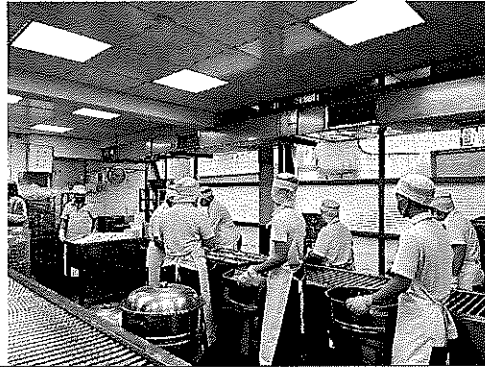


地面積水

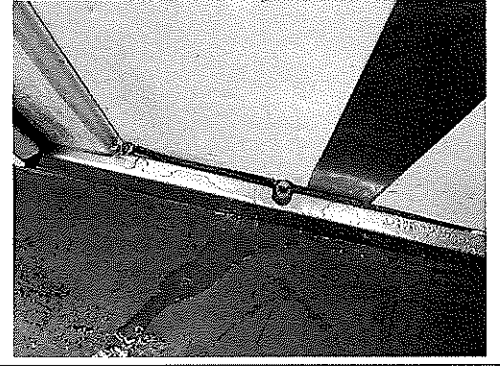


天仁

打菜區人員耳朵沒有蓋住



冷藏庫漏水

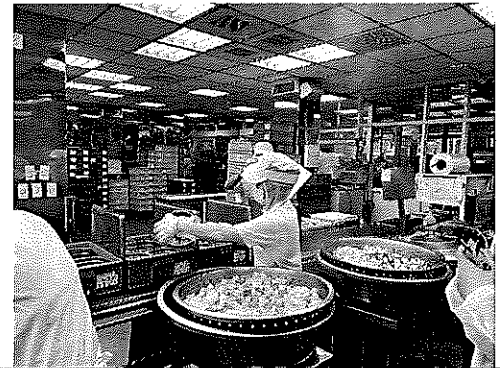


四、訪廠紀錄：(112年5月25日星期四)

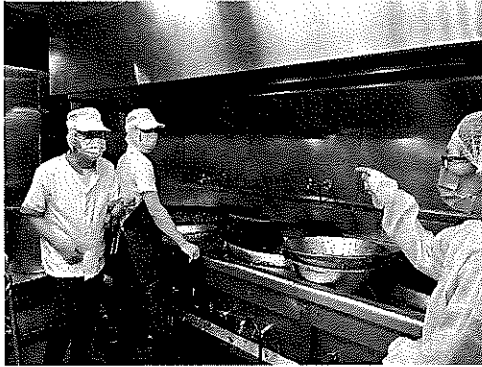
士福-進貨單及標章等



士福-配膳區



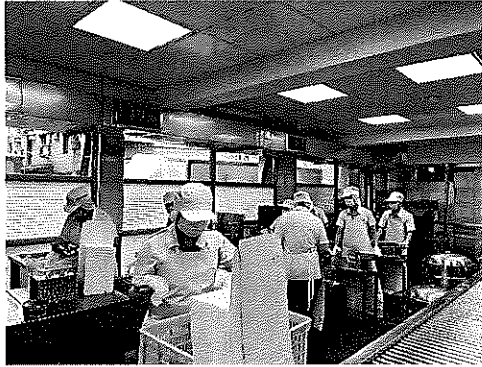
士福-烹調區



士福-冷凍庫



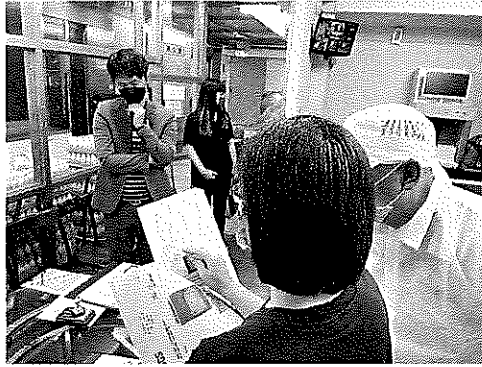
天仁-配膳



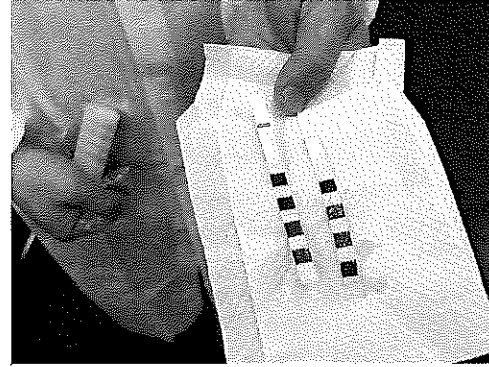
天仁-乾料區



天仁-有機食材標章及相關檢測



天仁-現場檢測油質



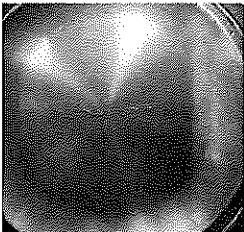
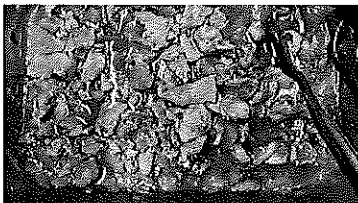
五、各年級老師滿意度調查及建議事項(112年5月)：

廠商	年級	滿意度調查/票數		建議事項
		滿意	普通	
天仁	一年級	滿意	3	無。
		普通	3	
		待加強	0	

	三年級	滿意	7	無。
		普通	0	
		待加強	0	
	五年級	滿意	7	501 謝謝服務人員的服務。 502 感謝。 503 謝謝服務人員。 504 謝謝！ 505 謝謝服務！ 506 謝謝。 507 謝謝服務。
		普通	0	
		待加強	0	
士福	二年級	滿意	5	201 飯有時會太少。 203 蛋類較少出現，份量也較少，其餘皆足。
		普通	2	
		待加強	0	
	四年級	滿意	4	402 湯可以再多一點。 403 飯菜量可以再多一些，湯量希望再多一些。 404 感謝，辛苦了！ 405 加飯(麵)。 406 飯量略少，1-2 人份。 407 水果品質需加強，建議份量多一些。
		普通	4	
		待加強	0	
	六年級	滿意	2	602 希望湯多一點。湯裡不要有冬粉，盛裝有困難。 605 糖醋雞丁(5/26)的地瓜不夠，第一時間就有荔枝很棒！
		普通	4	
		待加強	0	

以上份量須調整問題，已通知廠商，廠商皆配合立即調整。

六、供餐缺失紀錄：

供應廠商	缺失紀錄	
天仁	5月31日 課輔四丁班 醬燒豬排 塑膠薄膜	6月1日 407班 薑汁燒肉 肉色
		

		
士福	4月6日課輔二丙班 白飯 蟲	05月29日 407班 番茄滑蛋豆腐 塑膠
		
	6月6日 306班 梅香燒凍腐(梅乾菜) 異物	
		

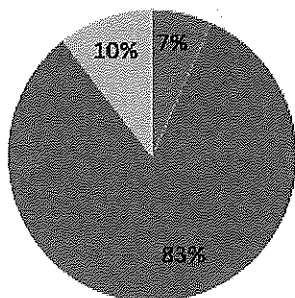
七、學生滿意度調查(112年5月)：

(一)士福 (2.4.6年級回收問卷數量約477份)

1. 供應份量：

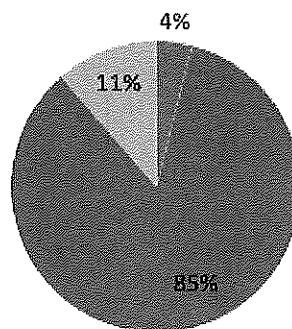
飯份量

■ 太多 ■ 剛好 ■ 太少



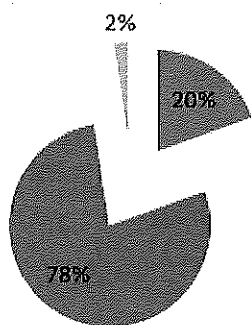
主菜份量

■ 太多 ■ 剛好 ■ 太少



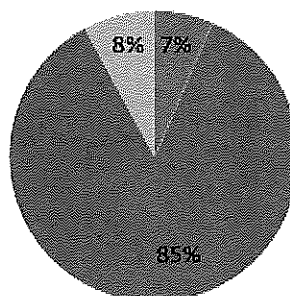
青菜份量

■ 太多 ■ 剛好 ■ 太少



湯品份量

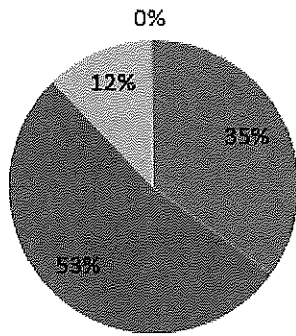
■ 太多 ■ 剛好 ■ 太少



2. 食材口味：

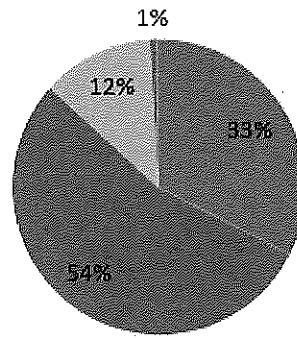
飯口味

■非常滿意 ■滿意 ■普通 ■待加強



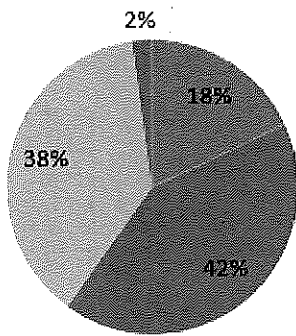
主菜口味

■非常滿意 ■滿意 ■普通 ■待加強



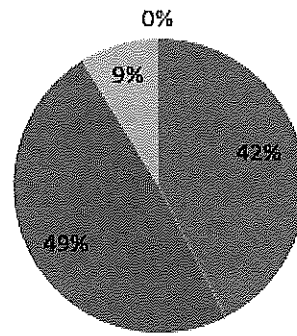
青菜口味

■非常滿意 ■滿意 ■普通 ■待加強

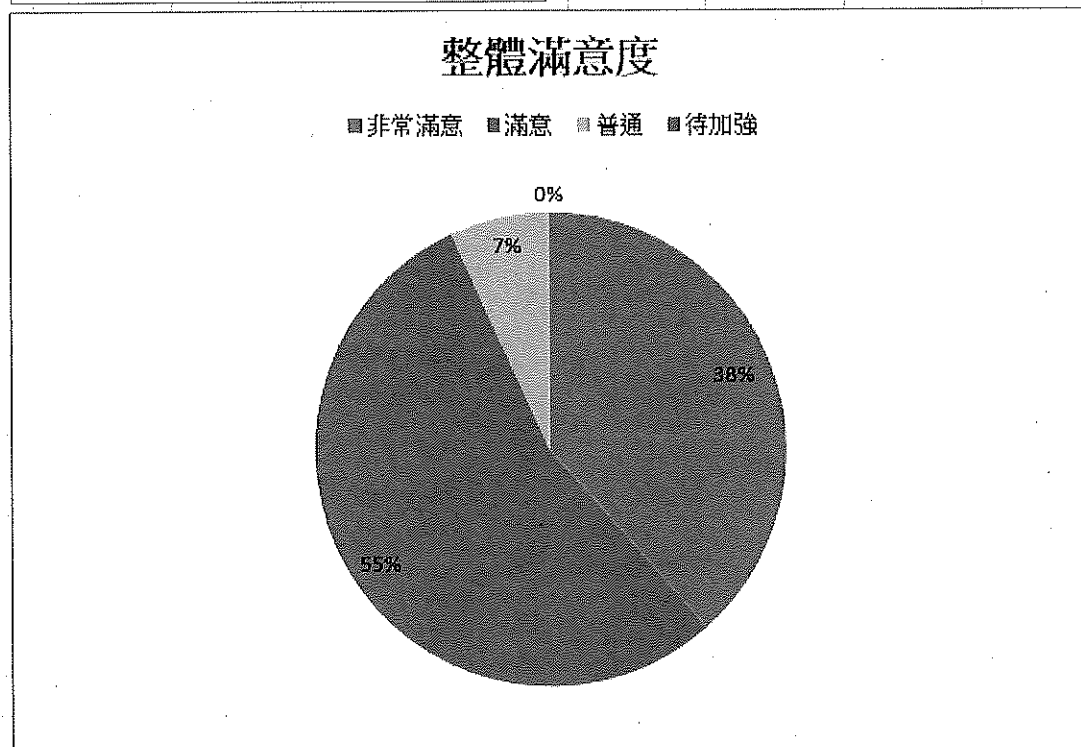
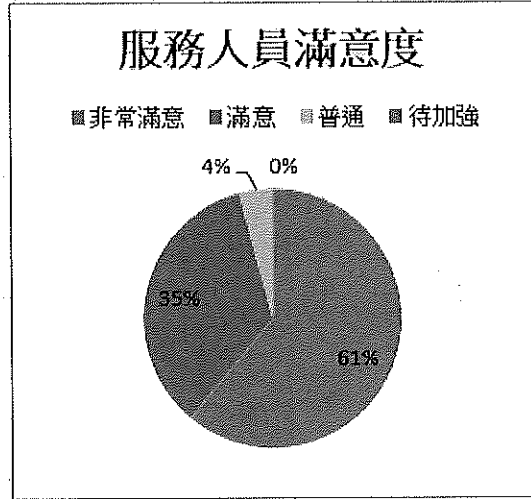
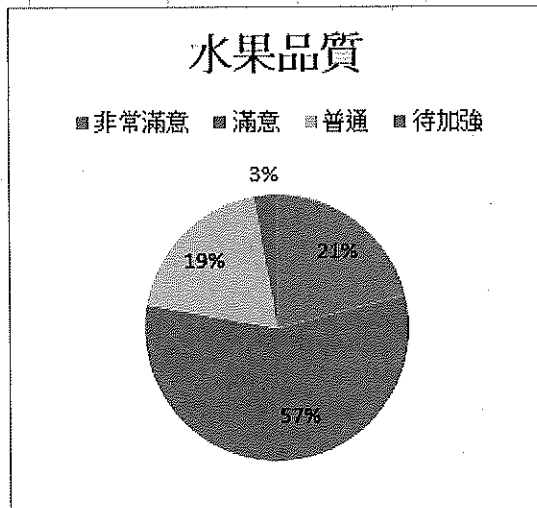


湯品口味

■非常滿意 ■滿意 ■普通 ■待加強



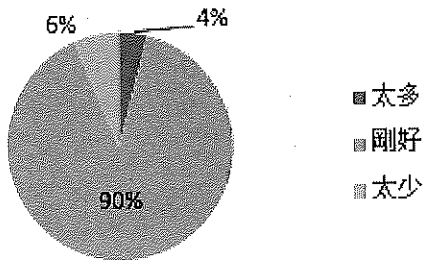
3. 供應品質及滿意度：



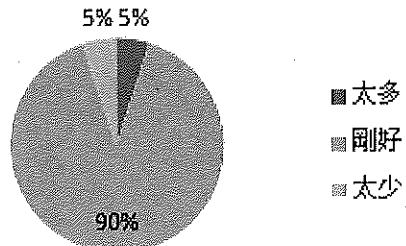
(二)天仁 (1.3.5 年級回收問卷數量約 295 份)

1. 供應份量：

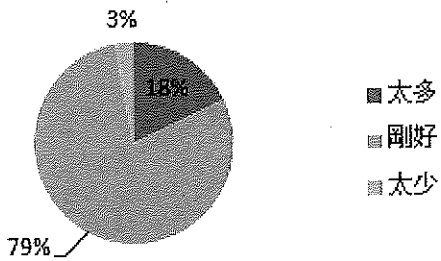
供應份量-飯/麵量



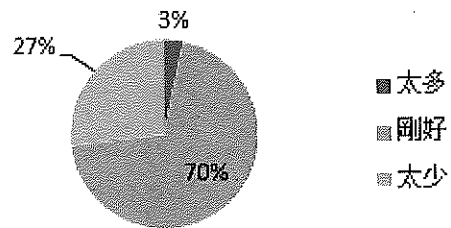
供應份量-主菜



供應份量-青菜

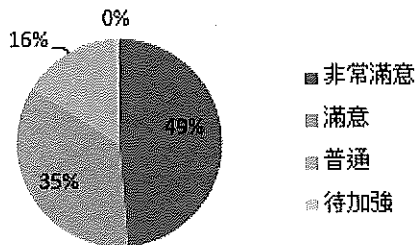


供應份量-湯品

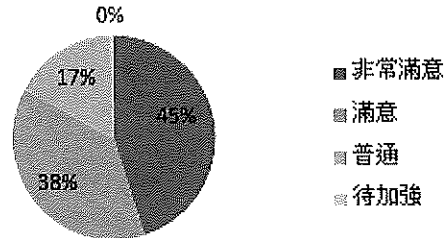


2. 食材口味：

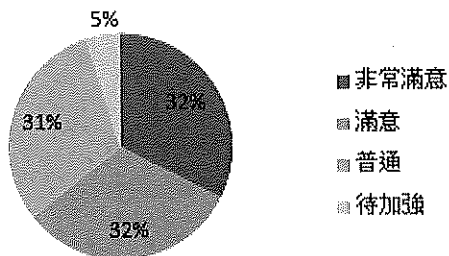
供應口味-飯/麵



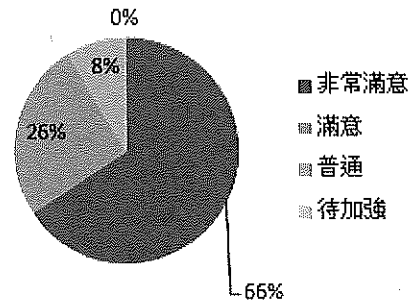
供應口味-主菜



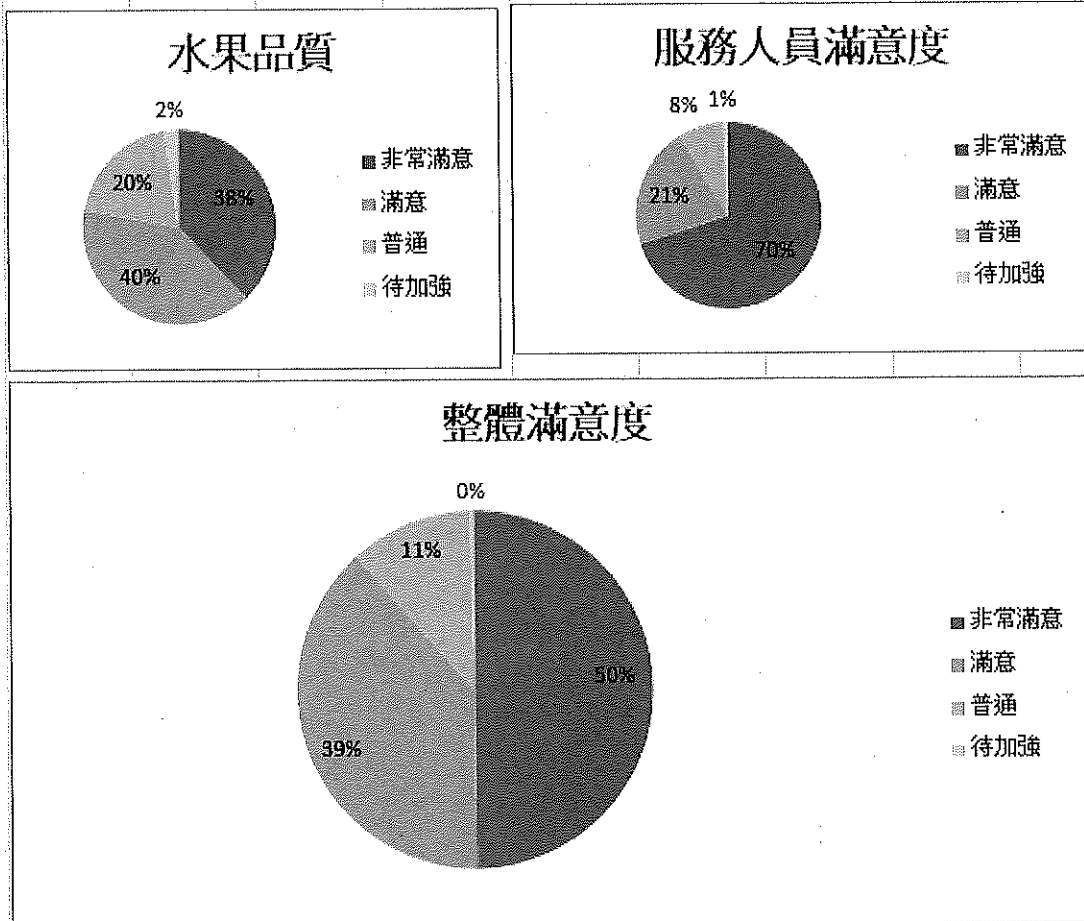
供應口味-青菜



供應口味-湯品



3. 供應品質及滿意度：



八、新 112 學年度營養午餐費用調整家長意見問卷回收有效問卷 93.3%(規定達 70%以上即成立)，且回收有效問卷 90.4%以上家長同意(規定達 60%以上即成立)，待本會決議後，將報局核定並公告。家長意見問卷樣張及結果統計如下：

臺北市中山區五常國民小學 營養午餐費用調整 家長意見問卷

親愛的家長您好：

因應近來物價上揚，食材成本增加，為維護校園午餐供餐品質對新招標學年度之午餐價格是否調整，進行家長意見調查。

本校餐費 55 元(104 學年度起迄今)，午餐供應內容包含主食及 4 菜 1 湯，水果每週 2 次，每週 1 次有機米及 3 次有機蔬菜，供餐天數達 10 日以上的月份，每月提供 1 次臺灣優良農產品豆漿(有機米、蔬菜及豆漿費用由教育部和教育局補助，學生無須額外繳費)。

依規定，國小四菜一湯的委外午餐餐費參考區間為 55-60 元，單次調增以 10 元為上限。

您的寶貴意見是學校午餐品質提升的重要參考，請您審慎思考後填寫本問卷，學校彙整後作為 112 新學年度辦理學生營養午餐費用是否調漲之依據，感謝您的撥冗協助。

說明 1：本調查表辦理 112 新學年度午餐費用適用，故僅發放一-五年級學生。

說明 2：依局規定統計票數後，回收達 7 成且 6 成同意並提至本學期第 2 次午餐供應委員會議始能調漲。

說明 3：餐費如調漲，安心就學學生餐費補助仍全額核實補助，不影響其權益。



五常國小學務處敬啟 112.05.16

學校電話：2502-3416 午餐相關問題(衛生組分機 823)

辦 下 交 回

臺北市中山區五常國民小學 營養午餐費用調整 家長意見問卷

年 班 座號： 學生姓名：

您是否同意自 112 新學年度起學校午餐費用調漲為 60 元？

請於下列選項擇一打☑：

同意

不同意

請於 5 月 22 日星期一前交回，以利學校後續彙整，逾期將不列入統計。謝謝！

建議事項：

家長簽名： 日期： 月 日

臺北市中山區五常國民小學 營養午餐費用調整 家長意見彙整表

序號	班級別	班級 學生數	有效問卷 回收數	調整午餐供應價格	
				不同意	同意
1	一年1班	28	23	1	22
2	一年2班	29	29	0	29
3	一年3班	27	23	0	23
4	一年4班	28	26	0	26
5	一年5班	28	24	1	23
6	一年6班	29	28	0	28
7	二年1班	28	28	1	27
8	二年2班	28	23	0	23
9	二年3班	29	28	2	26
10	二年4班	29	29	2	27
11	二年5班	27	24	0	24
12	二年6班	29	25	1	24
13	二年7班	28	26	2	24
14	三年1班	25	21	0	21
15	三年2班	24	24	2	22
16	三年3班	26	25	0	25
17	三年4班	25	24	0	24
18	三年5班	26	25	0	25
19	三年6班	25	25	0	25
20	三年7班	26	26	0	26
21	四年1班	25	25	1	24
22	四年2班	25	24	1	23
23	四年3班	25	19	0	19
24	四年4班	24	24	2	22
25	四年5班	25	24	0	24
26	四年6班	25	22	1	20
27	四年7班	23	19	0	19
28	四年8班	24	21	1	20
29	五年1班	26	26	1	25

30	五年 2 班	26	26	2	24
31	五年 3 班	27	26	2	24
32	五年 4 班	27	26	0	26
33	五年 5 班	26	26	2	24
34	五年 6 班	26	25	0	25
35	五年 7 班	19	17	1	16
共 35 班	合計	共 917 人 (A)	共 856 份 (B)	共 26 份 (C)	共 829 份 (D)
	比率		93.3 % (B/A)	2.8 % (C/B)	90.4 % (D/B)
	是否逾 60%				<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
備註：1. 調查表應回收 70% 以上方具代表性(B/A ≥ 70%)。 2. 調查表回收有效問卷 70% 以上，且回收有效問卷 60% 以上家長同意，則為同意調整午餐價格，並提午餐供應委員會會議決議。					

製表人：

學務主任：

校長：

教師 彭惠君
衛生組長
0529/0940

教師 陳佳賓
學務主任
0529/0945

教師 莊訪祺
校長
0529/1900

九、因天仁、士福廠商契約於本學期終止，新 112 學年度營養午餐預計重新招標，屆時將邀請部分午供會委員參加招標評選會議。

十、討論事項：



- (一) 供餐缺失記點。
- (二) 新 112 學年度營養午餐價格調漲成 60 元。
- (三) 4-6 月份供餐是否驗收合格。

十一、臨時動議。

天仁餐盒有限公司

客訴單

表 10

時間	112.06.01	客戶名稱	五常國小
接單人	楊梅琪	品名	薑汁燒肉
客訴內容	學校反應肉片呈現粉紅色疑似沒熟。		
判斷原因	肉片烹調過程經， <u>過油煮熟</u> 再 <u>調味拌炒</u> 2次加熱烹調，沒熟的機率不高。因在上月初也有此情形發生有反應給肉商答覆如附件……		
預防再發生	肉片產品有沙茶燒肉、照燒肉片、時蔬肉片、薑汁燒肉…等，唯有加薑汁會有此現象，極可能肉片與薑汁有產生化學變化讓肉片呈現粉色。爾後暫且不要出此菜色。		
			
確認	薑汁燒肉先暫停出現在菜單上。事後經檢查當日肉品確實都有熟透，可安心食用。		簽章
			



頻率：依CCP 監控方法實施

食物中心溫度紀錄表

日期：112/05/31 (三)														
菜色	份數	烹調方式	指標食材	批次1 溫度(°C)	批次2 溫度(°C)	批次3 溫度(°C)	批次4 溫度(°C)	批次5 溫度(°C)	批次6 溫度(°C)	批次7 溫度(°C)	執行人簽名	衛管人員 抽測溫度(°C)	衛管人員 抽測時間	衛管人員簽名
醬燒豬排	3098	滷	肉排	P2	P1	P1					T-T	91	8:00	鄭維志
地瓜薯條	1100	炸	薯條	P3	P4							93	8:00	
海帶豆干	1044	滷	豆干	P0	P8						T-T	89	8:00	鄭維志
回鍋肉片	1992	炒	肉片	P0	P1							90	8:00	
銀芽肉絲	863	炒	豆芽	P0							T-T	90	8:00	鄭維志
雙色花椰	180	炒	花椰菜	P8								88	8:00	
炸醬麵	2702	煮	麵	P0	P1	P1					T-T	90	8:00	鄭維志
雞蛋饅頭	741	蒸	小饅頭	P7								87	8:00	
青菜	1893	燙	青菜	P5	P8	P4					T-T	84	8:00	鄭維志
有機蔬菜	1308	燙	青菜	P5	P5							85	8:00	

日期：112/06/01 (四)														
菜色	份數	烹調方式	指標食材	批次1 溫度(°C)	批次2 溫度(°C)	批次3 溫度(°C)	批次4 溫度(°C)	批次5 溫度(°C)	批次6 溫度(°C)	批次7 溫度(°C)	執行人簽名	衛管人員 抽測溫度(°C)	衛管人員 抽測時間	衛管人員簽名
薑汁燒肉	4170	炒	肉片	P2	P1	P1	P1				T-T	90	8:00	鄭維志
豆干雞丁	4170	炒	豆干	P0	P0	P1	P0					91	8:00	
奶油玉米	2560	炒	玉米	P0	P1	P0					T-T	90	8:00	鄭維志
白菜滷	950	滷	白菜	P8	P1							89	8:00	
五香肉燥	170	滷	絞肉	P0							T-T	89	8:00	鄭維志
麻婆豆腐	170	炒	豆腐	P8								89	8:00	
卡拉雞排	170	炸	雞排	P5							T-T	94	8:00	鄭維志
有機菜	1095	燙	青菜	P5	P4	P4						85	8:00	
有機蔬菜	3413	燙	青菜	P5	P5	P5					T-T	84	8:00	鄭維志

指標食材中心溫度範圍：青菜及蛋類：75°C 以上、葷菜類(含雞、豬及魚肉)：85°C 以上

烹調方法批次表示：炒/鍋、蒸/台車、炸/鍋、煮/鍋、烤/台車、燙/鍋



顧客抱怨處理單

	編號：2023050301	112年 05月 03日
客戶名稱：欣達		
發生情形	客戶反應，公司冷凍肉片產品經炒過後，部分色澤呈現粉紅色	
判斷原因分析	經圖片推測，部分生鮮肉片含的肌紅蛋白色素較高，色素濃度會影響煮熟肉的顏色，所以相對濃度較高的肉煮熟了有時候還是會呈現粉紅色狀態是正常的	
處理經過	冷凍生鮮產品本身品質是沒問題的，只要食材烹煮處理得宜，在安全的食用標準下，皆可放心正常食用	
後續追蹤	品管每日持續嚴格把關現場作業品質管控	



HRYF10-09T01

主管 郭咏

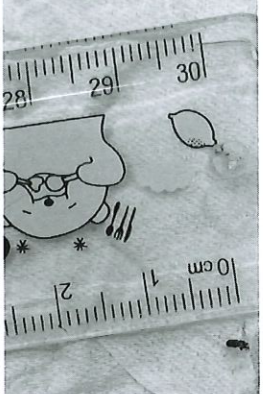
製表

李如傳

士福美食股份有限公司客訴紀錄表

頻率：客訴時




編號：SF-CC-01

時間	4月6日	客戶名稱	五常國小
接單人	李佳芸	品名	白飯
客訴內容	課輔二丙同學在白飯發現小蟲 		
處理情形	針對貴校今日反應飯中有小蟲一事，本公司先至上最深歉意 經召集廠內幹部審慎討論判定可能原因如下： 蟲體大小約0.2公分，由外觀形狀判定是米蟲。		
再發防止	因為米的部份使用的是農糧署的產銷履歷米，履歷米都是前一天 進貨隔天使用，不會囤積，收到異物當下，立即聯絡供應廠商要求 改善及注意倉儲的管理部份，公司也馬上招集廠務主管開會，教育 員工在清洗米時，米量減少及加強目視檢查，減少異物發生率。		
批示	衛管人員： <i>李佳芸</i> 廠長： <i>李佩貞</i> 總經理： <i>祝忠明</i>		

士福美食股份有限公司客訴紀錄表

頻率：客訴時

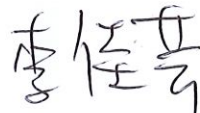
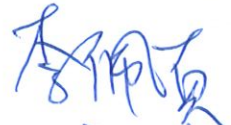
編號：SF-CC-01

時間	5月29日	客戶名稱	五常國小
接單人	李佳芸	品名	番茄滑蛋豆腐
客訴內容	407老師於用餐中發現異物		
原因分析	<p>針對貴校今日反應午餐中有異物一事，本公司先至上最深歉意 經召集廠內幹部討論判定可能原因如下： 由外觀及質地看起來，似盛裝番茄的籃子邊框，可能在搬運的過程中不甚落入。</p>		
再發防止	<p>我們會再教育員工，在清洗搬運食材要特別小心輕放，避免碰撞造成邊框破損汙染。</p>		
批示	<p>衛管人員： </p> <p>廠長： </p> <p>總經理： </p>		

士福美食股份有限公司客訴紀錄表

頻率：客訴時

編號：SF-CC-01

時間	6月6日	客戶名稱	五常國小
接單人	李佳芸	品名	梅香凍豆腐
客訴內容	306班老師於梅香凍豆腐中發現異物		
原因分析	為提升餐點的香氣，我們有使用了月桂葉香料，並不是異物，造成師生用餐困擾抱歉。		
再發防止			
批示	衛管人員：  廠長：  總經理： 