

簽 於 學務處

114 年 5 月 21 日

主旨：檢陳本校 114 年 5 月衛生暨午餐供應委員會會議紀錄（如附件），請鑒核。

擬辦：奉核後，依會議決議辦理後續事宜。

敬陳 校長

會辦單位：

承辦單位 電話：

審核

決行

代理教師兼
衛生組長 李欣桂
0521/1300

代理教師兼
衛生組長 李欣桂
0521/1300 人

臺北市立
至善國民中學
洪春金

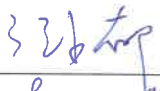
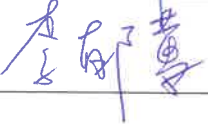
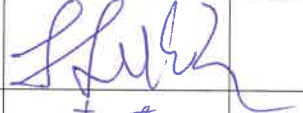
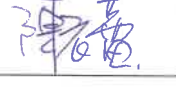
0522/1000

臺北市立至善國民中學 113 學年度第 2 學期

衛生暨午餐供應委員會 簽到表

時間：114 年 5 月 21 日星期三 中午 12:45

地點：校務發展室

職稱	姓名	簽名	職稱	姓名	簽名
校長	洪春金		家長委員		
學務主任	林長佑	公作及	家長委員		
教務主任	呂美蓮		家長委員		
總務主任	王琮郁		家長委員		
輔導主任	李郁蕙		學生代表	邱筠紘	
會計主任	李貞惠				
衛生組長	李欣桂				
生教組長	張家瑋				
教師代表	林怡君				
護理師	陳衣蕾				

共 15 人

臺北市立至善國民中學 113 學年度第 2 學期

衛生暨午餐供應委員會 會議紀錄

時間：114 年 5 月 21 日(星期三) 12 時 45 分

地點：校務發展室

主席：林長佑 主任

出席人員：如簽到表

紀錄：李欣桂 組長

一、 主席致詞

二、 報告事項

- (一)滿意度調查結果整體滿意度3月為88%、4月為83.4%，建議菜色及其他意見已彙整並通知宏遠及鉅登。

三、 提案討論

- (一)案由一：審查6月營養午餐菜單。

決議：依據委員意見修正後之營養午餐菜單審查通過，請鉅登依菜單供餐，並提供30份影本公告。

- (二)案由二：4月一般違約記點，提請討論。

鉅登：

4/1餐桶送達後未放置於合乎衛生之適當地點。(直接放置於地面)

決議：記點2點。

4/10供應數量不足，901班未供應2個便當。

決議：不記點。

4/14供應數量不足，901班未供應3個便當。

決議：記點1點。

擬臺北市營養教育網站填報，請主任、校長協助審核及公開，通知鉅登。

- (三)案由三：本校教職員工午餐由便當改為桶餐供應，提請討論。

決議：114學年度起，改為桶餐供應，供應地點為學務處外長桌，請同仁自備環保餐具。

- (四)案由四：114學年度學校午餐委請私立衛理女中之自設廚房供應，提請討論。

前次會議家長委員建議114學年度學校午餐委請私立衛理女中之自設廚房供應，經連繫教育局體衛科承辦人及衛理女中，教育局體衛科承辦人稱午餐供應須符合學校衛生法及三章一Q

之規範；衛理女中稱不能針對學校開立符合學校衛生法規範之午餐菜單，另也無法協助午餐配送事宜。

決議：114學年度學校午餐邀請其他廠商踴躍投標。

四、 臨時動議：無。

五、 散會：13:00

臺北市立至善國中113學年度第2學期

3月學生營養午餐滿意度調查結果

調查時間：114年3月20日

供餐廠商：宏遠

訂餐人數：85人，調查人數：85人

項目	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
送餐時間	9	59	12	2	3
份量	9	59	12	2	3
衛生	11	56	14	1	3
菜色	9	19	41	12	4
水果	15	23	39	4	4
口味	8	22	49	2	4
軟硬	9	21	49	2	4
溫度	8	24	23	26	4
整體品質	0	28	45	9	3
%	10.2%	40.7%	37.1%	7.8%	4.2%

整體滿意度（很滿意+滿意+可接受）：88%

建議菜色	
意見	1. 送餐時間太早，午餐溫度太涼 2. 肥肉可以少一點 3. 菜色盡量多元，不要重複
廠商回覆	會再檢視菜色及食材重複性做調整， 肉品肥瘦比例會再把關食材。
廠商核章	



臺北市立至善國中113學年度第2學期

4月學生營養午餐滿意度調查結果

調查時間：114年4月23日

供餐廠商：鉅登

訂餐人數：85人，調查人數：69人

項目	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
送餐時間	10	38	16	5	0
份量	9	35	17	8	0
衛生	10	44	10	5	0
菜色	9	12	36	12	0
水果	17	11	32	9	0
口味	9	13	38	9	0
軟硬	9	13	38	9	0
溫度	9	18	7	35	0
整體品質	15	12	31	11	0
%	15.6%	31.6%	36.2%	16.6%	0.0%

整體滿意度（很滿意+滿意+可接受）：83.4%

建議菜色	空心菜
意見	送餐時間太早，午餐溫度太涼
廠商回覆	再開會討論送餐路線時間與，避免司機送餐食時間太早，午餐溫度問題也會與廚師配膳人員一起討論保持餐食溫度，避免溫度過低，菜色方面也會一併討論，相關環節皆須謹慎處理便於提供美味餐食給貴校也安心與健康。
廠商核章	





鉅登團膳 114年6月份菜單 至善國中

地址：台北市南港路三段80巷32號2樓

全面使用非基改食材:如:豆製品、玉米

HACCP第102號優良廠商 99年度通過台北市盒餐工廠評鑑

服務電話：(02)2785-2196 傳真電話：(02)2785-4259

營養師:李錦榮(營養字第006182號)

日	星期	主食	主菜	副菜	副菜	副菜	湯品	附品	豆類	魚類	蔬菜	油脂	水果	熱能
6/2	一	白米飯 白米(蒸)	彩椒雞丁 彩椒,雞肉(炒)	※肉燥豆干 豆干,絞肉(煮)	麵筋白菜 麵筋,大白菜(炒)	時蔬 蔬菜(炒)	蘿蔔排骨湯 蘿蔔,排骨(煮)		6.2	2.6	2.0	2.7	0	801
6/3	二	糙米飯 糙米,白米(蒸)	★香酥魚排 魚排(炸)	※胡蘿炒蛋 胡蘿蔔,雞蛋(炒)	香菇高麗 香菇,高麗菜(炒)	時蔬 蔬菜(炒)	竹筍雞湯 竹筍,雞肉(煮)		6.3	2.7	2.0	3.1	0	833
6/4	三	有機飯 白米(蒸)	壽喜燒肉 洋蔥,豬肉(燉)	※柴魚洋芋 柴魚,洋芋(煮)	紅蘿海帶 胡蘿蔔,海帶(炒)	有機 蔬菜(炒)	綠豆薏仁湯 綠豆,洋薏仁(煮)	水果	6.9	2.5	2.0	2.6	1	898
6/5	四	茄汁 烏龍麵 玉米,茄汁,絞肉,麵條(燴)	紅燒雞腿 雞腿(燉)	※肉包 肉包(蒸)	雙色花椰 青花,白花椰(炒)	有機 蔬菜(炒)	※味噌湯 非基改豆腐(煮)		6.2	3.0	2.0	2.6	0	826
6/6	五	胚芽飯 胚芽,白米(蒸)	沙茶豬柳 豬柳(燉)	鮮蔬粉絲 高麗菜,冬粉,胡蘿蔔(炒)	鮮瓜炒雞 木耳,鮮瓜,雞肉(炒)	有機 蔬菜(炒)	※海芽蛋花湯 海帶芽,蛋液(煮)		6.7	2.7	2.0	2.9	0	852
6/9	一	海苔香鬆飯 海苔香鬆飯,白米(蒸)	蘿蔔燒雞 蘿蔔,雞肉(燉)	※五香油腐 油豆腐(煮)	脆炒高麗 紅蘿蔔,高麗菜(炒)	時蔬 蔬菜(炒)	榨菜肉絲湯 榨菜,豬肉絲(煮)		6.2	2.7	2.0	3.1	0	822
6/10	二	總匯炒飯 玉米粒,胡蘿蔔,絞肉,白米(炒)	蒜味肉排 肉排(燉)	★麥克雞塊X2 麥克雞塊(炸)	木耳花椰 木耳,花椰(炒)	時蔬 蔬菜(炒)	山粉圓甜湯 山粉圓(煮)		6.5	3.0	2.0	3.3	0	879
6/11	三	有機飯 有機米(蒸)	京醬雞丁 雞肉(燉)	※蒸蛋 蛋液(蒸)	蔥香白菜 油蔥酥,胡蘿蔔,大白菜(炒)	有機 蔬菜(炒)	※大滷湯 木耳,豆腐(煮)	水果	6.2	3.0	2.0	2.7	1	891
6/12	四	紫米飯 紫米,白米(蒸)	咖哩豬 洋芋,豬肉(燉)	※彩椒豆干 豆干,彩椒(炒)	枸杞鮮瓜 枸杞,鮮瓜(煮)	有機 蔬菜(炒)	香菇雞湯 香菇,雞肉(煮)		6.5	2.8	2.0	2.5	0	828
6/13	五	白米飯 白米(蒸)	滷香雞翅 三節雞翅(燉)	番茄肉燥 番茄,洋蔥,絞肉(煮)	※蛋酥敏豆 蛋液,敏豆(炒)	有機 蔬菜(炒)	蔬菜排骨湯 高麗,排骨(煮)		6.4	2.8	2.0	2.7	0	830
6/16	一	紅藜飯 紅藜麥,白米(蒸)	塔香洋蔥肉 九層塔,洋蔥,豬肉(燉)	※南瓜炒蛋 南瓜,蛋液(炒)	鍋炒白菜 胡蘿蔔,大白菜(炒)	時蔬 蔬菜(炒)	※味噌湯 豆腐(煮)	補助 豆漿	6.7	3.0	2.0	3.0	0	879
6/17	二	白米飯 白米(蒸)	義式雞丁 雞肉,義大利香料(燉)	螞蟻上樹 胡蘿蔔,冬粉(燉)	海帶炒肉絲 海帶,肉絲,芝麻(炒)	時蔬 蔬菜(炒)	※玉米濃湯 玉米粒,洋芋,蛋液(煮)		6.9	2.7	2.0	2.6	0	853
6/18	三	小米有機飯 小米,有機米(蒸)	滑蛋豬肉 豬肉,蛋液(燉)	※海鮮卷X2 海鮮卷(烤)	胡蘿高麗 胡蘿蔔,高麗菜(炒)	有機 蔬菜(炒)	鮮瓜雞湯 鮮瓜,雞肉(煮)	水果	6.2	2.8	2.0	2.7	1	876
6/19	四	家常炒麵 絞肉,高麗,胡蘿蔔,麵條(炒)	★脆皮雞排 雞排(炸)	※家常豆腐 豆腐(煮)	香菇花椰 香菇,花椰(炒)	有機 蔬菜(炒)	番茄排骨湯 番茄,排骨(煮)		6.1	3.0	2.0	3.3	0	851
6/20	五	白米飯 白米(蒸)	糖醋豬排 豬排(燉)	雞絲麵輪 雞絲,蘿蔔,麵條(燉)	燴鮮瓜 木耳,鮮瓜(燴)	有機 蔬菜(炒)	燕麥甜湯 燕麥,洋薏仁(煮)		6.7	2.8	2.0	2.8	0	855
6/23	一	白米飯 白米(蒸)	芹香雞丁 芹類,雞肉(炒)	洋芋肉末 洋芋,胡蘿蔔,絞肉(燉)	芝麻敏豆 芝麻,敏豆(炒)	時蔬 蔬菜(炒)	※冬菜蛋花湯 冬菜,蛋液(煮)		6.5	2.7	2.0	2.7	0	829
6/24	二	燕麥飯 燕麥,白米(蒸)	沙茶豬肉塊 豬肉(燴)	※胡蘿腐皮 胡蘿蔔,豆腐皮(炒)	豆瓣筍干 木耳,筍干(燴)	時蔬 蔬菜(炒)	綠豆Q圓湯 綠豆,凍圓(煮)		6.8	2.6	2.0	2.7	0	843
6/25	三	有機飯 有機米(蒸)	滷香雞腿 雞腿(燉)	※番茄滑蛋 番茄,蛋液(炒)	胡蘿鮮瓜 胡蘿蔔,鮮瓜(炒)	有機 蔬菜(炒)	玉米排骨湯 玉米,排骨(煮)	水果	6.1	2.8	2.0	2.7	1	869
6/26	四	咖哩炒飯 絞肉,胡蘿蔔,白米(炒)	紅燒豬排 肉排(燉)	※福州丸 福州丸(燉)	木耳高麗 木耳,高麗菜(炒)	有機 蔬菜(炒)	香菇雞湯 香菇,雞肉(煮)		6.3	3.0	2.0	2.7	0	838
6/27	五	白米飯 白米(蒸)	豆瓣雞丁 雞肉(煮)	梅粉 ★地瓜薯條 地瓜薯條(炸)	塔香蘿蔔 九層塔,蘿蔔(煮)	有機 蔬菜(炒)	※蔬菜豆腐湯 大白菜,木耳,豆腐(煮)		6.9	2.5	2.0	3.5	0	878

休業式-暑期愉快

※本菜單內容含有海鮮、堅果、奶製品、蛋製品、豆製品、芝麻等食材，有過敏體質者，敬請小心食用！

如季節、天候因素及市場供需造成菜色調整，敬請見諒！★為油炸品

本公司全面使用國產食材 豬肉原產地:台灣 本菜單未供應輻射食材及食品

主菜種類及供應頻率(次/月)				主菜食材供應頻率(次/月)		其它食材供應頻率(次/月)			
豆類及豆製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材/調理食品	副菜加工食品	油炸品	甜湯		
								豆麵類	其他
0次	1次	8次	9次	18次/0次	7次	9次	3次	4次	4次

臺北市至善國民中學學校午餐供應問題反應/回覆單

日期	114 年 4 月 1 日 11 時 00 分
問題 陳述	餐桶送達後未放置於合乎衛生之適當地點(直接放置於地面) 填表人：衛生組長
問題 類型	☐ 未於規定時間送達 ☐ 異物 ☐ 供應數量不足 ☒ 其他： ☐ 供應內容與菜單不符 ☐ 供應內容份量不符
處理 情形	通知廠商。 學校承辦人：衛生組長
原因 分析	現場司機急忙送餐疏忽導致食材未與餐桶區隔。
改善 措施	再教育同仁餐桶食材禁止置於地面須有效區隔防止汙染。 處理人簽名：  負責人簽名： 

註：供應相關缺失應留校備查至少保留 1 年，並列入承商履約成效管考。



臺北市至善國民中學學校午餐供應問題反應/回覆單

日期	114 年 4 月 10 日 11 時 40 分
問題陳述	供應數量不足，901班未供應2個便當。 填表人：衛生組長
問題類型	☐ 未於規定時間送達 ☒ 供應數量不足 ☐ 供應內容與菜單不符 ☐ 供應內容份量不符 ☐ 異物 ☐ 其他：
處理情形	通知廠商。 學校承辦人：衛生組長
原因分析	因廠商同仁看各班訂餐明細表時，確認為。個別班有未領取與注意事項造成認知差異，通請將問題表暫先收齊，再來電提醒告知確認是動數量之相關事宜，此致數量正確。
改善措施	同上建議再加強廠商同仁確認表單印件。 處理人簽名：楊維銘 負責人簽名：

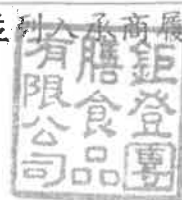
註：供應相關缺失應留校備查至少保留 1 年，並列入承商履約成效管考。



臺北市至善國民中學學校午餐供應問題反應/回覆單

日期	114 年 4 月 14 日 11 時 40 分
問題 陳述	供應數量不足，901班未供應3個便當。 填表人：衛生組長
問題 類型	☐ 未於規定時間送達 ☐ 異物 ☒ 供應數量不足 ☐ 其他： ☐ 供應內容與菜單不符 ☐ 供應內容份量不符
處理 情形	通知廠商。 學校承辦人：衛生組長
原因 分析	前一日901班人數問題，廠內人員接獲桶餐換便當食用，因此未注意此情況
改善 措施	再次告知廠內同仁遇此情況人數配餐方式務必注意！避免再次發生。 處理人簽名：  負責人簽名： 

註：供應相關缺失應留校備查至少保留 1 年，並列為承辦商履約成效管考。



項	目	記點	備	註
一、履約管理				
1. 食譜				
	經學校、教育局、衛生局之相關人員上線查獲未確實登打「校園食材登錄平臺(或中央主管機關指定之系統平臺)」	3		
	未於規定期限送達機關審查	2		
	未依規定格式印製	1		
	未經機關同意自行更換食譜	3	另依本條(一)4處理	
2. 供膳車輛管理				
	使用車輛不符契約規範	3		
	車輛外觀不潔	2		
3. 供餐時間				
	提早送達機關	1-3	每早到10分鐘1點	
	逾時送達機關指定位置	1-3	每逾時10分鐘1點	
4. 工作人員				
	未穿工作服或服裝不整	1-2		
	工作服不潔	1		
	行為態度不良經勸導仍未改善	2		
5. 抽核供應廠商現場及食材				
	未依規定使用經中央主管機關認證或合格工廠產製食材	5		
	駐廠營養師資格不符或未在場	5-8		
	供應食物份量未符契約規定	3		
	食材來源證明(合約等)不齊全	3		
二、供應數量				
	1. 立即補足者	1	第3次開始記點	
	2. 經機關同意以替代品補足者	2	第2次開始記點	
	3. 無法立即補足者	3	機關自行購置80元餐	
三、供餐品質(食材品質)				
1. 容器				
	容器直接置於地面	2		
	容器與蓋無法完整密合	1		
	容器或箱盒不潔	2		
	未標示熱量及食物份量	2	應標示於菜單	
2. 食材				
一般性生物異物		1-3	1. 描述：小蟲、蝸牛、蚊子、蛾蚋…等。 2. 以日/批為單位。	
		0-1	菜蟲、水果有蟲 (水果如有備品可立即換者，可不予記點。)	