

敬請 鈞長 核閱

營養師 李美增  
1090803

總務處 鄭姿錦  
主任 1090705

2026  
校長 李後榮  
1425

新北市中港國小 108 學年度第二學期(期末)午餐委員會會議記錄

時間：109 年 6 月 30 日 (星期二) 16:30~18:30

地點：本校 1 棟 2 樓會議室

主席：李校長後榮

出席人員：詳見簽到表

會議記錄：李美增

壹、主席致詞

貳、工作報告

一、食安政策：

1. 稽查&訪視：

1090512 新北市農業局至午餐廚房採樣及抽驗午餐食材(肉品)。

1090621 收到抽驗合格報告。

2. 食安智慧監控：

配合 109 年新北市政府成立食安智慧監控中心進行午餐製程起鍋溫度監控。

衛生局來文表示，隨時派員至現場針對午餐菜餚進行溫度量測，若未達 40 度，將抽驗菜餚檢驗致病菌，已提醒廚務人員留意協助配合。

二、設備維護管理：

1. 維修項目：

定期：寒暑假廚房設備保養(鍋爐/切菜機/洗碗機)與檢修(1090826)

特定日期/次數：電梯(每 3 個月一次)

不定期維修：其他

2. 年度：

1090622「送菜電梯改善工程委託技術服務」修正後細部設計暨工程預算書圖審查會議，預定相關費用為 169 萬 5884 元整，擬依政府採購法辦理採購並依實際發包金額核實支應。

因考量施工盡量不影響正常供餐，廚房電梯更新預定 110 暑假施工。

三、營養教育：

1. 主題：108 學年度營養教育宣導系列活動(從餐桌開始~學習與擁抱多元文化)

2. 方式：

109 年 2 月午餐菜單(泰國:打拋豬)/

3 月(馬來西亞:海南雞)/

4 月(印尼:巨港燉白雞)/

5 月(緬甸:曼德勒馬鈴薯飯+緬甸炸蛋)/

6 月(越南:越式咖哩雞)

異國美食，本學期每個月安排一次於午餐中，順利完成。

1090604 新莊報導採訪。

四、採購：

1. 食材&飲品：

預定 7 月進行午餐食材及飲品招標(1090801-1100630)。(10908 ~ 1110731)

2. 其他：

(修正履約期限)

↑  
待決擇日確忍

總務處 鄭姿錦  
主任

## 五、衛生管理措施：

### 定期消毒：

廠房(無經費):每日/每月

開學前實施病媒防治作業。

截油槽(需經費):每學期末抽底泥及大清潔。

水塔清洗(需經費):開學前實施。

開學前委外病媒防治納入食材採購合約需求中。

## 六、廚務人員在職訓練及年度體檢

1. 10907 廚務人員 8 小時衛生講習(本次採線上課程方式辦理)  
於 1090828 前完成。

2. 10908 廚務人員年度體檢(公立醫院)體檢項目為 A 型肝炎/胸部 X 光/傷寒(糞便)。相關費用由午餐費支付。

## 七、其他

1. 針對飲品或其他廠商嚴格要求運送車輛勿入教學區。維護校園安全。
2. 本學期配合教育局試辦異國美食料理活動，下學期是否繼續進行，並考量融入班級課程中？學生對異國美食料理接受度差異大，還需要多加調整口味，以提升學生接受度，二年級代表施慧樺老師表示，該班學生對微辣及酸味的食物接受度欠佳，將請廚師調整在地化異國美食口味，教育局下年度如有續推此活動，將提供學生更多相關知識，配合社會課程，融入教學中，將可使此活動更有意義。
3. 本校午餐廚餘及廢油委由食材廠商協助回收，近期環保局積極推廣校園廚餘再利用，請學年代表老師們研究看看是否有興趣配合辦理。

## 參、提案討論

案由一:新進廚務人員何起維先生(基本工資 23800 元/月)，是否依合約在其試用期滿後(10908 起)予以調整工資為 27434 元？

討論:校方考量目前三位廚師，服務皆超過 20 年，廚師尋找及訓練不易，為提早準備世代交替，避免人力銜接空窗期，何起維先生自 4 月 27 日上任以來服務狀況良好，主動積極負責，與其他廚務人員相處融洽，足以擔負儲備廚師工作，至今請 2 天病假及曾發生燙傷(新手尚不熟練，積極想嘗試幫忙廚師工作造成受傷)一併列入考量。

決議:校長指示組成考核小組，授權由至少三方(行政/廚務代表/處室主任代表)考核會議後，考核成績達 80 分以上，同意於 8 月份起調整薪資為 27434 元，報局核備後實施。經委員會委員全體同意此決議。

## 肆、臨時動議

## 伍、主席綜合裁示

請各委員如對午餐有建議，請隨時提出，適時改善。

## 陸、散會

1. 檢修時間建議再提前一週安排為宜。
2. 溫度監控事宜建議有簡單分工表以利執行與查。
3. 定期消毒之經費可編列以利午餐經費分配。
4. 廚務人員考核建議以非編製人員評量表。

鄭安錦  
主任