

臺北市立成功高級中學 112 學年度第 2 學期

第 3 次膳食審議小組會議紀錄

一、時間：113 年 4 月 18 日(星期四)12 時 30 分

二、地點：求是樓 1 樓視聽教室 3

三、主席：陳威仁學務主任

四、出席人員：如簽到表。

記錄：張雅晴

五、主席致詞：

六、工作報告：

(一) 提醒 4 月份-5 月份重要行事，請熱食部知悉並協助配合辦理。

		日	一	二	三	四	五	六	重要行事
四	9	7	8	9	10	11	12	13	8-12 熱食部滿意度調查
	10	14	15	16	17	18	19	20	18 第 3 次膳食審議小組會議
	11	21	22	23	24	25	26	27	22-25 全中運停課
	12	28	29	30	1	2	3	4	29-30 高三期末考 4 校慶
五	13	5	6	7	8	9	10	11	6 校慶補假
	14	12	13	14	15	16	17	18	14-15 高一、高二期中考 18-19 國中教育會考 17 14:00 後撤離各層回收籃架
	15	19	20	21	22	23	24	25	20 繳交 6 月份菜單 23 第 4 次膳食審議小組會議

(二) 依教育部 113 年 3 月 7 日臺教授國字第 1135800837 號函及本局 113 年 3 月 11 日北市教體字第 11330451041 號函續辦。自蘇丹紅爭議爆發以來，本府衛生單位已針對本市調味粉廠商加強稽查，截至 113 年 4 月 1 日止，查核本市 3,227 家次各類食品業者，並無新增違規品項，且查核不合格產品皆已回收下架。顧及學校午餐料理多元性，即日起可恢復使用辣椒粉、咖哩粉（含咖哩塊）及胡椒粉（含白胡椒、黑胡椒、椒鹽粉）等調味品。請廠商持續落實至教育部食材登錄平臺，登載每日菜單、食材（含調味料）、供應商、菜色照片等資料，如有驗證標章、檢驗報告等也應一併登錄。

(三) 當前記點紀錄

1. 品大餐飲企業有限公司(熱食一)

	異常事件內容	一般違約記點	重大衛生缺失
1120913	出現蟑螂	0	5
1120928	出現鋼刷絲	0	5
備註	依據契約書第十項供膳管理-第二十八條：契約期間，午餐供應出現重大衛生缺失記點總數達 10 點每次罰款 2000 元，累計記點 25 點得終止契約。於 112 年 9 月 28 日，重大衛生缺失共計 10 點，已罰款 2000 元。		
1130328	出現細竹片	3	0
1130408	出現紙標籤	3	0

2. 睿霖新天地企業有限公司(熱食二)

無。

提醒熱食部務必依據臺北市學校午餐標準作業流程 8 作業程序 8 原物料前處理、流程 9 作業程序 9 烹調作業、流程 10 作業程序 10 配供膳作業供應本校餐食，以確保食品衛生安全。

七、提案討論：

(一)案由一：審查熱食部 5 月份菜單。

說明：主菜應符合 2 豬 2 雞 1 魚設計。依據「學校午餐食物內容及營養基準」，油炸物 1 週不超過 2 次；豆製品 1 周至少 2 份(包含毛豆、黃豆、黑豆、豆腐、豆干、干絲、百頁、豆皮等)；全穀根莖類替代品(甜不辣、米血糕等)1 周不超過 2 份；魚、肉類半成品(各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊等)1 周不超過 2 份；加工蔬菜(如泡菜、酸菜等)建議減少使用。

(一)改善建議：

1. 使用蔥、薑、蒜、洋蔥等香料等來增加風味以減少糖量。
2. 現已不使用紙標籤，改以立牌方式標示餐點內容。
3. 將較油膩的餐碗篩出，盛菜時注意手套是否有觸摸到。

(二)熱食部一(品大)

1. 教師代表：5/1蔥爆豆片、蔥燒杏包菇都含有蔥；第三週滷海結、塔香海絲、白蘿海帶三樣副菜菜色相似，建議更換。
2. 家長代表：5/10有兩樣瓜類，建議更換。
3. 修正後的菜單：
 - (1)5/1蔥爆豆片改為麻婆豆腐。
 - (2)5/10薑絲絲瓜改為菜脯炒蛋。
 - (3)5/13滷海結改為黑椒銀芽。
 - (4)5/15塔香海絲改為香芹豆包。

(三)熱食部二(紅太陽)

1. 教師代表：第一週少1份豆製品，建議將5/7米血做更換；5/14、5/15連續兩日有筍製品，建議換成其他青菜類。
2. 家長代表：5/17有兩樣瓜類，建議更換；5/13、5/14連續兩日有豆乾，建議換成其他葉菜類。
3. 修正後的菜單：
 - (1)5/7三杯米血改為薑絲蚵白菜。
 - (2)5/15筍絲炒蛋改為洋蔥炒蛋。
 - (3)5/17豆豉苦瓜改為五香豆皮。

八、臨時動議：無。

九、散會：13時00分。