

高雄市立三民家商 110 學年度第 1 學期 營養午餐供應委員會期末會議紀錄

開會時間：111 年 1 月 12 日（三）12:30

開會地點：綜合教學大樓四樓第二會議室

主 席：陳當木 校長

出席人員：應到 15 人、實到 12 人（詳簽到表）

會議紀錄：田瓊雅

壹、報告事項

一、主席報告：感謝委員們撥空列席參加，藉由會議檢討改進，先請學務處先進行工作報告。

二、工作報告：

（一）各位委員好，學生委員代表雖然只有一位，但是我們多請了三位過來列席是因為多聽到學生的意見，這次的期末檢討會議待會請主席主持異物討論的部分，希望等等同學能多發表意見；另外，菜單開立，週四的簡餐日，如炒飯、炒麵、麻油雞飯等簡餐料理所搭配的副食與青菜有所變動，從 12/30 開始均少一樣青菜，與先前所開立的方式有所不同，是否與契約內容三菜一湯有違？今日的議案僅有午餐異物罰款一案，但是希望在討論議案前仍先聽家長及學生們目前對營養午餐有怎樣的建議。

（二）異物的方面本次有七件，三件頭髮、三件菜蟲及一件塑膠線段；發現午餐異物皆會在當下紀錄除更換備份給異物出現的班級外，會一併將異物本體轉回午餐公司進行異物出現的原因判定以利改善後續午餐異物出現頻率。

貳、委員意見：

一、謝美玉委員：班上同學多數不喜歡今天(1/12)的午餐主菜(日式茄肉醬)，端看外觀覺得不美味以至於許多同學直接放棄食用該道料理，請廠商注意菜餚的視覺上的呈現方式。

二、學生代表(美一勤 莊婁媗)：一樣不喜歡也沒食用今日的主菜(日式茄肉醬)。

三、學生委員(資二和 張雅媚)：不喜歡茄子料理。

四、姚湘玲委員：班上許多同學覺得組合很怪，端看今天的主菜視覺上也是覺得不美味便直接放棄。

五、胡美麗委員：我覺得今日主菜(日式茄肉醬)很好吃，雖然本身不吃茄子，但是奶油洋蔥口味頗好很下飯。

六、胡美麗委員：簡餐日的菜單搭配，青菜的部分，希望能恢復以往的開立方式，若是青菜剩餘量較多，應該去討論為何會發生此情形，口味不符合大眾或是蔬菜種類本來就是學生所不愛的，而不是變更菜單的開立方式，減少青菜並將青菜的量併入湯裡面。

參、廠商回應(立緯食品有限公司)：

一、廠商(謝老闆)：觀察先前簡餐日(如炒飯、炒麵、調飯等)的廚餘量，青菜均剩頗多，為此調整了餐點的搭配，將肉量提高在主食上，並將青菜的量放在湯裡面，因此總量是沒有改變；會再調回以往菜單的開立方式。

肆、提案討論：午餐異物罰款表決(根據採購契約第16條規定)

說明一、110/11/16(二) 資三和 青菜：蒜香莧菜，發現異物「長約11公分的塑膠線段」：

開票統計罰款500元7票、罰款1000元3票、罰款1500元2票。

決議：罰款500元。

說明二、110/11/19(五) 美三和 副菜：芹菜小炒，發現異物「頭髮」：

開票統計不罰6票、罰款500元5票、罰款1000元1票。

決議：不罰。

說明三、110/12/02(四) 素食區(B區) 青菜：鹽味毛豆莢，發現異物「頭髮」：

開票統計不罰7票、罰款500元4票、罰款1500元1票。

決議：不罰。

說明四、110/12/8(三) 室一和 湯品：汕頭火鍋湯，發現異物「小蟲」：

開票統計不罰7票、記1點罰款500元5票。

決議：不罰。

說明五、110/12/29(三) 服三勤 主菜 奶香雞丁，發現異物「頭髮」：

開票統計不罰8票、罰款500元3票、罰款1500元1票。

決議：不罰。

說明六、111/1/6(四) 餐三勤 湯品：番茄蔬菜湯，發現異物「菜蟲」：

開票統計不罰6票、記1點罰款500元6票，由主席裁示不罰。

決議：不罰。

說明七、111/1/6(四) 行政區 湯品：番茄蔬菜湯，發現異物「蟲」：

開票統計不罰4票、記1點罰款500元8票。

決議：記1點罰款500元。

伍、臨時動議：

無

陸、結論：

一、校長：本次異物罰款共計違約記點1點及罰款1000元，希望廠商警惕並改進，二月份簡餐的菜單再請廠商修改(2/24)。

二、廠商：簡餐日的菜單開立方式會調回以往菜單的方式，2/24的菜單會再提修改；持續加強衛生管理，改善午餐異物出現的頻率，。

柒、散會：13時10分

三民家商 110 學年度第 1 學期午餐供餐情形滿意度調查統計 附件一

調查年月：110 年 12 月

樣本來源：53 班

學務處衛生組

題號	題目	選 項									
1	主食(米飯、麵食)份量是否足夠?	(1)太 多		(2)適 中		(3)不足夠		(4)太 少			
		102	6.84%	1350	90.48%	35	2.35%	5	0.34%		
2	副食(魚肉)份量是否足夠?	(1)太 多		(2)適 中		(3)不足夠		(4)太 少			
		47	3.15%	1347	90.34%	78	5.23%	19	1.27%		
3	副食(青菜)份量是否足夠?	(1)太 多		(2)適 中		(3)不足夠		(4)太 少			
		188	12.50%	1303	86.64%	12	0.80%	1	0.07%		
4	湯類的份量是否足夠?	(1)太 多		(2)適 中		(3)不足夠		(4)太 少			
		65	4.35%	1388	92.97%	37	2.48%	3	0.20%		
5	菜色油膩程度感覺如何?	(1)很滿意		(2)剛好		(3)尚可接受		(4)太 油			
		127	8.41%	1131	74.90%	208	13.77%	44	2.91%		
6	口味(鹹淡程度等)是否感到滿意?	(1)很滿意		(2)滿 意		(3)尚可		(4)不滿意		(5)很不滿意	
		201	13.43%	666	44.49%	617	41.22%	12	0.80%	17	0.07%
7	食材的品質(新鮮)是否感到滿意?	(1)很滿意		(2)滿 意		(3)尚可		(4)不滿意		(5)很不滿意	
		313	20.98%	598	40.08%	552	37.00%	22	1.47%	7	0.47%
8	水果的品質是否感到滿意?	(1)很滿意		(2)滿 意		(3)尚可		(4)不滿意		(5)很不滿意	
		345	23.09%	720	48.19%	376	25.17%	31	2.07%	22	1.47%
9	飲料的品質是否感到滿意?	(1)很滿意		(2)滿 意		(3)尚可		(4)不滿意		(5)很不滿意	
		396	26.52%	698	46.75%	390	26.12%	7	0.47%	2	0.13%
10	午餐食品衛生是否感到滿意?	(1)很滿意		(2)滿 意		(3)尚可		(4)不滿意		(5)很不滿意	
		304	20.36%	747	50.03%	430	34.54%	11	0.74%	1	0.07%
11	廚工媽媽的服務態度是否感到滿意?	(1)很滿意		(2)滿 意		(3)尚可		(4)不滿意		(5)很不滿意	
		949	63.7%	375	25.18%	164	11.01%	1	0.07%	0	0.00%
12	整體而言，你對學校午餐是否感到滿意?	(1)很滿意		(2)滿 意		(3)尚可		(4)不滿意		(5)很不滿意	
		186	12.29%	795	52.51%	525	34.68%	2	0.13%	6	0.40%
13	午餐公司所提供的菜單是否感到滿意?	(1)很滿意		(2)滿 意		(3)尚可		(4)不滿意		(5)很不滿意	
		249	16.67%	603	40.36%	552	36.95%	62	4.15%	28	1.87%

其他意見：

幼一勤：菜裡面可以不要加綠色的青豆。

室一勤：芥藍菜梗太硬。

觀一勤：甜湯的珍珠要多一點；三色豆少一點。

觀一和：不喜歡的菜-三色豆；魚排的分量多一點；芋頭西米露的芋頭不好吃。

餐一勤：最愛-愛玉甜湯、綠豆地瓜湯，蒸蛋、湯麵。

綜一敏：飲料品項可以更多元。

服二勤：飲料品項可以多一點、品項與食物落差過大。

服二和：口味幾乎都一樣；甜湯太甜；熱湯清清如水。

美二勤：最愛蒸蛋；不滿意地瓜葉。

美二和：最愛蒸蛋、柴魚烏龍麵、芋頭西米露。

室二勤：不想要-西米露、芹菜、三色豆。 想要-玉米濃湯、牛奶、麵。

室二和：最喜歡-豆腐、龍鬚菜、雞排。不喜歡-冬瓜湯的骨頭、大陸妹。

資二勤：不要有素食日。

資二和：10/12 蠔油芥藍不好吃、10/14 午餐好吃(肉醬拌麵)、12/3 蠔油芥藍很鹹、親子丼不錯吃。

國二勤：不喜歡-紅蘿蔔、洋蔥、青豆(三色豆)。 喜歡雞排、愛玉、烏龍麵。

國二和：不要再豆漿了!魚排改雞排或雞腿。不要太辣，多一點空心菜和味噌湯菜色看起來好吃一點，可以有優格及優酪乳、牛奶。

觀二和：喜歡梅干扣肉、蒸蛋、紅茶粉圓。建議魚類可以多一點。

餐二和：甜湯的甜度有一點太甜、金菇青江的金針菇太少。不要豆漿蒸蛋(蒸蛋不要加豆漿)、炒飯不要加青豆。湯麵很好吃。

服三勤：最愛南瓜豆腐、任何甜湯、雞排、檸香雞柳條、魚香肉柳。

服三和：綠豆湯不要熱的、草莓多一點。

幼三和：喜歡鮮肉包、鹽味毛豆莢；不喜歡蠔油芥藍、番茄豆腐湯。

美三勤：喜歡苦瓜雞湯、皮蛋瘦肉粥、香腸炒飯、青椒炒肉絲、翡翠吻仔魚湯。

美三和：最愛菜脯蛋、蒸蛋，菠菜可一點；芥藍不好吃、芹菜少放。

室三勤：喜歡蒸蛋(不要加青豆)，不喜歡蒲仔，希望可以有小紫蘇(甜湯)。

室三和：喜歡紅蘿蔔炒蛋、玉米濃湯多一點、肥肉跟骨頭的肉少一點、芋頭西米露、

湯多加排骨、魯蛋多一點、無籽葡萄、南瓜炒蛋、番茄炒蛋、柳葉魚、菜脯蛋、義大利麵、

檸檬愛玉、山粉圓、雞腿、地瓜球、熱可可、起士雞排。

不喜歡：三色豆、湯不要加紅蘿蔔、柳丁。

資三勤：洋蔥減少、西米露不太喜歡，喝起來都是糖水味。

資三和：全班最近的份量都會不足，希望可以增加份量。

國三勤：喜歡-茶葉蛋超好吃(去殼)、柳葉魚、米血、三鮮飯湯、味噌湯、炒麵、紅酒燉牛肉、柴魚烏龍麵。

不喜歡-大陸妹、炒飯、三色豆。

國三和：喜歡素食的芝麻包、炒麵可以多吃一點，太少出現了。不喜歡-炒飯，12/3的菜(芥藍)有香水味。

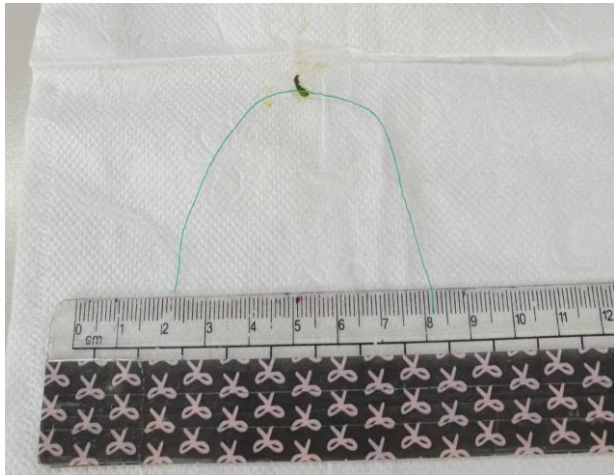
觀三和：最愛-菠菜、花椰菜、湯麵、蒸蛋、味噌湯、炒飯、空心菜、關東煮湯、蒜香莧菜、蘿蔔燻雞。

最不愛-芥藍菜、青椒。

高雄市立三民家商 110-1 期末午餐檢討會 異物照片 (附件二)

(一)110/11/16(二) 資三和 青菜：蒜香莧菜，發現異物「長約 11 公分的塑膠線段」。

[廠商原因判定:原物料夾帶/清洗]



(二)110/11/19(五) 美三和 副菜：芹菜小炒，發現異物「頭髮」。

[廠商原因判定:原物料夾帶/清洗/供餐點/取餐]



(三)110/12/02(四) 素食區(B區) 青菜:鹽味毛豆莢，發現異物「頭髮」。

[廠商原因判定:原物料夾帶/清洗/供餐點/取餐]



(四)110/12/8(三) 室一和 湯品:汕頭火鍋湯，發現異物「小蟲」。

[廠商原因判定:供餐點/取餐]



(五)110/12/29(三) 服三勤 主菜 奶香雞丁，發現異物「頭髮」。

[廠商原因判定:供餐點/取餐]



(六) 111/1/6(四) 餐三勤 湯品:番茄蔬菜湯，發現異物「菜蟲」。

[廠商原因判定:原物料夾帶/清洗]



(七)111/1/6(四) 行政區 湯品:番茄蔬菜湯，發現異物「蟲」。

[廠商原因判定:原物料夾帶/清洗]



異物違約記點罰款標準表

附件三

第 16 條 契約終止解除及暫停執行

(一) 廠商履約有下列情形之一時，依下列違約記點罰款標準表辦理；

經機關召開會議確定，廠商應依規定繳納違約金。但不可歸責於廠商者，不在此限。

1. 違約記點罰款標準表：

<u>三、供餐品質（含食材品質）</u>			
<u>1. 容器</u>			
<u>容器直接置於地面</u>		<u>500 元</u>	<u>每一事件</u>
<u>餐食置於太陽直接照射處</u>		<u>500 元</u>	<u>已置於學校指定地點，而不可歸責廠商者免記點。</u>
<u>容器與蓋無法完整密合或不完整經建議後而未改善</u>		<u>500 元</u>	<u>每一事件</u>
<u>容器或箱盒不潔</u>		<u>1000 元</u>	<u>每一事件</u>
<u>2. 供餐內容發現不潔或不應有之物時</u>			
<u>無食品安全衛生疑慮之外來雜物（如繩子、頭髮、清洗碎片、包裝紙等）</u>		<u>500-1500 元</u>	
<u>有食品安全衛生疑慮之外來雜物（如煙蒂、檳榔渣、口香糖、鐵絲等）</u>		<u>500-1500 元</u>	
<u>病媒（係會直接或間接污染食品或媒介病原體之小動物，如老鼠）</u>	<u>1-10 點</u>	<u>500-5000 元</u>	
<u>病媒（係會直接或間接污染食品或媒介病原體之昆蟲，如蟑螂、蚊、蠅、臭蟲、蚤、蝨及蜘蛛等）</u>	<u>1-5 點</u>	<u>500-2500 元</u>	
<u>非病媒之生物性異物，如菜蟲、蝸牛等</u>	<u>0-1 點</u>	<u>0-500 元</u>	