

檔 號：

保存年限：

便箋 於學務處(營養師)

110年11月17日

主旨:檢送110學年度第1學期學校午餐供應委員會會議記錄，僅陳鈞長核閱。

此致 校長

會辦單位：

承辦單位

核稿

決行

營養師楊惠喬

1117/1435

教師兼李琇
衛生組長

1117/14.40

教師兼林雨潔
學生事務處主任

1117/16235

教師兼郭志強
秘書

1118/1140

如撥

臺北市立華僑高級中學
校長劉晶晶

1118/11630

臺北市立中崙高級中學 110 學年度第 1 學期午餐供應委員會會議記錄

開會時間：110 年 11 月 17 日（星期三）中午 12 時 5 分

主持人：林主任雨潔

開會地點：三樓會議室

壹、業務報告

學校每周供應之有機蔬菜、肉品、油品檢驗報告以及每月慣行蔬菜自檢報告均會公告在學校網站。

110 年 11 月 3 日通過教育局、衛生局、產發局三局聯合食安查核業務，當日無缺失事項，唯建議硬體設備可加強以利人員管理及清潔維護，當日抽檢送驗石牌檢驗所之餐食 2 件也全數合格並公告學校網站周知。

貳、討論事項

一、110 學年度第 1 學期學校午餐滿意度調查結果提請討論。

說明：依據臺北市學校午餐供應 SOP 標準作業流程，學校每學期需進行滿意度調查，此次調查結果將作為供餐內容修正參考及下學年度續約與否的參考依據。

二、熱食部目前供應現況請提供意見回饋，提請討論。

決議：

1. 請加強減少油炸供應頻率及油炸後瀝油。
2. 供應菜量仍有近 7 成可接受及適當，暫維持目前供應量。
3. 近期寒流將近，請評估作業流程是否可調成 11 點 20 分送餐或上方加鋁箔、棉布之可能性。
4. 學生其他意見及建議菜色請參酌應用。
5. 請導師協助每學期進行供餐滿意度調查時，提醒同學審慎作答方具參考之意義。

參、臨時動議

一、本學期學校異物客訴提請討論(提案人:學校營養師)。

說明:本學期共計 2 件異物客訴事件-

1. 9 月 30 日高二同學反應青花菜出現菜蟲，因當日採購之青花菜係為 CAS(台灣優良農產品)冷凍青花菜，教育局有明確規範購買標章認證產品出現菜蟲不計點罰則，但廠商仍到班與同學、導師致歉，並退還當餐餐費，允諾烹煮時會再仔細確認避免出現。
2. 11 月 16 日國九同學餐盒出現保鮮膜殘骸，因本學期滿意度調查後要求廠商所有餐食製備完成需加蓋或包保鮮膜保溫導致配膳時不慎掉入，目前已到班與同學、導師致歉，並退還當餐餐費，並與餐廳現場討論改進方案，初步會將製備完成的菜餚除加蓋者均放入乾熱櫃中保溫。至於是否記點罰款提請討論。

決議:9 票全數通過保留記點，倘發生相同狀況將加重記點與罰款，

二、新學年餐價調整提請討論(提案人:紅蕃茄代表)。

說明:本校餐費自 105 年本公司承接迄今 5 年未調整，期間基本工資調整數次，物價也都調漲，是否能討論 111 年度調整餐費至 70 元。

決議:

1. 請廠商具體以數字化呈現這 5 年物價及工資調整情況，並另以調整供應品項為 1 主菜、3 副菜方式評估其可行性說明，12 月底前將書面資料供學校參考，再委請級導師轉知導師調查並彙整各班調整意願。
2. 倘調高餐費至 70 元請同步說明供餐品項或品質會相對如何提升。
3. 級導師蒐集各班意見後將於 110-2 學期期初召開午餐供應委員會討論方案，並於 110-2 學期供餐滿意度調查同步詢問學生調整意願，經 7 成同學同意調整後，將物價說明書面資料、供餐滿意度調查結果、供餐品質提升方案、相關午餐供應委員會會議紀錄報局，教育局同意調價後始得調整餐價。

臺北市立中崙高級中學 110 學年度第 1 學期午餐供應委員會議議程

開會時間：110 年 11 月 17 日（星期三）中午 12 時 5 分

主持人：林主任雨潔

開會地點：三樓會議室

壹、業務報告

110 年 11 月 8 日通過教育局、衛生局、產發局三局聯合食安查核業務，當日無缺失事項，唯建議硬體設備可加強以利人員管理及清潔維護。

貳、討論事項

一、110 學年度第 1 學期學校午餐滿意度調查結果提請討論。

說明：依據臺北市學校午餐供應 SOP 標準作業流程，學校每學期需進行滿意度調查，此次調查結果將作為供餐內容修正參考及下學年度續約與否的參考依據。

二、熱食部目前供應現況請提供意見回饋，提請討論。

參、臨時動議

供餐滿意度調查表

填表日期：

親愛的老師、同學們：

您好！為了讓供餐品質提升，每學期需進行滿意度調查，此次調查結果將作為下學年度續約與否的參考依據，真誠的希望您能審慎填覆調查表，感謝您

~請於11月10日(W三)放學前送回健康中心，謝謝！

填表班級：_____年_____班 填表人：_____

本班有_____人購買午餐（訂購或至B1、4F購餐均需統計，下方資料請彙整買餐同學意見）

請問您覺得我們的供餐(請於方格內填統計數字)：

您覺得餐食合您胃口嗎？ 5% 很合胃口 29% 合胃口 53% 可接受 13% 不合胃口

您覺得用油量是否適當？ 8% 很適當 27% 適當 38% 可接受 3% 稍少 24% 稍多

您覺得每日所供應豆、魚、肉、蛋類的份量是否恰當？

8% 很適當 27% 適當 45% 可接受 19% 稍少 6% 稍多

您覺得口味鹹淡是否適當？ 5% 很適當 28% 適當 49% 可接受 8% 稍鹹 10% 稍淡

您覺得所供應飯量是否適當？ 7% 很適當 21% 適當 44% 可接受 11% 稍少 17% 稍多

您覺得所供應的菜量是否適當？ 4% 很適當 23% 適當 41% 可接受 10% 稍少 22% 稍多

您覺得所供應的溫度是否適當？ 6% 很適當 21% 適當 42% 可接受 29% 稍冷 1% 稍熱

您對廚房人員服務態度滿意嗎？ 23% 很滿意 76% 滿意 3% 可接受 9% 不滿意

83% 整體滿意度 4% 很滿意 23% 滿意 56% 可接受 13% 稍不滿意 4% 非常不滿意

其它意見或建議菜色

1.茄子、胡瓜少出現一點(701)

1.菜要更熱 2.味道再加重一點 3.菜要多元(704)

1.飯已寫要加大仍不夠 2.菜調味偏淡(705)

1.可提供提拉米蘇 2.玉米濃湯做湯品(801)

1.飯熱一點、菜少一點、肉多一點 2.晚送一點 3.薯條(805)

1.鹹酥雞、麻辣乾麵 2.四樓款式多一點(806)

1.咖哩太稀 2.抓餅人手增加、預定和現場排隊應分開 3.小王子、蛋包飯、鯛魚飯、肉燥飯、蛋炒飯、鐵板麵好吃 4.預定先拿影響排隊者(904)

1.不要空心菜 2.多麻婆豆腐(907)

1.增加小王子為主餐 2.好吃的 PIZZA(103)

1.不要一直送錯餐或直接少送，會降低訂餐意願(104)

1.pizza、可樂、泡麵、拉麵、小卷(105)

滷味不好吃(106)

1.壽司 2.茄汁義大利麵 3.牛排(107)

臺北市立中崙高級中學 110 學年第 1 學期學校午餐供應委員會議

開會時間：110 年 11 月 17 日 (星期三) 中午 12 時 5 分

主持人：林主任雨潔

開會地點：一樓社團教室

| 職 稱 | 姓 名 | 簽 到 |
|---------|-----|-----|
| 總務主任 | 吳沛璇 | 吳沛璇 |
| 會計主任 | 陳淑敏 | 請假 |
| 衛生組長 | 李琇 | 李琇 |
| 國七級導 | 賴俊文 | 賴俊文 |
| 國八級導 | 陳蕙瑤 | 陳蕙瑤 |
| 國九級導 | 林聖凡 | 林聖凡 |
| 教師會代表 | 張凌芳 | 張凌芳 |
| 營養師 | 楊惠喬 | 楊惠喬 |
| 家長會代表 | | 張明 |
| 家長會代表 | | |
| 家長會代表 | | |
| 國中部學生代表 | 余仲元 | 余仲元 |
| 高中部學生代表 | 張詠涵 | |
| 紅蕃茄代表 | 曾嘉序 | 王世明 |

