

臺北市立三民國民中學 113 學年度第 1 學期
期末午餐供應委員會暨第二學期期初午餐會議紀錄

一、 會議時間：114 年 1 月 8 日(星期三)12 時 30 分

二、 會議地點：2 樓簡報室

三、 主 席：黃正宗主任

記錄：徐怡禎

四、 與會人員：如簽到表

五、 工作報告：詳如附件簡報

(一) 113 學年度第 2 學期供餐廠商：

1、 食家安：2 月、4 月、6 月。

2、 宮保王：3 月、5 月。

(二) 113 年 12 月 30 日已完成食家安之訪廠作業，下學期預計前往宮保王訪廠。

(三) 關於本學期午餐滿意度調查，回收問卷比例達 80%，其中「午餐之烹調口味、油膩性、對湯品及副菜之品質」滿意度均為尚可，惟菜飯量方面，學生對宮保王為滿意，對食家安為不滿意居多，請廠商增加菜飯量(尤其 805 班及 806 班)並持續觀察供應情形。

(四) 本學期無舉報異物或缺失需要列舉討論。

六、 臨時動議：

(一) 兩家廠商於本學期各有一次菜色、口味出現問題(宮保王蒸蛋水份太多、食家安肉太柴)，希望廠商多加留意。

(二) 對於需要分配數量的餐點，希望當日可以特別顯著的提醒標示；對於類似薯條 5 根、藍莓 3 顆的餐點希望可以換成更有感的食材。

(三) 提醒廠商打檢體人員在打餐前能先洗手，確保食安。

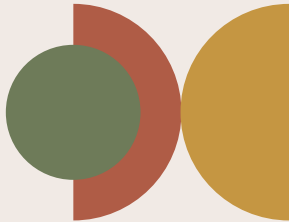
(四) 因學生對義大利麵特別喜愛，致麵條經常會有不足情形，希望廠商能加量義大利麵。

散會：12 時 50 分。

113 學年度第 1 學期期末午餐供應委員會

簽到表

會議時間	中華民國 114 年 1 月 8 日 星期三		12 時 30 分
會議地點	簡報室		
主 席	洪偉盛校長		
出席人員	職稱	姓名	簽到
	校長	洪偉盛	公假
	學務主任	黃正宗	黃正宗
	總務主任	涂淑雯	公假
	事務組長	楊雅婷	楊雅婷
	衛生組長	許家豪	許家豪
	教師會代表	洪鈺婷	公假
	導師代表	楊敦豪	楊敦豪
	家長會代表		
	家長會代表		
	廠商代表(宮保王)	陳翰瑄	陳翰瑄
	廠商代表(食家安)	郭怡禎	郭怡禎
	衛生組助理員	徐怡禎	徐怡禎



113學年度第一學期 期末午餐供應委員會暨 第二學期期初午餐會議

時間：114年/1/8（星期三） 12:30

地點：校史室



113學年度下 供餐分配



2月、4月、6月



3月、5月

請廠商協助配合以下事項：

1. 供餐前1個月的15號將菜單告知學校，以利委員審菜單。
2. 供餐前1個月月底前確認好各班的用餐人數。

檢驗報告書

測試報告

委託單位：全家安飲食文化股份有限公司	報告日期：2024/10/25
地址：新北市汐止區福德一路328巷1號1樓	報告編號：JTS2024101872
聯絡人：陳奇雲	電話：02-27925757
樣品描述(測試樣品由申請商提供並確認如下)	
產品名稱：便當	包裝狀態：如照片所示
數量：1盒	製造日期：2024/10/16
樣品保存方式：冷藏	有效日期：2024/10/16
製造廠商/國內負責廠商名稱：全家安飲食文化股份有限公司	收樣日期：2024/10/16
批號：—	檢驗日期：2024/10/16

測試結果：

測試項目	結果	容許量	定量極限	測試方法
#沙門氏桿菌	陰性	陰性	—	1024年12月23日即殺食字第1021951187號-食品微生物之檢驗方法-沙門氏桿菌之檢驗(第一節)(C/WH00025.01)
#金黄色葡萄球菌	陰性	100 CFU/g	10 CFU/g	1044年10月13日即殺食字第1041901818號-食品微生物之檢驗方法-金黄色葡萄球菌之檢驗(第一節)(C/WH00002.02)
#單核球增多性李斯特菌	陰性	100 CFU/g	10 CFU/g	1114年8月18日即殺食字第1111901489號-食品微生物之檢驗方法-食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(第一節)(C/WH00029.00)

備註：
註：*表示此結果為估計值。
容許量參考「食品中微生物衛生標準」
微生物檢驗項目由振泰檢驗台北實驗室(新北市汐止區新台五路一段79號6樓之5)進行檢測。

—結束—

振泰檢驗科技股份有限公司
報告簽署人：

李綺芬
總經理

- 標示"訂"項目表示經衛生福利部認定，並依認定之方法執行檢測。
- 本報告僅供參考資料，不得作為食品檢驗等商業證據。
- 低於定量極限或偵測極限之數值，即以"陰性"表示輸出或顯示。
- 本報告不照合性聲明，亦不具追溯及追溯性聲明。
- 本檢驗報告之所有檢驗內容，均須受委託事項執行檢驗，如受不實，願意承擔完全責任。
- 本報告結果僅對測試樣品負責，不代表委方所有產品。
- 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供檢驗結果，不對產品合法性作判斷。



臺北市衛生局檢驗報告書

申請者：臺北市立三民國民中學

報告發行日期：2024年11月26日
發文字號：北市衛檢字第1133161617號
收樣日期：2024年11月14日 11時40分
檢驗日期：2024年11月14日
申請單編號：A113A01047
樣品編號：A1131422
樣品名稱：午餐餐盒

第1頁/共1頁

檢驗項目	檢驗結果	檢驗方法	備註
性狀	正常	—	
沙門氏桿菌	陰性	食品微生物之檢驗方法-沙門氏桿菌之檢驗(102年12月23日即殺食字第1021951187號公告修正)	
金黄色葡萄球菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法-金黄色葡萄球菌之檢驗(104年10月13日即殺食字第1041901818號公告修正)	
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法-食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(1114年8月18日即殺食字第1111901489號公告訂定)(C/WH00029.00)(自1124年1月1日生效)	

樣品照片：



- 備註：
- 本樣品係由申請者(包括個人、公司行號或機關)自行依規送驗，其採樣、保存及運送等過程均非本局所能確認，故本局僅對所送樣品當時狀態進行檢驗，所得檢驗結果僅供參考，不得據為判定合法與否及整批產品取驗之結果證明。有關申請及食品添加物檢驗項目，如經各級衛生主管機關調查檢出含有非法成分(包括西藥類藥物)，仍屬違反衛生法相關規定，仍請自備鑑定，不得以此檢驗報告為免責。
 - 因本報告作為宣傳、媒體報導等商業行為時，有關資訊不得隨意，應自負相關責任，本局不負責實際情形進行暫停受理申請者後續申請檢驗案件相關行政處理，以俾本局公信力。
 - 臺北市政府衛生局檢驗科 地址：臺北市北投區石碇路二段111號7樓 聯絡電話：(02)2828-0102#25888

報告簽署人：張嘉玲

臺北市衛生局

測試報告

委託單位：全家安飲食文化股份有限公司	報告日期：2024/12/12
地址：新北市汐止區福德一路328巷1號1樓	報告編號：JTS2024120253
聯絡人：陳奇雲	電話：02-27925757
樣品描述(測試樣品由申請商提供並確認如下)	
產品名稱：便當	包裝狀態：如照片所示
數量：1袋	製造日期：2024/12/03
樣品保存方式：常溫	有效日期：2024/12/03
製造廠商/國內負責廠商名稱：全家安飲食文化股份有限公司	收樣日期：2024/12/03
批號：—	檢驗日期：2024/12/03

測試結果：

測試項目	結果	容許量	定量極限	測試方法
#沙門氏桿菌	陰性	陰性	—	1024年12月23日即殺食字第1021951187號-食品微生物之檢驗方法-沙門氏桿菌之檢驗(第一節)(C/WH00025.01)
#金黄色葡萄球菌	陰性	100 CFU/g	10 CFU/g	1044年10月13日即殺食字第1041901818號-食品微生物之檢驗方法-金黄色葡萄球菌之檢驗(第一節)(C/WH00002.02)
#單核球增多性李斯特菌	陰性	100 CFU/g	10 CFU/g	1114年8月18日即殺食字第1111901489號-食品微生物之檢驗方法-食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(第一節)(C/WH00029.00)

備註：
註：*表示此結果為估計值。
容許量參考「食品中微生物衛生標準」
微生物檢驗項目由振泰檢驗台北實驗室(新北市汐止區新台五路一段79號6樓之5)進行檢測。

—結束—

振泰檢驗科技股份有限公司
報告簽署人：

李綺芬
總經理

- 標示"訂"項目表示經衛生福利部認定，並依認定之方法執行檢測。
- 本報告僅供參考資料，不得作為食品檢驗等商業證據。
- 低於定量極限或偵測極限之數值，即以"陰性"表示輸出或顯示。
- 本報告不照合性聲明，亦不具追溯及追溯性聲明。
- 本檢驗報告之所有檢驗內容，均須受委託事項執行檢驗，如受不實，願意承擔完全責任。
- 本報告結果僅對測試樣品負責，不代表委方所有產品。
- 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供檢驗結果，不對產品合法性作判斷。

訪廠資料(食家安)





問卷調查時間：113/12/1~113/12/31

實施對象：有訂桶餐的學生



廠商：宮保王 學校：內湖區 三民國中		發出張數：	20(每班一張)	回收張數	15	回收比例	75%
項目	問卷內容	很滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	
1	主食(飯、麵)供應量是否足夠	51.98%	22.77%	22.52%	1.73%	0.5%	
2	主菜供應量是否足夠	43.07%	27.23%	27.97%	0.99%		
3	副菜供應量是否足夠	46.78%	17.57%	31.44%	3.96%		
4	青菜供應量是否足夠	62.13%	8.17%	24.75%	3.71%		

廠商：食家安 學校：內湖區 三民國中		發出張數：	20(每班一張)	回收張數	15	回收比例	75%
項目	問卷內容	很滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	
1	主食(飯、麵)供應量是否足夠	45.05%	19.06%	34.16%	0.5%		
2	主菜供應量是否足夠	21.78%	32.43%	43.56%	0.74%	1.24%	
3	副菜供應量是否足夠	33.42%	24.75%	36.14%	5.45%		
4	青菜供應量是否足夠	44.06%	20.54%	30.45%	4.21%	0.25%	

廠商：宮保王 學校：內湖區 三民國中		發出張數：	20(每班一張)	回收張數	15	回收比例	75%
項目	問卷內容	很滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	
5	湯品之供應量是否足夠	47.52%	12.38%	38.61%	1.24%		
6	午餐之烹調口味(淡、鹹)如何	21.78%	17.82%	54.46%	3.96%	0.74%	
7	午餐之油膩性	28.22%	10.64%	53.22%	2.23%	4.95%	
8	對主菜(豬排、雞腿、雞丁)之品質(如：無異味、無異物)	28.47%	15.35%	51.98%	2.48%	0.25%	

廠商：食家安 學校：內湖區 三民國中		發出張數：	20(每班一張)	回收張數	15	回收比例	75%
項目	問卷內容	很滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	
5	湯品之供應量是否足夠	26.49%	25%	37.62%	3.47%	7.43%	
6	午餐之烹調口味(淡、鹹)如何	13.37%	15.84%	64.6%	3.96%	1.24%	
7	午餐之油膩性	23.27%	22.28%	47.77%	7.92%	0.99%	
8	對主菜(豬排、雞腿、雞丁)之品質(如：無異味、無異物)	28.22%	22.28%	47.52%	0.74%		

廠商：宮保王 學校：內湖區 三民國中		發出張數：	20(每班一張)	回收張數	15	回收比例	75%
項目	問卷內容	很滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	
9	對副菜之品質 (如：無異味、無異物)	23.02%	15.10%	53.47%	7.18%	0.5%	
10	對青菜之品質 (如：無異味、無異物)	18.81%	23.27%	50.50%	4.95%	1.24%	
11	對湯品之品質 (如：無異味、無異物)	33.17%	19.55%	45.54%		0.99%	
12	對水果之品質 (如：是否損傷、過熟/不熟)	32.18%	23.76%	39.6%	1.73%	0.5%	

廠商：食家安 學校：內湖區 三民國中		發出張數：	20(每班一張)	回收張數	15	回收比例	75%
項目	問卷內容	很滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	
9	對副菜之品質 (如：無異味、無異物)	17.08%	26.24%	53.47%	2.48%		
10	對青菜之品質 (如：無異味、無異物)	15.1%	23.51%	53.47%	6.68%		
11	對湯品之品質 (如：無異味、無異物)	36.88%	19.80%	42.57%			
12	對水果之品質 (如：是否損傷、過熟/不熟)	26.73%	25.25%	45.54%	0.25%	0.25%	



<優點>

很好吃

比競品好吃

青菜好吃

<缺點>

份量不足(805)

飯菜量時多時少(806)



<優點>

可接受

口味不錯

青菜好吃

<缺點>

份量不足(805)

飯菜量太少，常不夠吃(806)

蒸蛋沒熟(702)





113 異物通報

本學期無異物通報







113學年度 第二學期午餐供餐事宜



午餐規格:

1. 每餐收費70元
 2. 供餐內容: 2主菜2副菜1湯品(4菜1湯)
 3. 鮮奶每週一供應、豆奶每月一次
 4. 水果於 每週四 供應
 5. 每週三供應有機米，每週三、週四供應有機蔬菜
- 
- 

113學年度 第二學期午餐供餐事宜

午餐收費方式及時間：

下學期：第一次三聯單收費計價期間**2月至4月**

第二次三聯單收費計價期間：**5月至6月期末**

收費方式：**7-9年級** 二次皆併入三聯單收費。

督餐小組輪值表



	單週	雙週
星期一	許家豪(衛生組組長)	許家豪(衛生組組長)
星期二	黃正宗(學務主任)	涂淑雯(總務主任)
星期三	徐怡禎(體衛組幹事)	下學期: 張懿婷 (教師會代表)
星期四	許家豪(衛生組組長)	806 楊敦豪(八導代表)
星期五	楊雅婷(事務組組長)	家長代表

午餐供應注意事項

- **留樣檢體**：依規定留樣檢體重量應至少**500公克**，並以非一次性餐盒盛裝後，留置於冰箱內保存**48**小時後由廠商自行清除。
- **留樣方式**：為接近學生飲食狀況及現場環境考量，請廠商在每日中午由午餐督導小組人員陪同於**現場打菜留樣**。
- **督導餐**：**每天一份**，直接放置於衛生組之教職員工訂餐餐桶內。
- **備餐份量**：每日請依據菜單準備相同餐點**適當份量(15人份)**，以備學生不時之需。



下學期重要行事曆及部分年級停餐日期如下：

- 2/11 (二) 開學 開始供餐
 - 3/27-3/28 八年級隔宿露營(八年級停餐)
 - 4/11 七年級校外教學
 - 6/12 (暫定)九年級畢業典禮，九年級供餐至6/11
- 
- 



下學期開會時間

6/19 下學期期末供餐會議





臨時動議