



113學年度第2學期

第2次

午餐供應委員會

114/3/20

---

---

---



2月用餐人數(第一)

共16,362人次



2月廚餘量(第一)

4.07%

# 3/7 訪廠： 感謝家長委員一起為孩子的食安把關



---



# 提案討論一：4月份菜單

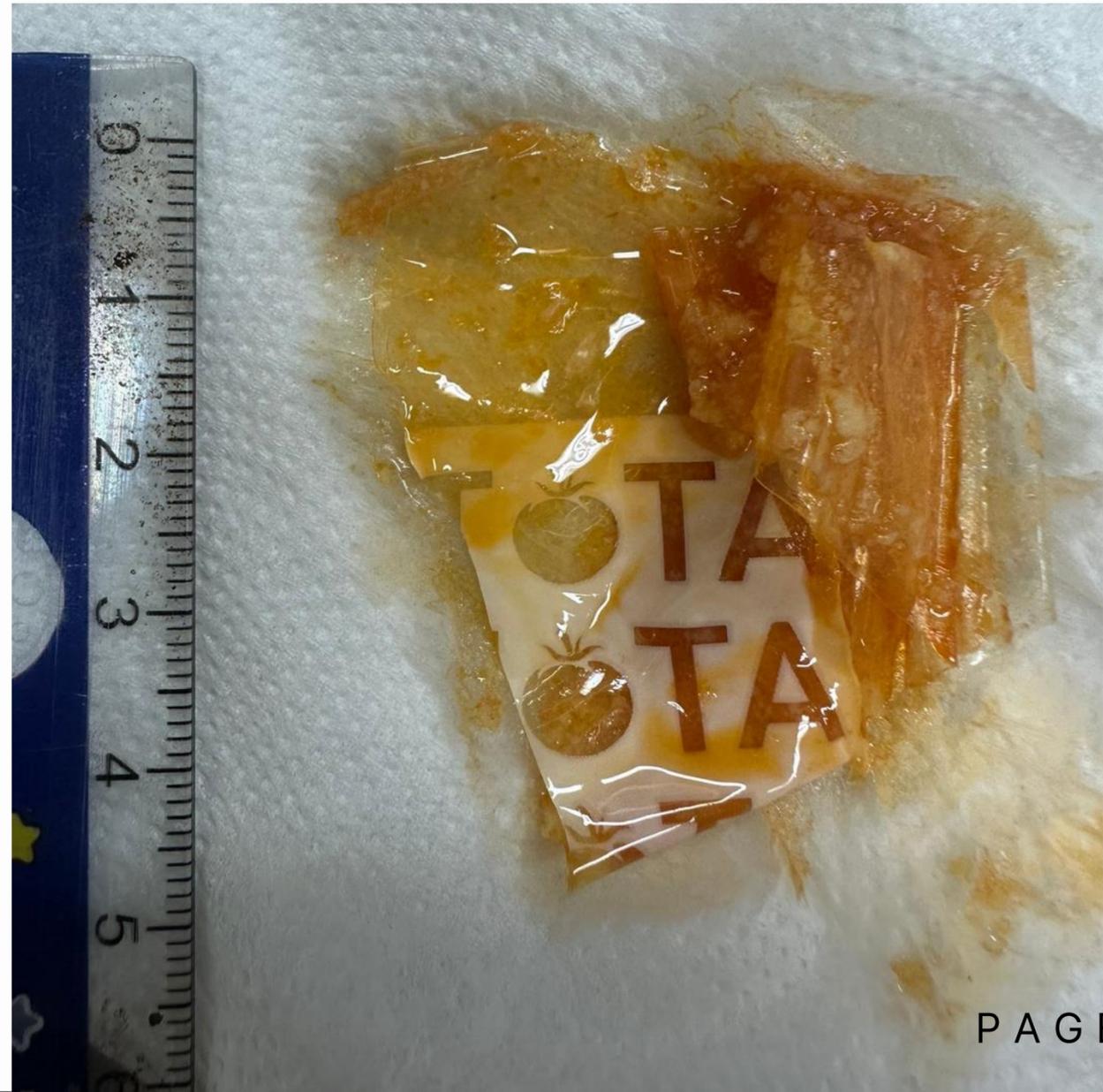


# 提案討論二：異物

---

2月25日712班的番茄炒蛋

內有塑膠膜



# 廠商回覆

LOGO

## 原因分析

當日菜色是番茄炒蛋，食材為 CAS 殺菌液蛋、QR 番茄大丁。番茄為白色塑膠袋及藍、綠籃子進行盛裝；液蛋為透明袋裝，而觀察當日使用之番茄醬包裝及其他調味料包裝材質，推測為拆卸番茄醬包裝時不慎落入。

## 矯正處理及

## 預防

本公司為預防食材外包裝掉落，已告知所有烹飪人員在拆封包裝時務必將切口保持完整，並隨時檢查是否有異物落入以避免異物產生。另外也請衛管人員在產線的末端也會加強檢視，以降低及預防異物發生。

# 一般違約記點

依據「113學年度學校午餐外訂桶餐財務採購」契約書，第七條罰則：

一般性生物異物	1-3點	描述：小蟲、蝸牛、蚊子、蛾蚋……等。
	0-1點	菜蟲、水果有蟲(水果如有備品可立即更換者，可不予記點)
一般物理性異物	1-5點	塑膠、紙片、樹枝、雜草、棉線、頭髮，……。

契約期間一般違約記點記「小點」。每點罰款  
新臺幣2,000元。

---



提案討論三：

114學年午餐供應