



# 112學年度第1學期第3次 午餐供應委員會工作會報

112.11.21



# 學生愉快用餐

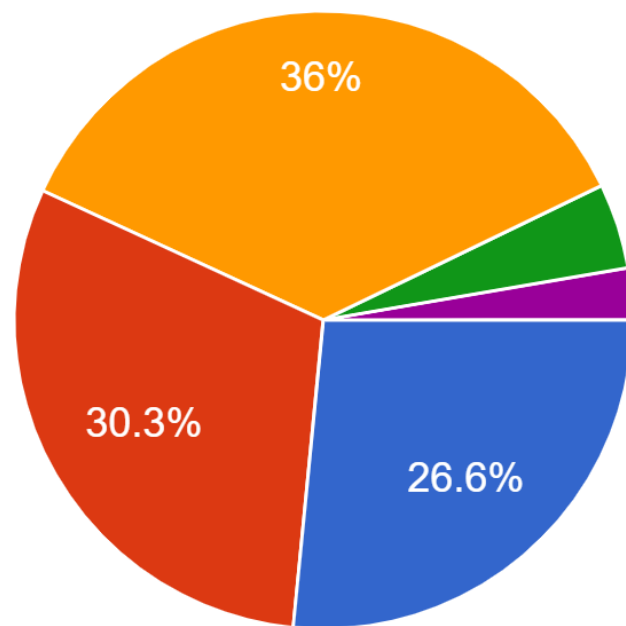


- 十月 第一餐盒
- 十一月 宮保王
- 送貨正常、清潔衛生、標示完整、準時送達、無供應異常情形

# 飯菜的供應量

對於9月份『飯、菜的供應量』

851 則回應

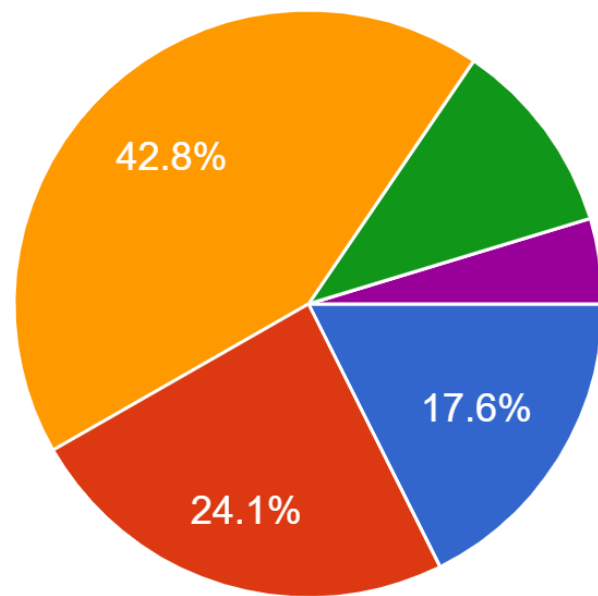


- 很滿意
- 滿意
- 可以接受
- 不滿意
- 很不滿意

# 菜色

對於9月份『菜單供應內容(菜色)』

851 則回應

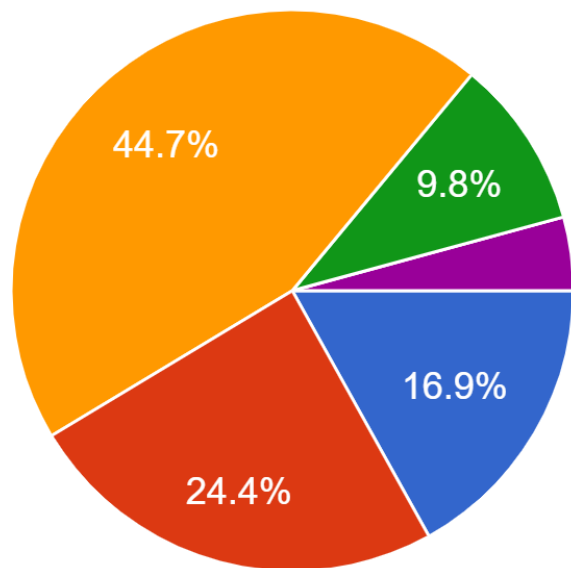


- 很滿意
- 滿意
- 可以接受
- 不滿意
- 很不滿意

# 口味

對於9月份『菜的口味』(指鹹淡及油膩度等)

851 則回應

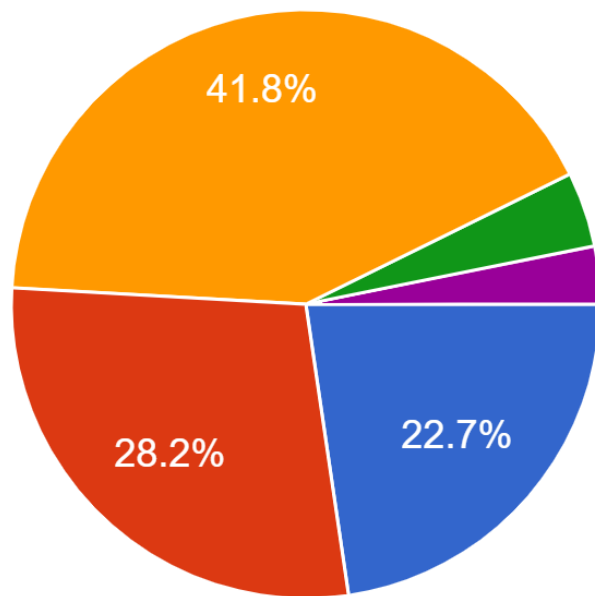


- 很滿意
- 滿意
- 可以接受
- 不滿意
- 很不滿意

# 桶餐衛生情形

對於9月份『餐桶衛生情形』

851 則回應

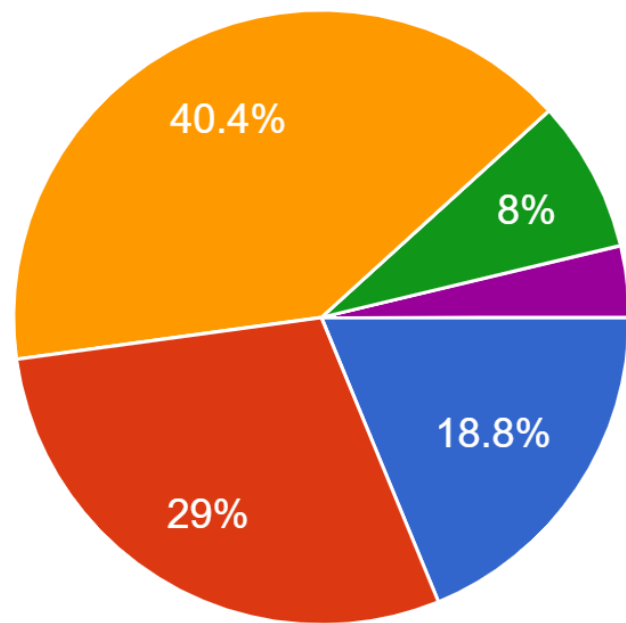


- 很滿意
- 滿意
- 可以接受
- 不滿意
- 很不滿意

# 整體滿意度

對於9月份『整體而言，你對學校桶餐的滿意度』

851 則回應



- 很滿意
- 滿意
- 可以接受
- 不滿意
- 很不滿意

# 10月用餐人數(第一)

## 112年10月份桶餐訂餐一覽表

| 日期     |     | 7年級   | 8年級   | 9年級   | 特教班 | 教師    | 用餐人數   |
|--------|-----|-------|-------|-------|-----|-------|--------|
| 10月2日  | 星期一 | 411   | 392   | 369   | 17  | 69    | 1,258  |
| 10月3日  | 星期二 | 411   | 392   | 369   | 17  | 69    | 1,258  |
| 10月4日  | 星期三 | 411   | 392   | 368   | 17  | 69    | 1,257  |
| 10月5日  | 星期四 | 411   | 392   | 365   | 17  | 69    | 1,254  |
| 10月6日  | 星期五 | 411   | 392   | 363   | 17  | 71    | 1,254  |
| 10月11日 | 星期三 | 411   | 392   | 363   | 17  | 71    | 1,254  |
| 10月12日 | 星期四 | 411   | 392   | 363   | 17  | 71    | 1,254  |
| 10月13日 | 星期五 | 411   | 391   | 363   | 17  | 71    | 1,253  |
| 10月16日 | 星期一 | 411   | 391   | 363   | 17  | 71    | 1,253  |
| 10月17日 | 星期二 | 391   | 379   | 361   | 17  | 71    | 1,219  |
| 10月18日 | 星期三 | 400   | 388   | 361   | 17  | 71    | 1,237  |
| 10月19日 | 星期四 | 411   | 391   | 363   | 0   | 71    | 1,236  |
| 10月20日 | 星期五 | 407   | 389   | 362   | 17  | 71    | 1,246  |
| 10月23日 | 星期一 | 411   | 391   | 363   | 17  | 72    | 1,254  |
| 10月24日 | 星期二 | 411   | 391   | 363   | 17  | 72    | 1,254  |
| 10月25日 | 星期三 | 411   | 391   | 363   | 17  | 72    | 1,254  |
| 10月26日 | 星期四 | 411   | 391   | 363   | 10  | 72    | 1,247  |
| 10月27日 | 星期五 | 411   | 391   | 363   | 17  | 72    | 1,254  |
| 10月30日 | 星期一 | 411   | 391   | 363   | 17  | 72    | 1,254  |
| 10月31日 | 星期二 | 411   | 391   | 363   | 17  | 72    | 1,254  |
| 合計     |     | 8,185 | 7,810 | 7,274 | 316 | 1,419 | 25,004 |



# 10月廚餘量(第一)

| 日期     | 本日午餐總供應餐次(人數) | 本日用餐前總供應量(公斤) | 本日廚餘總量(公斤) | 廚餘率及是否超過15%  |
|--------|---------------|---------------|------------|--|
| 10月2日  | 1258          | 691.9         | 28         | 1.廚餘率 4.1 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月3日  | 1258          | 654.16        | 26         | 1.廚餘率 3.9 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月4日  | 1257          | 691.35        | 25         | 1.廚餘率 3.6 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月5日  | 1254          | 702.24        | 28         | 1.廚餘率 3.9 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月6日  | 1254          | 727.32        | 25         | 1.廚餘率 3.4 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月11日 | 1254          | 664.62        | 24         | 1.廚餘率 3.6 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月12日 | 1254          | 689.7         | 25         | 1.廚餘率 3.6 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月13日 | 1253          | 726.74        | 23         | 1.廚餘率 3.1 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月16日 | 1253          | 664.09        | 25         | 1.廚餘率 3.7 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月17日 | 1225          | 637           | 22         | 1.廚餘率 3.5 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |

|        |      |        |    |  |
|--------|------|--------|----|--|
| 10月18日 | 1237 | 655.61 | 24 | 1.廚餘率 3.6 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月19日 | 1236 | 716.88 | 26 | 1.廚餘率 3.6 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月20日 | 1246 | 660.38 | 24 | 1.廚餘率 3.6 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月23日 | 1254 | 689.7  | 23 | 1.廚餘率 3.3 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月24日 | 1254 | 652.08 | 24 | 1.廚餘率 3.6 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月25日 | 1254 | 664.62 | 26 | 1.廚餘率 3.9 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月26日 | 1247 | 723.26 | 25 | 1.廚餘率 3.5 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月27日 | 1254 | 664.62 | 24 | 1.廚餘率 3.6 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月30日 | 1254 | 652.08 | 23 | 1.廚餘率 3.5 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 10月31日 | 1254 | 664.62 | 23 | 1.廚餘率 3.5 %<br>2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |



# 12月菜單審議

10月第一桶餐異物-1

112.10.5

709

紅絲花椰菜中發現橡皮筋





# 10月第一桶餐異物回覆1

|         |  |
|---------|--|
| 原因分析    | 本公司當日所提供紅絲花椰中有花椰菜及紅蘿蔔，其包裝及烹煮過程中皆無橡皮筋，且配膳及運送過程中皆不會使用橡皮筋，故判斷此異物源自於本廠的機率較低。 |
| 矯正處理及預防 | 本公司已通知此情況給師傅及助廚，並請衛管人員加強管理以避免此情況發生。                                      |

日期：112年10月05日

學校：興雅國中 班級：709

|         |  |
|---------|--|
| 事件敘述    |  <p>紅絲花椰中發現橡皮筋。</p> |
| 原因分析    | 本公司當日所提供紅絲花椰中有花椰菜及紅蘿蔔，其包裝及烹煮過程中皆無橡皮筋，且配膳及運送過程中皆不會使用橡皮筋，故判斷此異物源自於本廠的機率較低。                               |
| 矯正處理及預防 | 本公司已通知此情況給師傅及助廚，並請衛管人員加強管理以避免此情況發生。  |
| 承商簽名    |                   |

10月第一桶餐異物-2

112.10.25

812

旗魚排中有頭髮



日期：112年10月25日

學校：興雅國中 班級：816

# 10月第一桶餐異物回覆

|         |  |
|---------|--|
| 原因分析    | 此產品為半成品且頭髮在夾雞排裡面，經本公司觀察後此異物推測可能是上游廠商原食材夾雜。 |
| 矯正處理及預防 | 本公司已通知上游廠商在製程及品質管理多加注意。                    |

|         |   |
|---------|---|
| 事件敘述    |  <p>學生魚旗魚排中吃到頭髮。</p> |
| 原因分析    | 此產品為半成品且頭髮在夾雞排裡面，經本公司觀察後此異物推測可能是上游廠商原食材夾雜。  |
| 矯正處理及預防 | 本公司已通知上游廠商在製程及品質管理多加注意。   |
| 承商簽名    |                    |

10月第一桶餐異物-3

112.10.25

712

京都豆腐湯中有小蟲





日期：112年10月25日

學校：興雅國中 班級：712

# 10月第一桶餐異物回覆3

|         |  |
|---------|--|
| 原因分析    | <p>本公司廠區於各個出入口均有裝設塑膠防蟲簾或空氣牆搭配自動門，確實與外隔絕，因蟲於外飛入困難。本公司每日均進行全廠清潔與漂白水消毒，以防止病媒之清潔消毒。觀察此異物後，此異物類似小蟲，蟲體較完整且乾扁，故研判遭受到高溫烹煮的可能性較低。</p> |
| 矯正處理及預防 | <p>此異物源於本廠機率較低，本公司已通知所有工作人員於送餐時隨時留意桶餐蓋密合度，亦配膳人員以及廚師多加注意，也請衛管人員加強廠內衛生管理，避免異物發生。</p>   |

|         |  |
|---------|--|
| 事件敘述    |  <p>學生於京都豆腐湯中發現小蟲。</p>                    |
| 原因分析    | <p>本公司廠區於各個出入口均有裝設塑膠防蟲簾或空氣牆搭配自動門，確實與外隔絕，因蟲於外飛入困難。本公司每日均進行全廠清潔與漂白水消毒，以防止病媒之清潔消毒。觀察此異物後，此異物類似小蟲，蟲體較完整且乾扁，故研判遭受到高溫烹煮的可能性較低。</p> |
| 矯正處理及預防 | <p>此異物源於本廠機率較低，本公司已通知所有工作人員於送餐時隨時留意桶餐蓋密合度，亦配膳人員以及廚師多加注意，也請衛管人員加強廠內衛生管理，避免異物發生。</p>   |
| 承商簽名    |   |



## 履約規範 一般違約記點

|         |     |  |
|---------|-----|--|
| 一般物理性異物 | 1-5 | <ol style="list-style-type: none"><li>1. 塑膠、紙片、樹枝、雜草、棉線、頭髮、...等。</li><li>2. 情節嚴重者，通報市府衛生局依食品安全衛生管理法查處，複查不合格者，學校終止契約。</li></ol> |
|---------|-----|--|

1. 所列項目及記點係參考值，機關可經午餐供應委員會決議後調整。
2. 契約期間一般違約記點記「小點」~~每達10點~~每點罰款新臺幣2,000元(2,000元以上為原則，未填列者為2,000元)，累計記點達20小點得暫停供餐1週，累計記點達50小點得終止契約。【請考量機關供餐規模及契約價金核算】。

## 履約規範 一般違約記點

|         |     |  |
|---------|-----|--|
| 一般性生物異物 | 1~3 | 1. 描述：小蟲、<br>蝸牛、蚊子、<br>蛾蚋...等。<br>2. 以日/批為單位 |
|         | 0-1 | 菜蟲、水果有蟲<br>(水果如有備品可<br>立即更換者，可不<br>予記點。)     |

1. 所列項目及記點係參考值，機關可經午餐供應委員會決議後調整。
2. 契約期間一般違約記點記「小點」~~每達10點~~每點罰款新臺幣2,000元(2,000元以上為原則，未填列者為2,000元)，累計記點達20小點得暫停供餐1週，累計記點達50小點得終止契約。【請考量機關供餐規模及契約價金核算】。