

臺北市立內湖高工 111 學年度第 2 學期

第 1 次午餐膳食供應委員會會議紀錄

時間：112 年 3 月 23 日（星期四）12：30

地點：行政大樓三樓第 1 會議室

紀錄：王秀華

壹、主席致詞：略。

貳、工作報告：

一、依據臺北市教育局 111 年 8 月 29 日北市教體字第 11130769231 號函辦理，

本校成立午餐膳食供應委員會，每學期召開 2 次委員會議。

二、依據臺北市教育局 110 年 7 月 30 日北市教體字第 11030677852 號函辦理，

學校供應膳食食材，如有使用豬肉、牛肉之生鮮食材，一律採用國內在地食材，已惠請熱食部提供聲明書。

三、本學期持續推動校內師生配合禁用一次性餐具政策，自備環保杯到熱食部購買飲料可折抵 10 元。

四、校內未開放訂購外食，除自行帶便當到校外，建議各班統一向熱食部訂購餐食(如附件 1)或自行到熱食部、合作社購買，亦可多利用熱食部 LINE 點餐系統(如附件 2)購買。

五、111 學年度第 2 學期食物中毒應變演練，預計於 5 月下旬擇日辦理演練。

六、勞煩各位膳食委員依檢核值週表撥冗前往熱食部進行檢核，檢核時間表及表單(如附件 3、4)。

參、提案討論：

提案一：班聯會草擬「臺北市立內湖高級工業職業學校學生外食訂購管理辦法草案」，提請會議討論。

討論內容：

1. 臺北市市立高職包含本校及其他六所學校目前無實施開放訂購外食。
2. 開放訂購外食提案影響層面廣泛，包含食安、垃圾處理及因應問題、廚餘回收、外送區域規劃、交通影響、健康營養均衡、衝擊熱食部營運時是否導致價格品質問題、經濟弱勢家庭的影響、自治自律能力等，每個學校因城鄉環境遇到的問題具有個別特性非適用全體。
3. 目前校內最基本的校規無法落實，要求享有權益也應負擔義務，有無損害到其他人的權益應一併考量。
4. 校長邀請班聯會主席及同學每月一次利用中午時間進行雙向交流。

決 議：請班聯會再進行內部討論並與校方(衛生組)進行通盤考量協商後再進行後續。

肆、臨時動議

伍、散會(中午 13:00)

熱食部訂購單(熱食部收執聯)

日期：3/20 (一)

班級/訂餐者姓名：電子一忠

品項	單價	數量	金額
卡啦雞腿飯	65 元		
魚排飯			
泡菜豬肉飯			
素食飯			
肉燥拌麵			
總計	卡片	張	

熱食部訂購單(學生領餐聯)

日期：3/20 (一)

班級/訂餐者姓名：電子一忠

品項	單價	數量	金額
卡啦雞腿飯	65 元		
魚排飯			
泡菜豬肉飯			
素食飯			
肉燥拌麵			
總計	卡片	張	

熱食部訂購單(熱食部收執聯)

日期：3/21 (二)

班級/訂餐者姓名：電子一忠

品項	單價	數量	金額
椒鹽雞排飯	65 元		
蝦卷飯			
烤肉飯			
素食飯			
泡菜豬肉麵			
總計	卡片	張	

熱食部訂購單(學生領餐聯)

日期：3/21 (二)

班級/訂餐者姓名：電子一忠

品項	單價	數量	金額
椒鹽雞排飯	65 元		
蝦卷飯			
烤肉飯			
素食飯			
泡菜豬肉麵			
總計	卡片	張	

熱食部訂購單(熱食部收執聯)

日期：3/22 (三)

班級/訂餐者姓名：電子一忠

品項	單價	數量	金額
香腸飯	65 元		
卡啦雞腿飯			
沙茶豬肉飯			
素食飯			
肉燥拌麵			
總計	卡片	張	

熱食部訂購單(學生領餐聯)

日期：3/22 (三)

班級/訂餐者姓名：電子一忠

品項	單價	數量	金額
香腸飯	65 元		
卡啦雞腿飯			
沙茶豬肉飯			
素食飯			
肉燥拌麵			
總計	卡片	張	

快一點

智慧餐飲零售平台

LINE 點餐 免打電話 不用排隊不用等

內湖高工熱食部點餐系統



點餐步驟 ▼

1 掃描QRcode
加入點餐帳號



2 開始點餐及
選擇餐點



3 選擇取餐時間
線上付款



4 收到訂單資訊
即點餐完成



點餐步驟

1



加入好友並
點選開始點餐

2



選擇商品放入購物車
並點選我要結帳

3



選擇取餐方式
以及時間

4



確認及填寫
訂購資訊

5



選擇付款方式

6



出現訂單明細
即點餐完成

臺北市立內湖高工 111 學年第 2 學期熱食部檢核人員值週時間表

週次		檢核人員
一	02/13~02/17	賴文雄組長
二	02/20~02/24	賴文雄組長
三	02/27~03/03	賴文雄組長
四	03/06~03/10	徐念慈主任
五	03/13~03/17	徐念慈主任
六	03/20~03/24	歐陽秀俞主任
七	03/27~03/31	劉昱翊主任
八	04/03~04/07	陳建男老師
九	04/10~04/14	林育霜護理師
十	04/17~04/21	賴文雄組長
十一	04/24~04/28	賴文雄組長
十二	05/01~05/05	徐念慈主任
十三	05/08~05/12	歐陽秀俞主任
十四	05/15~05/19	劉昱翊主任
十五	05/22~05/26	陳建男老師
十六	05/29~06/02	林育霜護理師
十七	06/05~06/09	徐念慈主任
十八	06/12~06/16	賴文雄組長
十九	06/19~06/23	賴文雄組長
二十	06/26~06/30	賴文雄組長
請各委員每週至少檢核兩次並填寫檢核表。		

臺北市立內湖高工 111 學年度第 2 學期熱食部營運情況檢核表

檢查時間：112 年 月 日 時 分

類別	檢 查 項 目	檢 核 情 形	建 議 改 善 說 明
環境衛生	一、場所保持整潔。	<input type="checkbox"/> 非常良好 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不良好 <input type="checkbox"/> 非常不良好	
	二、灶面、抽油煙機保持完整清潔，油煙之處理措施。	<input type="checkbox"/> 非常良好 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不良好 <input type="checkbox"/> 非常不良好	
	三、出現病媒：老鼠、蟑螂、蒼蠅等之處理。	<input type="checkbox"/> 非常良好 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不良好 <input type="checkbox"/> 非常不良好	
衛生品質	一、各項食品符合相關之食品衛生標準或規定情形。	<input type="checkbox"/> 非常良好 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不良好 <input type="checkbox"/> 非常不良好	
	二、食品在製造過程與地面直接接觸之處理。	<input type="checkbox"/> 非常良好 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不良好 <input type="checkbox"/> 非常不良好	
	三、剩餘之菜餚、廚餘所做適當之處理。	<input type="checkbox"/> 非常良好 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不良好 <input type="checkbox"/> 非常不良好	
工作人員	一、工作人員戴口罩及丟棄式衛生手套。	<input type="checkbox"/> 非常良好 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不良好 <input type="checkbox"/> 非常不良好	
	二、服裝儀容整齊端莊。	<input type="checkbox"/> 非常良好 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不良好 <input type="checkbox"/> 非常不良好	
	三、服務態度。	<input type="checkbox"/> 非常良好 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不良好 <input type="checkbox"/> 非常不良好	
其他	項目簡單說明： _____		
備註	一、本表由本校稽核人員負責檢查填寫。 二、填妥後請送回學務處衛生組。 三、稽查結果列入是否續約參考依據。		
追 蹤 改 善 情 形			
後 續 處 置			

檢核人員：_____ 衛生組：_____ 學務主任：_____ 校長：_____