

**臺北市立三民國民中學 112 學年度第 1 學期  
期末午餐供應委員會暨第二學期期初午餐會議紀錄**

- 一、 會議時間：113 年 1 月 3 日(星期三)12 時 30 分
- 二、 會議地點：3 樓圖書館
- 三、 主 席：黃正宗主任 記錄：徐怡禎
- 四、 與會人員：如簽到表(附件 1)
- 五、 工作報告：本學期工作事項及結果說明如附件 2，摘要如下：

(一) 112 學年度上學期供餐廠商：

- 1、 食家安：2 月、4 月、6 月。
- 2、 宮保王：3 月、5 月。

(二) 本學期午餐供餐違規事件是否記點：

1. 宮保王

日期	9/22	9/23	9/25
事由	有菜蟲	有菜蟲	有菜蟲
討論結果	不扣點	不扣點	不扣點

2. 食家安

日期	12/7
事件	米中有異物
討論結果	不扣點

六、 臨時動議：

- (一) 下學期會向七、八年級學生調查餐食價格，如有異動會在招標規範裡調整。

(二)廠商宮保王表示因豆奶屬政府三章一Q的補助，故無法調整為奶類。

(三)考量到保久乳較鮮奶易保存，如需要更換，需要在下次的招標文件內容異動。


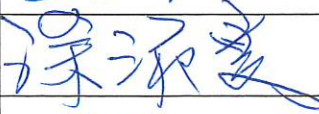

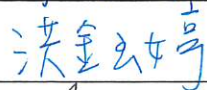


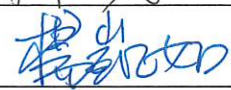



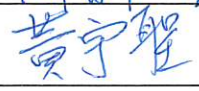
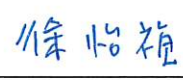
(四)需要削皮的水果，例如百香果、火龍果對學生在學校食用較不方便，希望廠商多費心提供方便食用之水果。

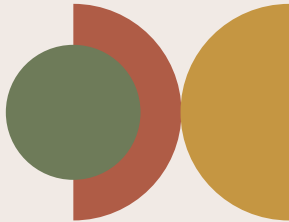
(五)下學期停餐日期，增加全中運停課期間:4月22日至4月25日。

七、散會：13時5分。

# 112 學年度第 1 學期期末午餐供應委員會

## 簽到表

會議時間	中華民國 113 年 1 月 3 日 星期三		12 時 30 分
會議地點	圖書館		
主 席	莊國彰校長		
出席人員	職稱	姓名	簽到
	校長	莊國彰	公假
	學務主任	黃正宗	
	總務主任	涂淑雯	
	事務組長	楊雅婷	請假
	衛生組長	許家豪	
	教師會代表	洪鈺婷	
	導師代表	林欣儀	
	家長會代表		
	家長會代表		
	廠商代表(宮保王)		
	廠商代表(食家安)		
	衛生組助理員	徐怡禎	



# 112學年度第一學期 期末午餐供應委員會暨 第二學期期初午餐會議

時間：113年/1/3（星期三） 12:30

地點：圖書館



# 112學年度下 供餐分配



2月、4月、6月



3月、5月

**請廠商協助配合以下事項：**

1. 供餐前1個月的15號將菜單告知學校，以利委員審菜單。
2. 供餐前1個月月底前確認好各班的用餐人數。



# 訪廠資料(食家安)





問卷調查時間：112/12/1~112/12/25

實施對象：有訂桶餐的學生





	廠商：宮保王 學校：內湖區 三民國中		發出張數：	18 (每班一張)	回收張數	18	回收比例	100%
項目	問卷內容	很滿意	滿意	尚可	不滿意		非常不滿意	
1	主食(飯、麵)供應量是否足夠	24.7%	43.69%	31.61%				
2	主菜供應量是否足夠	10.6%	43%	43%	3.3%			
3	副菜供應量是否足夠	13.9%	86.1%					
4	青菜供應量是否足夠	48%	52%					

	廠商：食家安 學校：內湖區 三民國中		發出張數：	18 (每班一張)	回收張數	18	回收比例	100%
項目	問卷內容	很滿意	滿意	尚可	不滿意		非常不滿意	
1	主食(飯、麵)供應量是否足夠	20.1%	29.3%	50%	0.6%			
2	主菜供應量是否足夠	16.7%	35.21%	33.26%	14.83%			
3	副菜供應量是否足夠	16.7%	40.86%	37.3%	5.14%			
4	青菜供應量是否足夠	25.6%	19.6%	47.5%	7.3%			

	廠商：宮保王 學校：內湖區 三民國中		發出張數：	18 (每班一張)	回收張數	18	回收比例	100%
項目	問卷內容	很滿意	滿意	尚可	不滿意		非常不滿意	
5	湯品之供應量是否足夠	30.48%	6%	64%				
6	午餐之烹調口味(淡、鹹)如何	24.3%	5%	65.8%	4.9%			
7	午餐之油膩性	19.5%	12.1%	62.5%	5.9%			
8	對主菜(豬排、雞腿、雞丁)之品質(如：無異味、無異物)	14.6%	17%	63.41%	5%			

	廠商：食家安 學校：內湖區 三民國中		發出張數：	18 (每班一張)	回收張數	18	回收比例	100%
項目	問卷內容	很滿意	滿意	尚可	不滿意		非常不滿意	
5	湯品之供應量是否足夠	35.3%	9.7%	40.2%	8.2%		6%	
6	午餐之烹調口味(淡、鹹)如何	19.5%	20.7%	47.5%	12.3%			
7	午餐之油膩性	3.6%	29.2%	56%	11%		0.2%	
8	對主菜(豬排、雞腿、雞丁)之品質(如：無異味、無異物)	20%	26.8%	42.6%	10.6%			

廠商：宮保王 學校：內湖區 三民國中			發出張數：	18 (每班一張)	回收張數	18	回收比例	100%
項目	問卷內容	很滿意	滿意	尚可	不滿意		非常不滿意	
9	對副菜之品質 (如：無異味、無異物)	17%	29.2%	43.9%	8.5%		1.4%	
10	對青菜之品質 (如：無異味、無異物)	18.2%	24.3%	41.4%	7.3%		1.2%	
11	對湯品之品質 (如：無異味、無異物)	39%	15.8%	41.46%	2.4%		1.2%	
12	對水果之品質 (如：是否損傷、過熟/不熟)	30%	28%	37.8%	2.4%		1.2%	

廠商：食家安 學校：內湖區 三民國中			發出張數：	18 (每班一張)	回收張數	18	回收比例	100%
項目	問卷內容	很滿意	滿意	尚可	不滿意		非常不滿意	
9	對副菜之品質 (如：無異味、無異物)	19.5%	19.5%	39%	12.15%		9.7%	
10	對青菜之品質 (如：無異味、無異物)	13.4%	21.9%	53.6%	8.5%		1.2%	
11	對湯品之品質 (如：無異味、無異物)	21.9%	12.19%	47.5%	17%		1.2%	
12	對水果之品質 (如：是否損傷、過熟/不熟)	20%	31.7%	35.3%	10%		1.2%	



<優點>

可接受

口味不錯

食材用得很健康

<缺點>

菜偶有異物

調味偏油膩



<優點>

可接受

口味不錯

炸物炸得鮮嫩多汁

<缺點>

調味偏鹹

有時太油

豆漿口感不好

備註: 1.希望香蕉可以提供多一點  
2.不要青椒不要彩椒

# 宮保王異物 1 112.09.22

發現班級: 801



宮保王回覆如下：

今日蔬菜為政府供應之「有機蔬菜」，屬於無農藥灌溉栽培，菜蟲發生機率較高，另外每次的截切蔬菜，公司都有做二次清洗，原意是降低異物(蟲體)發生機率，也會將此狀況回報至政府平台，提供政府端做為未來有機蔬菜選擇之評量。

# 宮保王異物 2 112.09.23

發現班級: 801



宮保王回覆如下：

今日異物違規，因蔬菜農藥殘留少，蟲體發生機率較高，除要求蔬菜廠商加強洗滌剔選，本公司也將自我管理增進洗滌過程之挑選時間延長，以達到降低菜蟲以及其他異物發生之機率。

# 宮保王異物 3 112.09.25

發現班級: 806



宮保王回覆如下：

今日異物違規，因蔬菜農藥殘留少，蟲體發生機率較高，除要求蔬菜廠商加強洗滌剔選，本公司也將自我管理增進洗滌過程之挑選時間延長，以達到降低菜蟲以及其他異物發生之機率。

# 食家安異物 1 112.12.07

發現班級: 805



食家安回覆如下：

食家安本廠生產區域均無實質的物件，研判此異物應為本日米中所夾帶。

公司會開立廠商異常單，要求供應商注意食材品質避免異物，並反應農糧署。







# 112學年度 第二學期午餐供餐事宜



## 午餐規格:

- 1.每餐收費60元
  - 2.供餐內容: 1主菜3副菜1湯品(4菜1湯)
  - 3.鮮奶與豆漿輪流於每週一供應
  - 4.水果於每週四供應
  - 5.每週三供應有機米與有機蔬菜  
每週四供應有機蔬菜
- 
- 





# 112學年度 第二學期午餐供餐事宜

## 午餐收費方式及時間：

下學期：第一次三聯單收費計價期間**2月至4月**

第二次三聯單收費計價期間：**5月至6月期末**

收費方式：**7-9年級** 二次皆併入三聯單收費。



## 督餐小組輪值表



	單週	雙週
星期一	黃正宗(學務主任)	涂淑雯(總務主任)
星期二	許家豪(衛生組組長)	805 林欣儀(八導代表)
星期三	徐怡禎(體衛組幹事)	下學期:俞如玉 (教師會代表)
星期四	許家豪(衛生組組長)	許家豪(衛生組組長)
星期五	楊雅婷(事務組組長)	家長代表

# 午餐供應注意事項

- **留樣檢體**：依規定留樣檢體重量應至少**500公克**，並以非一次性餐盒盛裝後，留置於冰箱內保存**48**小時後由廠商自行清除。
- **留樣方式**：為接近學生飲食狀況及現場環境考量，請廠商在每日中午由午餐督導小組人員陪同於**現場打菜留樣**。
- **督導餐**：**每天一份**，直接放置於衛生組之教職員工訂餐餐桶內。
- **備餐份量**：每日請依據菜單準備相同餐點**適當份量(15人份)**，以備學生不時之需。



## 下學期重要行事曆及部分年級停餐日期如下：

- 2/16 開學 開始供餐
  - 3/28-3/29 八年級隔宿露營(暫定)
  - 時間未定 七年級校外教學
  - 6/12 九年級畢業典禮(暫定)，九年級供餐至6/11
- 
- 



# 下學期開會時間

6/19 下學期期末供餐會議



# 臨時動議