

檔 號：



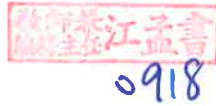
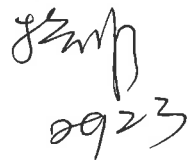

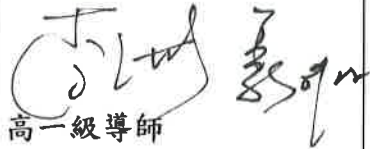


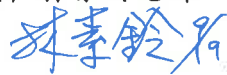

保存年限：

國立豐原高級中學 簽

於學務處 103年9月18日

主旨：本校 103 學年度第 1 學期學生校園食品暨住校生

伙食監督管理委員會議紀錄，簽請 核示。

承辦單位	會簽單位	決 行
營養師	總務處	
		
生輔組長 衛生組長	主計室 批：不修區如后	
	林燕惠 0922 1435	0923
生輔	主任教官	
衛生組長		
	高一級導師	
學務主任	數學科-劉恆毅老師	
	劉恒毅 9/19	
	高二級導師	
	國文科-林素鈴老師	
		
	高三級導師	
	藝能科-王勝右老師	
		

國立豐原高級中學 103 學年度第 1 學期

學生校園食品暨住校生伙食監督管理委員會會議紀錄

一、開會時間：中華民國 103 年 9 月 15 日 中午 12 時

二、地點：本校行政樓 2 樓會議室

三、出席人員：如簽到表

四、主席：匡校長格非 記錄：陳憶慧

五、主席致詞：

本次會議是每學期例行會議，由學務主任代為主持，請業務單位進行報告。

六、承辦單位報告：

學務處營養師陳憶慧：

1. 委員名單異動，異動名單及工作職掌詳如附件。

(1) 家長代表因學生畢業而異動，周彩勤家長更換為張嫻慈家長。

(2) 總務主任異動，張智惟教師更換為江孟書教師。

(3) 衛生組長異動，郭萬莉教師更換為廖先豪教師。

(4) 因新學期一二三年級導師更換，級導師委員張明彥、林心穎及陳詠謙更換為劉恆毅、林素鈴及王勝右教師。

(5) 住校生伙食委員依往例為二年級委員，新學期更換 7 位委員，名單如附件。

2. 為新加入委員說明相關業務資料：

(1) 高級中等學校食品販售管理督考表(B)及餐廳廚房衛生管理督考表(D)，是校園食品稽核簡略要點，請各位委員作為督導時參考依據。

(2) 伙食委員監督登記表每日由委員輪值填寫，委員監督輪值表如

附件，請委員也可於製備時間前往廚房督導，中餐請依排定日期至餐廳用餐並對菜色及環境提供意見。

(3)輪值表每週有一天日期改以灰色網底，請當日委員除餐廳外再前往學生消費賣場(福利社)督導，訪查督導結束請填寫登記表。除了表列時間外，各委員也可隨時前往餐廳及福利社稽核。

3. 本次會議結束，依往例將發聘書給各位委員，並公告會議內容及附件於學務處生輔組網頁，請委員自行參閱。

4. 學生菜單、菜色照片及相關食品安全事件即時資訊，自本學期開始公告於本校學務處生輔組團膳網頁。

5. 上次會議追蹤：

(1)菜單使用 4 週循環菜單已上線，學生意見調查表本學期開始強制回收，菜單菜色再依學生意見調整。

(2)各班團膳自上學期開始送至各樓層電梯口，曾發生班級餐盒被拿走，目前放置餐桶位置已加裝監視器，杜絕相關事件再發生。

七、提案討論：

【提案人】營養師陳憶慧

【提案】本校學生消費賣場(福利社)合約 102 年 2 月 1 日至 104 年 1 月 31 日，即將期滿，招標規範部份內容建議修正。依招標規範第五條規格之第 8 點：廠商於履約期間經學校營運委員會考核優良者，得經委員會決議依政府採購法第 22 條 1 項第 7 款延長合約 1 年。提請討論。

【討論】

1. 本校未成立營運委員會，本會：學生校園食品暨住校生伙食監督管理委員會是否可代表考核並決議。

(1)總務主任：建議修改本委員會組織章程，讓本會可以代表學

校營運委員會。

(2)學務主任：考核部份因各委員本學期剛接任，建議委員多了解福利社營運情形，擇期再開會討論是否續約，招標規範先進行修正，如果目前廠商願意與本校續約，也應同意新的招標規範才會與本校簽約。

2. 販售泡麵、洋芋片及冰淇淋，依高級中學學校食品販售管理督考表規範（B表），只要是GMP或CAS產品即可販售，但有違健康概念，各校作法為經管理委員會不同意即可要求廠商不得販售，建議販售產品比照B表對國中國小特殊規定之第2~5項規定。

(1)學生代表：建議不要限制販售種類，只需限制廠商每日販售數量，另外校方如何決定廠商可以或不可以販售食品項目的原因應公告學生了解。學生雖然參與此委員會，但推廣校園健康觀念，力量恐有不足，建議由學校安排相關講座或資訊。

(2)張嫻慈家長：建議不需限制販售種類，應該加強學生教育，否則只是造成學生不便，自校外帶到學校。

(3)總務主任：應該只限制相關規範不得販售品項就好，其他部份應考慮成長中的學生需要補充熱量而不予限制。

(4)劉恆毅教師：待本學期了解福利社販售品項再討論。

(5)衛生組長：部份北部學校無福利社及販賣機，目前本校方式是主動提供學生購買飲品的環境，如果取消販售就可以直接促進學生健康，至於學生自校外帶到學校食用，數量比較有限。也建議多宣導不健康食品對健康的危害。

(6)學務主任：日本學校福利社只有中午營業，或沒有福利社，依總務主任考量補充熱量，建議不賣冰淇淋，泡麵只在非

用餐時間才可販賣，且泡麵及洋芋片是高熱量食物，建議

依國中小規定限制每份販售份量的熱量。

(7)主計主任：~~限制太多可能會造成廠商不願意進駐，應該只限~~ ^{若訂限法令有違於本會之明強則不得販售品}

~~制相關規範不得販售品項就好。~~

(8)營養師：健康講座安排目前依學務處安排每學年一次，現已

陸續加強校內健康飲食健康促進等相關議題海報張貼。 ^{如若無}

3. 建議修改規範：販售食品需由廠商正面表列提出販售品項，且合 ^{規定，本}
於相關規範之文件送交學務處，提請本會各委員以公文會簽方式 ^{較限制}
進行書面審查合格同意始得販售，新增販售品項亦同。 ^{太多可能}

學務主任：建議廠商應依本校同意簽於合約的品項始得販售，新 ^{自造成廠}

增品項統一於每學期本委員開會前提交資料開會審核，不需 ^{商不願}

再額外的增加公文會簽時間。 ^{意進駐}

4. 生輔組長：目前廠商商品售價沒有比市售價便宜，且未提供發 ^因
票，應考量學生福利列入招標規範要求廠商。 ^{成學生}

【決議】

1. 修改組織章程，讓本委員會可以代表校內福利社營運委員會 ^{更如不}

2. 泡麵、洋芋片及冰淇淋等食品未來是否販售及販售方式，本次會 ^{飲食更}
議已有初步共識，於招開考核會議時再作確認，並將決議列入招 ^{如不便}
標規範。 ^{之處。}

3. 招標規範增加得標廠商販售品項資料應列表提交本委員會，於每 ^之
學期開會會議時討論並決定。

八、散會：下午 12 點 50 分。

國立豐原高級中學學生校園食品暨住校生伙食監督管理委員會組織章程

中華民國 101 年 9 月 5 日

修訂日期中華民國 102 年 3 月 7 日

修訂日期中華民國 102 年 9 月 18 日

修訂日期中華民國 103 年 9 月 15 日

- 一、依據教育部國民及學前教育署部授教中(行)字第 1010520173 號函、高級中等以下學校執行校園食品規範督導考核要點及 101 年 8 月 22 日行政會報提案討論決議通過，為維持本校學生身心健康，加強校園食品伙食衛生管理，並減輕學生負擔，特成立本伙食監督管理委員會。
- 二、本校成立之學生校園食品暨住校生伙食監督管理委員會，設置主任委員 1 人由校長擔任，副主任委員 1 人由業務承辦單位主管擔任，並由主任委員會遴選生活輔導組長或庶務組長或適當人擔任執行秘書，另設置委員十三人至十九人，委員由學校相關處室人員組成，委員會之決議須循行政程序，簽請校長核准後實施。
- 三、學生校園食品暨住校生伙食監督管理委員會任務如下：(一)審查每日菜單及核對每月餐數(二)督導供餐作業及餐廳廚房設施之衛生(三)經費收支事宜(四)進行學生用餐意見調查(五)學生消費商品賣場之學校營運委員會，負責其管理及考核(六)審查其他有關校園食品及學生伙食管理事項。
- 四、學生校園食品暨住校生伙食監督管理委員會每學期期初召開會議一次，必要時得召開臨時會議，確實檢討缺失，請負責廠商提出改善方案，做成會議記錄備查。
- 五、學生校園食品暨住校生伙食監督管理委員會副主任委員負責召開委員會並擔任主席，研商、策劃、督導學生伙食監督管理事宜，並隨時向主任委員報告監督管理之成果。執行秘書承副主任委員之命，負責綜理有關學生校園食品暨住校生伙食管理，並於委員會議時提報學生校園食品暨住校生伙食管理情形。
- 六、本辦法經陳報校長同意後，提經行政主管會報會議通過後公佈實施，修改亦同。

103 學年度第 1 學期伙食監督管理委員會監督輪值表

103 年 9 月~104 年 1 月

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
	9/16 王勝右	9/17 劉恆毅	9/18 總務主任	9/19 林素鈴
9/22 主教	9/23 王勝右	9/24 劉恆毅	9/25 家長	9/26 林素鈴
9/29 主計主任	9/30 王勝右	10/1 劉恆毅	10/2 總務主任	10/3 林素鈴
10/6 主教	10/7 王勝右	10/8 劉恆毅	10/9 家長	10/10 國慶日休
10/13 主教	10/14 王勝右	10/15 劉恆毅	10/16 總務主任	10/17 林素鈴
10/20 主計主任	10/21 王勝右	10/22 劉恆毅	10/23 家長	10/24 林素鈴
10/27 主教	10/28 王勝右	10/29 劉恆毅	10/30 總務主任	10/31 林素鈴
11/3 主教	11/4 王勝右	11/5 劉恆毅	11/6 家長	11/7 林素鈴
11/10 主計主任	11/11 王勝右	11/12 劉恆毅	11/13 總務主任	11/14 林素鈴
11/17 主教	11/18 王勝右	11/19 劉恆毅	11/20 家長	11/21 林素鈴
11/24 主教	11/25 王勝右	11/26 劉恆毅	11/27 總務主任	11/28 林素鈴
12/1 主計主任	12/2 王勝右	12/3 劉恆毅	12/4 家長	12/5 林素鈴
12/8 補休運動會	12/9 王勝右	12/10 劉恆毅	12/11 總務主任	12/12 林素鈴
12/15 主教	12/16 王勝右	12/17 劉恆毅	12/18 家長	12/19 林素鈴
12/22 主教	12/23 王勝右	12/24 劉恆毅	12/25 總務主任	12/26 林素鈴
12/29 主計主任	12/30 王勝右	12/31 劉恆毅	1/1 元旦休	1/2 林素鈴
1/5 主教	1/6 王勝右	1/7 劉恆毅	1/8 家長	1/9 林素鈴
1/12 主教	1/13 王勝右	1/14 劉恆毅	1/15 總務主任	1/16 林素鈴
1/19 主計主任	1/20 王勝右	1/21 劉恆毅	1/22 家長	1/23 林素鈴

◎以上日期如果有灰色網底，請委員協助餐廳及福利社販售食品稽核，其他日期只稽核餐廳。（填寫表單格式不同）

◎請輪值委員當日將監督輪值表填寫完成後，送交學務處營養師，以便陳核。

◎資料夾每位委員一本，於學期末再交回學務處。

◎如遇出差或請假，請自行與其他委員更換輪值。

◎附相關稽核表(B表、D表)供參。（每週菜單公告後會送至委員桌上）

學務主任：林佩佳主任

生輔組長：吳敏華組長

家長代表：張佩慈小姐

主計主任：林熾惠主任

總務主任：江孟書主任

主任教官：李洲豪主任

衛生組長：廖先豪組長

高一級導師：劉恆毅老師

高二級導師：林素鈴老師

高三級導師：王勝右老師

巡 察 事 實

環境狀況

菜色口味

其他意見


監督委員

執行秘書(生輔組長)

主任委員

衛生組長

副主任委員(學務主任)

巡 察 事 實				
餐廳廚房	差	尚可	佳	備註說明
環境清潔乾淨				
製備流程衛生				
午餐菜色口味				
福利社	是	部份是	否	備註說明
環境清潔乾淨				
販售食品具有 GMP、CAS 或校園食品標誌				
				
販售麵包為當日供應				
午餐時段不得販售泡麵				
販售食品無過期或 變質腐敗品				
熱食保存 60°C 以上				
冷藏食品 7°C 以下				
冷凍食品 -18°C 以下				
其他綜合意見				

監督委員

執行祕書(生輔組長)

主任委員

衛生組長

副主任委員(學務主任)

高級中等學校食品販售管理督考表 (B)

103.02.25 修訂

學校名稱：

附設國中、小：國中 國小

第_____次督考

所在樓層：

督導日期： 月 日 時

類別	查核項目	不符合規範	違規品項/事項 (違規品項需當日下架)
食品規範	1. 校園僅供售正餐、飲品、點心與水果。		
	2. 各項食品應符合現行食品法令相關規定，飲品與點心須具台灣優良農產品(CAS)或食品良好作業規範(GMP)標誌認證，但新鮮、當日供應之麵包、饅頭、水果不在此限。		
	3. 各項食品皆不得含代脂或代糖(人工甘味劑)。		
	4. 外購盒餐食品或外購團體膳食，應由取得政府機關優良食品標誌認證或經衛生主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者之廠商提供。		
	5. 各項食品(含外購盒餐)應具有完整中文標示及營養標示(散裝食品應張貼於明顯處)。		
	6. 盒餐應保留樣本至少1份，並標示日期、餐別，置於攝氏7度以下，冷藏保存48小時。		
	7. 避免有附贈品、折扣等促銷商品之行為。		
	8. 避免販賣碳酸飲料。		
	9. 不得有變質或腐敗之食品。		
	10. 不得逾有效日期之商品。		
	11. 食品暫存保管之場所衛生，不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。		
文件	12. 各項食品(泛指所有校園內販售之包裝及散裝食品)應訂定食品販售合約，合約附件應齊全。		
	13. 學校應建立販售食品自主管理機制，每週應至少一次自行檢查管理，並予紀錄，紀錄至少保存三年。		
	14. 學校於校園內販售食品，應指派學校行政人員並邀請家長會代表、教師會代表組成專案小組，對於校園食品進行自主管理復核(2週1次)，復核結果應陳請校長及員生消費合作社理事主席、經理進行核閱。		
	15. 學校於校園內販售食品，與廠商簽約時應要求廠商保證供應之商品符合政府法令規範，並於契約中針對違規情事訂定違約金並納入續約參考，外購盒餐食品及團體膳食廠商，應投保產品責任險。		
	16. 合作社設置地點以優先設地面層為原則，並應符合建築管理、消防及環保相關法令之規定。		
	17. 應張貼每日飲食指南、每日飲食建議量等營養資訊。		
	18. 菜單設計符合健康營養原則		
	19. 辦理營養教育或健康餐飲宣導		

附設 國 中 小 特 殊 規 定	如合作社有供應國中或國小學童者，除應遵守上揭規定外，亦應符合本類別之規範		
	1. 飲品類僅得提供純果(蔬菜)汁、鮮乳、保久乳、優酪乳、豆漿、包裝飲用水、礦泉水。		
	2. 每零售單位之脂肪熱量不超過總熱量之 30%，但鮮乳、保久乳、蛋及豆漿則不受限制。		
	3. 每零售單位之糖類含量不超過總熱量之 10%(含糖量於簽約時由廠商提供)，但優酪乳、豆漿之添加糖類量得佔總熱量 30%以下。		
	4. 每零售單位之鈉含量不超過 400 毫克(mg)。		
	5. 點心及飲品每份供應量之熱量應在 250 大卡以下。		

綜合意見

輔導改善追蹤紀錄

	審 查 項 目	檢 查 紀 錄		
		待改 善	可	優
販 賣 場 所 衛 生 安 全 規 範	1.地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。			
	2.牆壁、支柱與地面應保持清潔，無納垢、侵蝕或積水等情形。			
	3.樓板或天花板應保持清潔，無長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形。			
	4.出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並設置防止病媒侵入設施。			
	5.通風應良好，無不良氣味。			
	6.配管外表應保持清潔。			
	7.不得有病媒或其出沒之痕跡。			
	8.加熱保溫食品之溫度不得低於攝氏 60 度。			
	9.冷凍食品之溫度應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之溫度應保持在攝氏七度以下凍結點以上。			
	10.不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。			
	11.販賣、貯存食品之設施及場所應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。			
	12.食品應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。			
	13.倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持良好通風。			
	14.應有衛生管理專責人員於現場負責食品衛生管理工作			
	15.有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。			
	16.販賣場所之光線應達到 200 米燭光以上，使用之光源應不至改變食品之顏色。			
	17.冷凍食品應有完整密封之基本包裝。冷凍冷藏食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定，包裝袋破裂時不得出售。			
	18.冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。			
	19.冷凍(藏)食品陳售於冷凍(藏)櫃內時，均不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。			
	20.冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並予適當記錄。且不得有劇烈的溫度變動，以保持冷凍或冷藏食品之品質及衛生安全。			
	21.未包裝之烘焙食品販賣時應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子及盛物籃(盤)供顧客選購使用。			
其他	22.餐飲從業人員依規定每年完成體檢並接受衛生講習至少 8 小時。			

綜合意見

輔導改善追蹤紀錄

(本表適用於校園食品販售與販賣場所衛生安全管理之督考，每 2 週應至少督考 1 次，紀錄留存至少 3 年備查)

督考人員：

業務承辦人：

業務主管：

員 生 社：

校 長：

高級中等學校餐廳廚房衛生管理督考表 (D) 103.02.25日修訂

學校名稱：

附設：餐廳廚房

第____次督考

所在樓層

督導時間： 年 月 日 時

檢 查 項 目		檢 查 記 錄		
		待改善	可	優
調 理 場 所	1.地面：保持清潔，無濕黏、無積水也不得塵土飛揚。			
	2.牆壁：保持清潔，不得有發黴、積垢、侵蝕情形。			
	3.樓板、樑柱或天花板需保持清潔，不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形；食品暴露之正上方或樓板、天花板不得有結露現象。			
	4.出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，無不良氣味，具良好通風及排氣，並設置紗門、紗窗或其他防止病媒侵入設施。			
	5.排水系統應完整暢通，不得有異味。排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並設置防止病媒侵入之設施。			
	6.配管外表應保持清潔。			
	7.調理場應有足夠的光度，工作檯面及調理檯面應達至少 200 米燭光；燈具完整並保持清潔。			
	8.灶面、抽油煙機保持完整清潔，油煙有適當之處理措施，避免造成油污及油煙污染其他場所。			
	9.調理台面和水槽保持清潔，無藏污納垢。			
	10.電風扇、空氣門、塵浴室和空調設備保持清潔，有濾網者定期清洗或更換。			
	11.具截油設施，經常清理並維持清潔。			
	12.不得發現有病媒或其出沒之痕跡。(老鼠、蟑螂、蚊、蠅及蜘蛛等)			
品 質 管 理	13.凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。裝有過濾器者，定期清洗或更換濾心並具記錄可供查詢。			
	14.使用之食材符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源並具完整進貨記錄。			
	15.食品在製備過程中，不得與地面直接接觸。容器亦不得直接放置地面。			
	16.與食品直接接觸的餐具、鍋具、容器內面保持平滑、不得有凹陷、缺口或裂縫，使用前確認其清潔，使用後清洗乾淨、有效消毒並且置於餐具存放櫃，避免再受污染。			
	17.製備流程和動線規劃應避免交叉污染。			
	18.用具、刀具、砧板、容器依生、熟食完全區隔，刀及砧板明確標示生、熟食用以利區分。			
	19.使用已洗淨消毒之刀、砧板處理熟食			
	20.刀及砧板使用後確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。			

品質管理	21. 抹布保持乾淨並經有效消毒。			
	22. 製備之菜餚，應於適當之溫度貯存：加熱保溫食品之溫度不得低於 60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時。並於具防塵、防蟲等衛生設施分類貯存及供應。			
	23. 禁止在室溫下解凍；冷凍原料解凍時，應在能防止品質劣化之條件下進行。			
	24. 剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於三十分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。			
	25. 製備過程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護應避免食品遭受污染。			
	26. 洗滌餐具時，應以食品級洗滌劑，不得使用洗衣粉。			
	27. 清潔、消毒用清潔劑和機具應有專用場所妥善保管。			
	28. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物使用密蓋垃圾桶或廚餘桶做適當處理，並且不得堆放於食品作業場所內。			
	29. 倉庫設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設施。			
	30. 原、材、物料之使用，依先進先用之原則，避免混雜使用。			
	31. 有足夠且清潔之冷藏、冷凍設備。冷藏食品溫度須保持冷藏 7℃ 以下，凍結點以上，冷凍食品為零下 18℃ 以下，並予適當紀錄。冷凍冷藏庫依生、熟食完全區隔，避免相互污染。			
	32. 冷凍(藏)食材於冷凍(藏)櫃內時，均不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。			
	33. 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。			
	34. 不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。			
從業人員	35. 餐飲從業人員每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查一次（供膳人員體檢）。如患出疹、膿瘡、外傷、結核病、A 型肝炎及腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作。（含臨時人員等）			
	36. 餐飲從業人員每年完成衛生講習訓練 8 小時。			
	37. 工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽和止滑工作鞋，不得蓄留指甲、塗指甲油或配戴飾物。			
	38. 手部應保持清潔。於進入食品作業場所前、如廁後或於工作中吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後應立即正確洗手或消毒。			
	39. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。			
	40. 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。			
	41. 不得穿著工作衣帽或工作鞋如廁。			
	42. 私人物品設專櫃(區)統一收置。			
其它	43. 洗手台備有清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。並於明顯處張貼正確洗手步驟的圖示。			
	44. 工作場所及餐廳內，不得住宿或飼養牲畜。			

其它	45. 四周環境應保持整潔，排水系統保持暢通，並有防止病媒侵入之設備。			
	46. 運送車輛具密閉性功能，保持清潔並適時消毒；運送人員穿著清潔之工作衣帽。			
	47. 每日製作完成之菜餚，分類各留存 200 公克，妥善密封並標示清楚日期，置於冷藏冰箱(7°C 以下)48 小時以備查驗。			
	48. 每週抽檢餐具之澱粉性、脂肪性殘留，並做成紀錄，不合格者改善及追蹤管理。			
	49. 應有衛生管理專責人員於現場負責食品衛生管理工作。			
	50. 學校應建立衛生自主管理機制，每週需自行檢查至少一次，並有紀錄，且至少保存三年。			

綜合意見

輔導改善追蹤紀錄

學校行政人員應邀請家長會代表、教師會代表組成專案小組，對於餐廳廚房衛生進行自主管理復核與督考（2 週 1 次），結果應陳請校長核閱。

督考人員： 業務承辦人： 業務主管： 校長：

國立豐原高級中學學生校園食品暨住校生伙食監督管理委員會

簽到表

日期：103年9月15日

時間：12:00~12:50

職稱	職務	姓名	簽名	備註
主任委員	校長	匡格非	匡格非	
副主任委員	學務主任	林佩佳	林佩佳	
執行秘書	生輔組長	吳敏華	吳敏華	
委員	家長會代表	張佩慈	張佩慈	
委員	會計主任	林熾惠	林熾惠	
委員	總務主任	江孟書	江孟書	
委員	主任教官	李洲豪	請假	
委員	衛生組長	廖先豪	廖先豪	
委員	一年級導師	劉恆毅	劉恆毅	
委員	二年級導師	林素鈴	請假	
委員	三年級導師	王勝右	請假	
委員	總務處工友	羅鈺華	羅鈺華	
委員	營養師	陳憶慧	陳憶慧	
住校生委員	學生主席	全唐鈺津	全唐鈺津	
住校生委員	學生副主席	童傳陞	童傳陞	
住校生委員	學生衛生組	陳姿伶	陳姿伶	
住校生委員	學生衛生組	邱浩宇	請假	
住校生委員	學生活動組	呂欣芸	呂欣芸	
住校生委員	學生活動組	張閔舜	張閔舜	
住校生委員	學生總務組	張詩敏	張詩敏	

國立豐原高級中學 開會通知單(稿)

受文者：

發文日期：中華民國 103 年 9 月 3 日
發文字號：豐中學第 10301001 號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：會議程序表

開會事由：103 學年度第 1 學期期初學生校園食品暨住校生伙食監督管理
委員會

開會時間：103 年 9 月 15 日中午 12:00

開會地點：行政樓二樓會議室 (備午餐，素食請事告知)

主持人：匡校長格非

聯絡人及電話：營養師陳憶慧 分機 1221

出席者：林佩佳主任，吳敏華組長，家長代表，林熾惠主任，江孟書主任，李洲豪主任，
廖先豪組長，劉恆毅老師，林素鈴老師，王勝右老師，羅鈺華小姐，學生代表

列席者：

副本：

備註：

(校 戳)

會辦單位：

第一層決行

承辦單位

批示

營養師陳憶慧

9/3

衛生組長

教師兼廖先豪

衛生保健組長

0903

吳敏華

0903/14

教師兼林佩佳

事務主任

0903

又

0905

發文人員：

被併文號：

國立豐原高中 103 學年上學期學生校園食品暨住校生伙食監督管理委員會
議 程 表

時間	項次	議 程 內 容	主 持 人 (報告單位)	時 間 分 配	使 用 時 間	合 計
一〇三年九月十五日 (星期一)	一	主 席 致 詞	匡校長格非	1200 1205	5 分鐘	30 分鐘
	二	承 辦 單 位 報 告	生 輔 組	1205 1215	10 分鐘	
	三	臨 時 動 議	生 輔 組	1215 1225	10 分鐘	
	四	主 席 裁 示	匡校長格非	1225 1230	5 分鐘	
	五	散 會				

備考

- 一、與會委員若有臨時動議，內容請針對校內伙食部分發表建言或檢討看法，用詞請儘量簡短扼要。
- 二、會議中有表決情況時採舉手記名投票。