

臺北市立內湖高工 113 學年度第 2 學期

第 1 次午餐膳飲供應委員會議紀錄

時間：114 年 3 月 14 日（星期五）12：25

地點：教學大樓 2 樓 C215 教室

紀錄：王秀華

壹、 主席致詞：請衛生組進行工作報告。

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，本校成立午餐膳飲供應委員會，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、 113 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、 勞煩各位膳飲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)。

組長補充說明：本週 3/11(二)邀請家長代表一同稽查熱食部，提出幾項建議改善(如附件 5)，3/12(三)邀請家長代表、熱食部廠商針對建議改善內容研商討論，於學生飲食健康及平衡廠商營業成本之間取得改善共識。

家長補充說明：油炸用油每日以酸價試劑檢測，另烹調勿過久以免焦化，減少塑化劑使用，並加強對學生進行健康飲食教育。

熱食部廠商說明：已配合進行改善，但如委員所見綠色蔬菜剩下很多，學生願意選擇攝取量不多。

校長補充說明：

1. 將本次稽查活動拍照，透過不同時間點的紀錄，循序呈現大家努力調整整合的過程。
2. 每週的輪值稽查一方面可互相提醒缺失，一方面亦可於各項評比時當作親師生及廠商大家一起合作努力，落實執行健康營養衛生互相合作的機制證明。
3. 學校希望同學攝取營養衛生健康的飲食，熱食部可協助提供這些餐食並由學校督導，其實這也是尚未開放外食的考量原因之一，諸如學校熱食部可以準時供餐但外食供餐時間不穩定，又如學校可要求提供營養均衡

的菜色，再或者價格在學生可負擔的範圍內等，故此希望熱食部建立完善的基本永續經營。

4. 期望未來規劃營造適合自備便當的校園環境，鼓勵學生自帶便當，方便衛生好吃，父母也安心，滿足大家基本的用餐環境需求。

參、提案討論：無

肆、臨時動議：無

伍、散會(下午 13:10)

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	

附件 2



附件 3

臺北市立內湖高工 113 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	02/10~02/14	賴文雄組長
二	02/17~02/21	賴文雄組長
三	02/24~02/28	賴文雄組長
四	03/03~03/07	吳季芬主任
五	03/10~03/14	吳季芬主任
六	03/17~03/21	賴文雄組長
七	03/24~03/28	賴文雄組長
八	03/31~04/04	陳銘智主任
九	04/07~04/11	黃建富老師
十	04/14~04/18	林育霜護理師
十一	04/21~04/25	賴文雄組長
十二	04/28~05/02	吳季芬主任
十三	05/05~05/09	徐念慈主任
十四	05/12~05/16	吳季芬主任
十五	05/19~05/23	黃建富老師
十六	05/26~05/30	林育霜護理師
十七	06/02~06/06	吳季芬主任
十八	06/09~06/13	賴文雄組長
十九	06/16~06/20	賴文雄組長
二十	06/23~06/27	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 113 學年度第 2 學期熱食部營運情況檢核表

檢查時間：114 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：_____