

臺北市永安國小暨大直國小、吉林國小
114 學年度第 1 學期 114 年 8 月份午餐供應委員會議紀錄

壹、會議時間：114 年 8 月 6 日(星期三)上午 9 時 00 分正

貳、會議地點：永安國小二樓會議室(實體/線上)

參、主席：林主任郁玲

記錄：童鈺雯

肆、出席人員：如簽到單

伍、會議議題：

(一) 追蹤上次會議決議

(二) 午餐供應事項報告與討論

1.114 學年度中央廚房勞務委外採購由統鮮美食股份有限公司駐校服務。

2.113 學年度中央廚房勞務委外採購已於 7/31 完成履約，刻正辦理各校部分驗收，待三校部分驗收完成後再簽請總務處辦理 113 學年度午餐總驗收。

3.廚房作業注意事項：

(1)廚房工作人員須持有合格體檢報告及「驗四菌」檢查結果，方可進入廚房工作區域。廚工體檢應於開學前兩週內完成；新進人員須接受至少三小時之教育訓練後，方可上工。

(2)開學初期請加強各班餐量巡視，確實執行班級補餐與食餘紀錄。請依實際用餐情形適時調整配膳量，以避免餐量不足並減少剩食。。

(3)廚房每日應確認供餐班級數與實際用餐人數，避免遺漏。餐箱及湯桶須確實點收並妥善記錄回收情形。

(4)提供給低年級學生及幼兒園之餐點應避免使用辛辣或質地堅硬之食材，確保學生用餐安全。

(5)請加強廚房器具之檢查，如發現不鏽鋼盆或湯桶有凹陷或嚴重變形情形，應即汰換更新，以確保使用安全與衛生。

(6)請依規定確實執行校園食材登錄作業，並加強正確性之查檢，以符合法規要求。

(7)所有人員及車輛進出校園應遵守學校相關規定，確實落實校園安

全管理措施。

4. 開學前廚房作業準備：

	工作內容	執行日期
1	水塔清洗(學校委外)	8/10
2	廚區及餐廳病媒蚊消毒	8/25
3	淨水過濾系統年度保養(學校委外)	8/26
4	鍋爐檢查、設備啟動試運轉	8/28
5	期初大掃除	8/28-29
6	人員教育訓練、消防編組及逃生演練	8/29
7	大直、吉林餐車清潔	8/28-29

(三) 審查 114 年 9 月菜單

1. 114 年 9 月菜單及明細詳如附件。
2. 9 月鮮乳供應 4 次 (光泉)。
3. 若因天候不良導致市場蔬菜到貨量不足需調整菜單時，承商應事先行文校方同意後始得更改之。

陸、 臨時動議：

(一)九月份午餐供應委員會議時間，提請討論。

決議：九月份午餐供應委員會議謹訂於 9/17(三)上午 10:05 舉行。

柒、 散會！(上午 10 時 00 分)