

政大實 113 學年度第二學期午餐供應委員會議

- 一、會議時間：114.05.02（五）上午 8:30
- 二、會議地點：至善樓 4 樓會議室
- 三、主持人：陳金粧 校長
- 四、與會人員：黃騏堯主任、黃思瑄主任、呂政儒老師、家長代表黃郁菁、家長代表黃于玲、家長代表莊馥維、家長代表黃惠靜、家長代表李寧君、學生代表江承鴻。（列席人員：楊孟霖午餐秘書、蔡淑玲事務組長）
- 五、會議流程：

（一）報告事項：

1、本學期午餐工作情形報告

異常情形：截止 114 年 5 月 1 日，宮保王及鉅登均無供應異常情形發生。

2、午餐公司訪廠結果：

113 學年度第一學期於 113 年 12 月 9 日訪查

「宮保王午餐公司」－合格。

「鉅登團膳公司」－一部分待改善

- ① 門口防蚊簾未依規定放下阻絕蚊蠅。
- ② 員工於配膳時口罩未配戴完全。
- ③ 水溝截流區食物殘渣未清理，髒亂待改善。
- ④ 冷藏冰箱地面積水，待清理。
- ⑤ 存放待報廢餐盤湯桶區層架有污垢及異味，待改善。

以上待改善部分，將納入 113 學年度第二學期訪查重點。

113 學年度第二學期訪廠時間待定。

3、本學年午餐滿意度統計結果報告

宮保王：

問題	非常滿意		滿意		普通		不滿意		非常不滿意	
	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比
菜色搭配	83	29%	86	30%	77	27%	33	11%	8	3%
餐具衛生	131	46%	66	23%	65	23%	17	6%	8	3%
整體評價	101	35%	78	27%	79	28%	23	8%	6	2%

鉅登：

問題	非常滿意		滿意		普通		不滿意		非常不滿意	
	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比
菜色搭配	81	28%	89	31%	68	23%	47	16%	6	2%
餐具衛生	110	38%	84	29%	69	24%	21	7%	7	2%
整體評價	88	30%	87	30%	72	25%	38	13%	6	2%

(二) 討論主題：

1. 本校 114 學年度午餐供應招標規格討論案

說明：

- (1) 鑑於原午餐合約將於本學年度結束，為因應物價波動及膳食多樣化需求，爰提出 114 學年度午餐招標規格進行討論。
- (2) 家長會於 114 年 4 月進行全校性問卷調查，本校學生共計 302 位，投票取得 254 有效票 (84%) 問卷結果摘要如下：(詳如附件)
 - ① 願意改變原有幾菜幾湯自助式結構為集中食材調理方式 (食材成本佔收費六成以上)：同意 217 票，85.4%。
 - ② 願意導入融合食材的一道式特餐：同意 239 票，94.1%。
 - ③ 支持午餐由單一優質供應商供應：同意 239 票，94.1%。
 - ④ 支持每餐費用調整至 80 元以上：同意 169 票，66.5%。
 - ⑤ 配餐建議以「定期提供豆奶」75 票，36.2%、「不需提供水果」92 票，29.5%為主要選項。
 - ⑥ 對於每餐使用廠商供應餐盤 (竹纖維或康寧磁盤，另收費 10 元)，意見分歧，願意 128 票，50.4%、不願意 126 票，49.6%。

決議：

1. 經與會委員審議，針對家長問卷調查結果進行逐項表決，決議如下：

- (1) 午餐供應模式調整為可集中食材調理方式不受限於幾菜幾湯 (食材成本佔六成以上)：
贊成：9 票，反對：0 票 → 通過
- (2) 導入融合食材的一道式特餐：
贊成：9 票，反對：0 票 → 通過
- (3) 午餐招標整合為單一優質供應商：
贊成：9 票，反對：0 票 → 通過
- (4) 午餐預算上限調整為每餐 80 元：
贊成：9 票，反對：0 票 → 通過
- (5) 配餐內容以「定期一次豆奶」及「不需水果」為原則：
贊成：8 票，反對：1 票 → 通過
- (6) 午餐供應廠商提供餐盤 (如竹纖維或康寧磁盤，每餐另收費 10 元)，願意使用者共 128 票 (佔 50.4%)，不願意使用者共 126 票 (佔 49.6%)，考量問卷結果意見分歧，午餐供應委員會決議本項暫不納入 114 學年度午餐招標規格內容，另行獨立處理，未來考慮採「使用者付費」方式，提供家長自由選擇是否使用廠商提供餐盤。

2. 建議由家長午餐委員代表及專家共 3 人組成食材審核小組，進行日後午餐食材及成本審核等工作。
3. 由於本次午餐供應招標規格有重大改變，須先提經臨時校務會議通過後，請總務處於 5 月底前完成招標文件製作，6 月開始進行招標，7 月完成 114 學年度午餐合約以利開學供餐。

六、臨時動議：無

午餐秘書： 體衛組長： 學務主任： 校長：

衣櫃整理
114.05.05

113-2 午餐供應委員會簽到表

時間：114 年 5 月 2 日上午 8:30

地點：會議室

校長	陳金粧	陳金粧
學務主任	黃思瑄	黃思瑄
總務主任	黃騏堯	黃騏堯
事務	蔡淑玲	蔡淑玲
教師代表	呂政儒	呂政儒
午餐秘書	楊孟霖	楊孟霖
家長代表	黃郁菁	黃郁菁
家長代表	莊馥維	莊馥維
家長代表	黃于玲	黃于玲
家長代表	黃惠靜	黃惠靜
家長代表	李寧君	李寧君
學生代表	江承鴻	江承鴻

親愛的家長您好，營養午餐第二階段規格投票即日開跑，以下的規格為根據第一階段開放意見與廠商市場調查所初步提出的選項，最終規格仍將進行三家廠商投標，盡力優化預算內條件。口味上未來將結合遴選廠商與政大對味廚房志工顧問交流精進，作為承接條件。

切換帳戶



 未共用的項目

* 表示必填問題

請問貴子女的班級？ *

選擇

請問貴子女的座號？ *

您的回答

請問貴子女的大名？ *

您的回答



您是否同意改變幾菜幾湯中式自助餐固定架構，集中預算不分散食材？依家長多數 *
決之預算，由總務處進行招標後，廠商提供每月精選菜單規格。（每月稽核食材成本60%以上）

- ☐ 同意，單一道特餐、2菜、或3菜，輔以不定時湯品，形式不硬性以合約規定，可動態調整為當月精選菜單，但每月進行食材成本稽核，食材成本需在收費60%以上，並查核食材時價合理性
- ☐ 不同意，希望固定成至少三菜一湯，依共識決可能搭配每月1-2次特餐

請問您是否同意導入融合各食材的單一特餐，如蛋白質蔬菜融合的咖哩飯（而非四 *
菜中的一道菜如咖哩醬汁玉米粒）豐富口味與滿足感，每日午餐不一定以中式自助餐形式呈現，菜單營養配置仍有廠商營養師把關。

- ☐ 同意
- ☐ 不同意

您是否同意整合午餐供應於一最優質廠商，增加餐點客製化資源，廠商仍需在投標 *
時提出萬一無法供應午餐時外部配合的備援廠商，作為履約風險管理的條件。

- ☐ 同意
- ☐ 不同意

您認為新學年期待的營養午餐預算？（以下描述為固定式餐點架構，如選擇非固 *
定式餐點架構則可折換整體食材成本佔收費60%以上）

- ☐ 65元，預估三菜一湯，豆乳品（因補助無法不選）每月一次
- ☐ 70元，預估三菜一湯，每月6次大塊主菜，豆乳品（因補助無法不選）每週一次
- ☐ 75元，預估三菜一湯，每月一次特餐，每月6次大塊主菜，豆乳品（因補助無法不選）每週一次
- ☐ 80元，預估三菜一湯，每月兩次特餐，每月6次大塊主菜，豆乳品（因補助無法不選）每週一次
- ☐ 80元以上都可以接受，考量整體接受度與首輪創新，同意本次預算封頂80元，本選項併入80元最高預算計數

請多選您對營養午餐的配餐或服務的意見，以下意見將作為招標重要參考。 *

- ☐ 依規定時間領取一次豆奶，因本校享國產3章1Q食材獎勵金每餐10元，依農糧署規定定期配給，無法變更不領取或改變豆奶廠牌
- ☐ 每週一次水果，每週供應則單顆水果會小於市售尺寸賣相，因無法每次供應番茄或藍莓等可直接就口的水果，水果帶回家的比例高，無法提供切片水果
- ☐ 每月一次水果，每月供應可提供相同市售大小賣相選擇，整顆供應帶回家比例偏高，無法提供切片水果
- ☐ 不需要水果，因考量上述水果供應限制。

若廠商提供竹纖分隔餐盤或康寧磁盤，減輕家長清洗便當用具負擔，小朋友只需攜帶就口湯匙筷子，您願意嗎（高溫殺菌專業清洗；每次使用費用預估為上述金額額外10元）

- ☐ 願意
- ☐ 不願意

提交

清除表單

請勿利用 Google 表單送出密碼。

Google 並未認可或建立這項內容。 - [服務條款](#) - [隱私權政策](#)

這份表單很可疑嗎？ [報告](#)

Google 表單

投票結果統計

本校學生共計 302 位，投票取得 254 有效票（84%）午餐票選結果公布如下

1) 您是否願意改變既定幾菜幾湯中式自助餐架構以集中食材進行料理？（食材將佔收費 6 成以上）

👑 同意 217 票 85.4%
不同意 37 票 14.6%

2) 您是否同意導入融合食材的一道式特餐？

👑 同意 239 票 94.1%
不同意 15 票 5.9%

3) 您是否同意午餐招標整合單一優質供應商？

👑 同意 239 票 94.1%
不同意 15 票 5.9%

4) 您認為新學期午餐預算為？

65 元：12 票 4.7%
70 元：26 票 10.2%
75 元：47 票 18.5%
👑 80 元與以上：169 票 66.5%

5) 請多選您對營養午餐配餐意見

不需要水果：75 票 29.5%
每週一次水果：62 票 24.4%
每月一次水果：26 票 10.2%
定期一次豆奶：92 票 36.2%

6) 您是否願意使用廠商供應餐盤（竹纖維或康寧磁盤每餐 10 元）

👑 願意：128 票 50.4%
不願意：126 票 49.6%

（因票數接近但確實有此需求將與廠商討論個別供應可能）