

公辨民營午餐執行秘書經驗分享



大綱



前言

壹、初任午秘時的必要準備

貳、自辦轉民營後的差異

參、如何與廠商作好有效的溝通及配合

肆、與營養師共造午餐雙贏

結語

前言-學校廚房供餐型態



向上國中位於國美館隔壁,占地5.4公頃,是一所優質·人文·創新的公園學校,廚房於民國85年建立至今已25年,目前共41班,學生數共1250人。

| 學年度/學生數 | 供餐型態 | 學校編制 | 廠商編制 |
|----------|---|---------------------|----------------|
| 107/1070 | 公辦公營 (自辦) | 午秘、營養師 大廚*1,廚工*3 | ***** |
| 108/1070 | | | 營養師*1人 |
| 109/1170 | 公辦民營 (玉美生 | 分 40. 炒 | 衛管*1人 |
| 110/1200 | 技股份有 限公司) | 午秘、營養師 | 大廚*1人 二廚*1人 |
| 111/1210 | ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,, | | 廚工*3人 |

前言-優質的環境













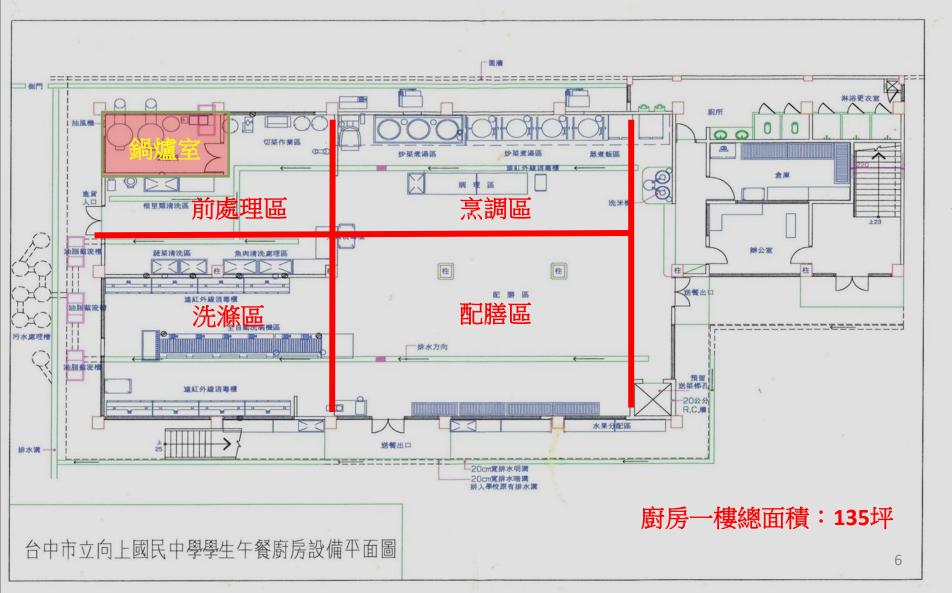
動靜分明的學習環境,活動空間大,校地5.4公頃,教室分布於三大棟(1~4樓)。

2023年8月18日

| | | 11 | 0學4 | F度 | 向上 | | | 學村 | | 平面 | 딸 | 11 | 0.06. | .30修 | 涯 | | |
|------|---|------------|------------------|------------|----------|-----------------|-----------|---------|-----|----------|-----------|-----------|-------|------------|------------|----------|------------|
| 副 | | | | <u> </u> | - 餐廚原 | 實習4 2 | 疑 脚公室 | 廁所 | 樓梯 | 2F 1F | | | | 民生路校 | <u> </u> | | |
| 711 | | 4F | 3F | 2F | 1F | ~ | are de Mi | ı | | 11 | | | | | | | |
| 前言 | [| 41, | JI. | 21' | 11 | | 設計 | 数位 | 表演 | | AR 40 TO | 多霉素 | | | ٦ | | |
| 吉 | | 女廁所 | 男廁所 | 女廁所 | 男廁所 | 通廊 | 教室 | 摄影 便 | 教室 | 男廁 | | 多弊政 教室 | 天台 | 女期 | 4F | | |
| | | | | | | 通廊 | 302 | 303 | 304 | 男廁 | 307 | 308 | 309 | 女調 | 3F | | |
| | İ | 標標 | 標標 | 標標 | 標標 | 通廊 | 312美 | 311 | 310 | 男廁 | 306 | 305 | 301 | 女淵 | 2F | | |
| | | 穿堂 | 穿堂 | 穿堂 | 穿掌 | 通廊 | 313 | 114 | 214 | | 美術教 室3 | 外語1 | | 女調 | 1F | | |
| 袄 | | 電腦 | 腦多 | 資源1 | 維 | | • | | 向 | 欣樓 | • | | | | 西畫水 彩教室 | 教師研究室 | |
| | | 教室 | 全部報 室面積 教電 | 資源2 | 資訊機 | | | | | | ' | | | Щ | 辦公室 | 三年級 | 書室 |
| 送餐路線 | } | 電腦 | 113美 | 會計檔 | 教 | | | | | | | | | 堂 | 準備室 哲法本 | 導節室 | 室 |
| K | _ | 備料室 101 | 112 | 案室 校長室 | 務處 | | | | 班级 | 拾祭點 | /補餐點 | | | 1F | 素教室 2F | 3F | 4F |
| 卫夕 | 向 | | | | <u>严</u> | | | | | | | | | 11 | 2.1 | 21 | 71 |
| 此合 | 學 | 102 | 111 | 輔 | 務 | | | | | ı | /補餐點 | i | | | | | |
| 14 | 樓 | 103 | 110 | 室 | 處 | | | | | 回收區 | | | | | | | |
| 級 | | 飲水間 | 標梯 | 模糊 | 標椛 | | | | 空桶 | 回收區 | | | | | | | |
| 4 - | | 104 | 標質室 一年級 | 穿: | 堂 | | | | | | | | | | | | |
| _ | | 飲水間 | 標梯 | 標梯 | 標梯 | | | | | | | | í | 亍健 | 樓 | | |
| | | 105 | 109 | 校園 故事館 | 人事室 | 通廊 | 健硬室 | 女厕所 | 標梯 | 210 | 213美 | 211 | 21 | 12 | 飲水間 | 化學到 | 1験室 |
| | | 資優1 | 108 | A-18-1- | 會計家 | 通廊 | 储蔽室 | 男厕所 | 標梯 | 209 | 208 | 207 | 美術 | 数室2 | 樗梯_顺序 | 物理到 | 1験室 |
| | | 責優2 | 107 | 會議家 | £8 | 通廊 | 储藏室 | 女厕所 | 標梯 | 204 | 205 | 206 | 二類調 | 菲公室 | 樗梯_顺序 | 烹飪 | 教室 |
| | | 資優3 | 106 | 專任學 公室1 | 務處 | | | 男厕所 | 標梯 | 203 | 202 | 201 | Ш | 堂 | 標梯_順序 | 保健 中心 | 衛生組 偕蔵室 |
| | | | 美質数 | 國際信仰官 | 器材室 | | | | | 地下 | 室(東球 | 室) | 標標 | | 樗椛 | 地丁 | 室 (雅) |
| | | | 数 室 1 | 個別資務家 | 文書檔案室 | | | | | | | | | _ | | | |

前言-廚房平面圖





前言-向上國中申請補助項目



改造或汰換鍋爐補助計畫

- · 汰換鍋爐(柴油→天然氣)
- 蒸氣不鏽鋼配管工程
- 天然氣裝置工程

補助經費

環保局:46萬9,468元

教育局:48萬8,631元

補助總計:95萬8,099元

實際支出:92萬9,500元

完工日期:108年8月20日

108年度提昇本市學校午 餐廚房油煙防制設備效能 補助計畫

•管末處理設備-

☑濕式洗滌塔

•15HP多翼式風車

補助經費:32萬2,000元

實際支出:31萬7,000元

完工日期:108年7月30日

109年午餐廚房精進計畫補助新台幣17萬元整

柴油鍋爐更換為天然氣鍋爐 ~降低空汙、節能減碳



柴油鍋爐已逾10年



微電腦貫流式蒸汽鍋爐



蒸氣不鏽鋼配管工程~提高熱傳導效能



舊蒸氣管一補再補



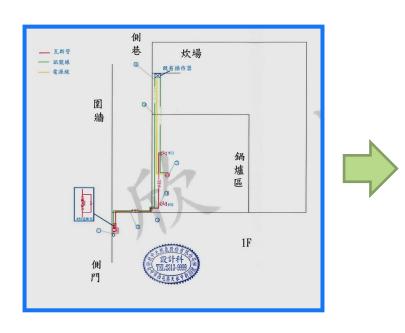
不鏽鋼蒸氣管效能佳



天然氣裝置工程~提高供氣量



天然氣管線設計圖



天然氣表 50燈提升至90燈



白鐵管管徑Φ40提升至Φ80



更換風車 ~提高排煙馬力,增進濕式洗滌塔效能



舊10HP風車已逾20年









增設濕式洗滌塔~降低油煙排放



水洗式洗滌塔





109年午餐廚房精進計畫補助新台幣17萬元整



桌上型電腦(含螢幕)、行動裝置-手機、網路環境改善

、環境監控設備、冷凍冷藏櫃及檢體冰箱













壹、初任午秘時的必要準備

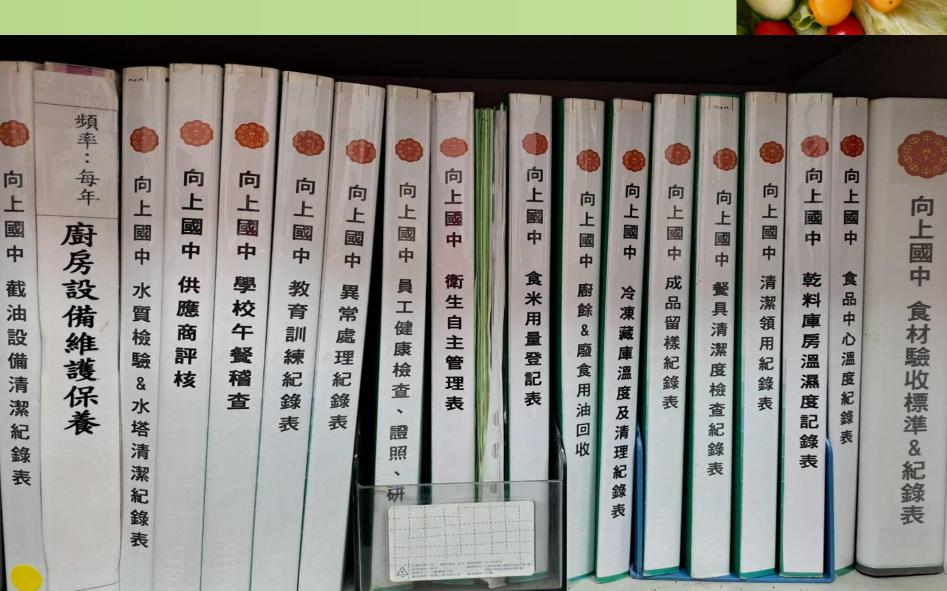


| □檢視舊資料(電腦資料夾+all帳戶密碼.隨時備份) |
|-----------------------------|
| □與前任、友校保持良好關係(有問題隨時請益) |
| □閱讀午餐相關法令(學校午餐工作手冊…) |
| □加入午秘line群組(裡面很多資深午秘前輩可解惑) |
| □瞭解每天例行性工作內容(日.週.月.學期.學年) |
| □了解各項補助款相關規定(查閱之前公文與舊資料) |
| □了解廚房各項設備設施(水.電.瓦斯.消防.財產.物 |
| 品. 照明. 各項硬體-發電機. 汙水處理槽…) |
| □参加各項增能研習提升自我能力(HACCP基礎班& |
| 進階班. CAS辦的研習. 食農教育研習. 採購研習) |
| □其他(拜拜. 放乖乖. 茶. 咖啡. Fin…) |

| 11008臺中市學校午餐工作手冊 | 2023/4/25 下午 0 | 檔案資料夾 |
|--|----------------|-----------------|
| 🕒 1食品安全衛生管理法.pdf | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| ▲ 1食品安全衛生管理法施行細則.pdf | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| ▶ 1食品良好衛生規範準則.pdf | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| ▲ 1食品良好衛生規範準則_附表一:食品業者之場區及環境良好衛生管理基準.PDF | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| ♣ 1食品良好衛生規範準則_附表二:食品業者良好衛生管理基準.PDF | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| ♣ 1食品良好衛生規範準則_附表三:食品製造業者製程管理及品質管制基準.PDF | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| ♣ 1食品良好衛生規範準則_附表五:低酸性及酸化罐頭食品製造業殺菌設備與方法管理基準.PDF | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| ♣ 1食品良好衛生規範準則_附表六:低酸性及酸化罐頭食品製造業容器密封之管制基準.PDF | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| ♣ 1食品良好衛生規範準則_附表四:低酸性及酸化罐頭食品製造業生產及加工管理基準.PDF | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| ▲ 1學校衛生法.pdf | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| ▲ 1學校衛生法施行細則.pdf | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| 1學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法.pdf | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| ■ 1080305學校營養午餐專法.jpg | 2019/3/5 上午 09 | JPG 檔案 |
| 🔼 中央補助地方政府學校午餐經費支用要點_教育部法規.pdf | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| 🔒 每日飲食指南手冊107年_國民教康署.pdf | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| 🔼 直轄市縣(市)政府及所屬中小學校辦理學校午餐應行注意事項_教育部法規.pdf | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| 💫 食品製造工廠衛生管理人員設置辦法.pdf | 2019/4/16 下午 1 | Adobe Acrobat |
| 🔊 校園飲品及點心販售範圍_教育部法規.pdf | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| 💫 高級中等以下學校午餐及校園食品工作手冊.pdf | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat 2 |
| 🔼 高級中等以下學校執行校園食品規範督導考核要點_教育部.pdf | 2019/3/5 上午 09 | Adobe Acrobat |
| mi 臺中市山地地區公立國民中小學自辦學生午餐補助辦法.doc | 2019/3/13 上午 1 | Microsoft Word |
| 🛂 臺中市高級中等以下學校午餐供應執行要點.odt | 2019/3/13 上午 1 | OpenDocument |
| ■ 臺中市高級中等以下學校辦理學生午餐及營養教育工作輔導考核要點1040402修正.doc | 2019/3/13 上午 1 | Microsoft Word |
| ■ 臺中市高級中等以下學校辦理學校午餐廚房工作人員管理要點(修正)100.8.22.doc | 2019/3/13 上午 1 | Microsoft Word |
| 🕒 臺中市高級等以下學校辦理生午餐及營養教育工作輔導要點1070629.pdf | 2018/7/3 上午 09 | Adobe Acrobat |
| 🔒 臺中市學校午餐工作手冊.pdf | 2018/12/27 上午 | Adobe Acrobat |
| ■ 臺中市學校午餐自治條例(1050801制定).doc | 2019/3/13 上午 1 | Microsoft Word |
| 🛂 臺中市學校午餐自治條例(1050801制定).odt | 2019/3/13 上午 1 | OpenDocument |
| wi 臺中市學校午餐輔導委員會設置要點.odt | 2019/3/13 上午 1 | OpenDocument |

初任午秘時的必要準備





學校午餐工作項目



- 一、菜單審查
- 二、供應行政作業
- 三、人員管理
- 四、營養教育
- 五、行政事務
- 六、其他

一、菜單審查



午餐廠商設計菜單

午餐秘書審核

區營養師審核

午餐廠商修正

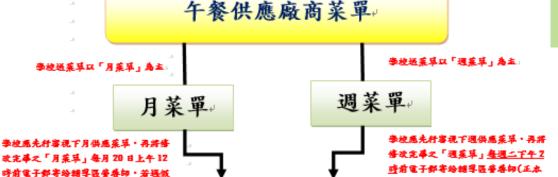
公佈於網頁

午餐契約:

- 1. 每周油炸品最多一次
- 3. 每周至少三種深色蔬菜供應
- 4. 未精緻米食一 周三次

臺中市各級學校菜單審核流程。

还容采草内紧急我明「用春人鼓」、「食材名稱」、「餐券分析」及「各食材施(量)量或份款」。

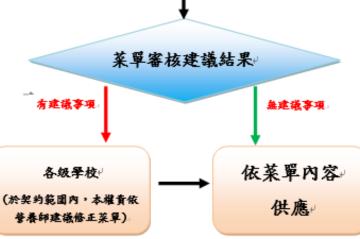


校長)

日應提前通審。(正本給營養師、副本給

輔導區營養師審查

给普洛印、副本给校長)



備迚一、輔導医普基如萊瑟審核結果以電子郵等回覆的時間:

- 月菜草:每月25日前槽棚等医普番却以電子郵件面置、巡假日則提前。
 (正本給午每承辦人員、副本給校長)。
- 2. 週菜草: 曾週<u>星期三下午4時</u>前積網等医普特切以電子郵件回應。 (正本給午廳承辦人員、副本給校長)。

備拉二、輔導區臺灣切容量完成的萊厚建議長·諸學校選根核章、留存備量。 作為午譽者核依據。





- 1. 菜單送區營養師初審
- 2. 菜單設計均衡、適當、豐富化
- 3. 菜單完整列出各類食物份數及三大類營養成 份熱量及比例,並加註可食廢棄比例
- 4. 菜單明細列出青菜菜名、食材重量、菜名與明細吻合、開立重量與實際相符
- 5. 審查流程依教育局規定並依區營養師建議修正

| | | 副菜 | 드 | | 营養分 | 析 | |
|-----|-----|-----|-----------|---------------|------|---------------|-------|
| | 絲燴 | 元氣絲 | 鐵蔬 | 总量(kcal) | 773 | 赌類(g) | 108. |
| | 30 | 芥藍菜 | 100 | 全數根莖類(份) | 6. 5 | 脂質(g) | 23.0 |
| | 10g | 蒜 | 少許 | 豆魚肉蛋類(份) | 2.6 | 蛋白質 (g) | 33 4 |
| 青 | 適量 | | | 蔬菜類(份) | 2. 2 | 整食鐵蜂 | 5.3 |
| 青菜菜 | | | | 油脂類(份) | 2.0 | 务(mg) | 435 |
| | | | | | | 夠 (mg) | 720 |
| 名 | | | | 暗频占然量》 | 5/5% | | |
| | | | | 海黄占热量% | 27% | | |
| | | | | 委白贯占然量的 | 17% | | |
| | 香蒸蛋 | 田園 | 蔬菜 | 熱量(kdal) | 735 | 醣類 (g) | 101. |
| | 60g | 青江菜 | 130 | 全穀根 [類(份) | 6. 1 | 脂質 (g) | 22. 5 |
| | 適量 | 臺絲 | | 列出食物份數、 | . 5 | 蛋白質 (g) | 31.7 |
| | | | | 成份及熱量 | . 0 | 膳食纖維 | 5.1 |
| | | | | 海塘頭(か) | z. 0 | 鈣 (mg) | 152 |

學校網站的午餐專區



向上國中午餐網頁



連結

校園食材登錄平臺

向上國中每日食材檢驗

廠商食材定期檢驗報告

標籤

午餐公告

午餐食材委外檢驗

午餐食堂

午餐異常狀況處理

午餐菜色照片

午餐菜單

午餐廠商供應名冊

水塔委外清潔與水質委外檢驗

網路資源

臺中市營養教育網

臺中市食安處校園午餐專

....

臺中市食安GIS專區

衛生福利部食品藥物管理

署

食用玩家

國民健康署

食在好健康

健康九九網站

2023年6月19日 星期一

有它才對味 很粽要

29 又到粽子節啦

粽子百百款

你心目中的最佳主角是❤

什麼餡料? 什麼食材? 什麼粽葉?

包粽子選購材料時

建議多選用優質的國產農產品



菜單連結網址:

https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1Cb00qSFEhIWbf_jPcWeJprHGuUxizUJy

二、供應行政作業



- 1.午餐工作與驗收紀錄
 - (1)餐點擺放地點乾淨整齊
 - (2)午餐工作人員服儀衛生良好
- 2. 廚餘桶及周圍環境清潔
- 3. 供應流程符合衛生,檢體採樣一份留存冰箱
- 4. 留存廠商送檢報告(肉品、蔬果、蛋品)
- 5. 落實抽查供應廠商
- 6. 訂定午餐契約罰則

1.午餐工作日誌

台中市向上國中食材驗收紀錄表(午餐工作日誌)

| 日期 | | 國112年2月13日 | | 星期一 | | | | | :玉美生技股份在 | 有限公司 |
|-----|------|-----------------|-----------|---------|----------|--|------|-----------|------------|---------------|
| 菜單 | 主食: | | | 主菜: | 陳師傅 | The state of the s | | | 泰式打拋粉絲 | |
| | | 炒福山萬苣 | | | 三寶鮮 | | | 水果:屯 | 后曲 | |
| 餐數 | | 學師:1752人 | | 00 K | 供應 | :1292 | | 備餐: 4 | | |
| 午餐 | | | 辦亂 □孝亂 | | | | | 時 □提 | 早 □延誤 | |
| 纪事 | 每日廚台 | 余:日泊量 □ | 太多 (菜名) | | | 廚餘: | 生桶(| |) | |
| 主廚 | 項目 | 8.8 | 有效期限 | | 符合 | 官能 | 品評 | 凍藏温度 | 快篩檢驗或 | 異常狀況 |
| * 5 | | | | | · X) | (打V | · X) | (ITV · X) | 食材認證 | 編號 |
| | 内品 | 結骨 | 2024.1.5 | | | 0 | | | CAS台灣優良農產品 | 016902 |
| | 粧 | 豬絞肉 | 7027.126 | 0 | | 0 | | - | CAS台灣優良農產品 | 016902 |
| | 維幣 | 豬絞肉 | 7024.13 | 0 | | 1 | | 0 | CAS台灣優良農產品 | 017502 |
| | 海鲜 | | | | | | | | | |
| | 蛋品 | 鹌鹑蛋 | 7023.21/4 | 0 | | | | | 生產追溯-鹌鹑蛋 | 201720060 |
| | 豆錘 | | | | | | | | | |
| | 製品 | | | | | | | | | |
| | | 胡蘿蔔 | | 1 | | 0 | | 0 | 生產追溯-農產品 | 0401001048 |
| | | 蒜末 | | 0 | |) | | 0 | | |
| | | 蓋絲 | | 0 | | 0 | | 0 | | |
| 食 | | 青蔥 | | 0 | | 0 | | 0 | | |
| 材 | | 球菱甘藍 | | 0 | | 1 | | V | 生產追溯-農產品 | - |
| 验收 | 蔬菜 | 甜椒 | | 0 | | 0 | | 0 | 產類 | 270 20 To The |
| 收 | | 綠豆芽 | | | | 1 | | 1 | 生產追溯-農產品 | 1201001034 |
| | | 福山萵苣 | | | | | | | 產銷股歷 230 | 21200944-W |
| | 水果 | 花 后出 | 70610 | 1 | | 3, | | | 经直泊 | 0/010074 |
| | 其他 | 冬粉 | 725.1226 | | | U | | | | |
| , | | 10000 | - 天. 肋 | 有数 | L 備 - | ED | 南 | | | |
| | 2. | 50 tra | 淹9人 | | | | | | | |
| 餐項 | 2方: | 上行りになる | 為3光. 才面收了 | F13 = 8 | 等日 | E H. | | | | |
| | | | | Pil | NEW. | | | | 10 校長: | |

2. 廚餘桶清潔



廚餘廠商準備廚餘桶



午餐工作人員倒廚餘





3. 檢體採樣保存



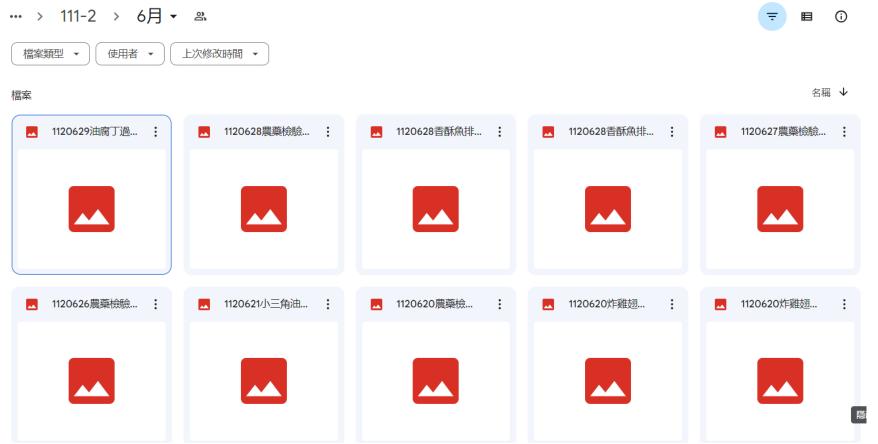
檢品專用冰箱-冷藏保存48小時,以備查驗,每日登記溫度



留樣紀錄表

4. 午餐廠商檢驗報告





每日食材檢驗報告

https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1YIJ03yoVGJbd_PoITwSo5r0S_V-eWeqc

5. 午餐工廠查核









●乾料室:

- 1. 原料有無貼牆
- 2. 温度、溼度數值
- 3. 食品原料的保存期限
- 4. 油品照相制表









●冷藏庫、冷凍庫:

- 1. 温度
- 2. 區分生食、熟食區
- 3. 食材有無封好
- 4. 食材要墊高
- 5. 食材保存日期













●烹調場地:

- 1. 生、熟食刀具有無分開
- 2. 烹調用調味料有無離地
- 3. 有無穿戴衛生裝備







- ●蔬菜的清洗
- ●肉品:生鮮?半成品?





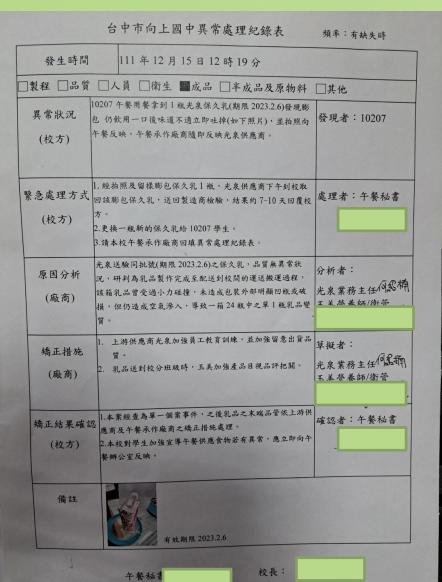
6. 訂定午餐契約罰則

| 二、数量↓ | t) | t) |
|--|------------|---|
| ·1. 立即補足者↓ | 1₽ | 第 3 次開始記點: |
| · 2. 經學校同意以替代品補足者P | 2₽ | 第 3 次開始記點。 |
| ·3. 無法立即補足者₽ | 3₽ | 本機關購買契約金 額2倍之餐金,金額 由庭商貨款中扣除。 |
| 三、供餐品質(食材品質)₽ | t) | Þ |
| -1. 容器₽ | ħ | Þ |
| ···容器直接置於地面或接觸牆面? | 2₽ | P |
| ···餐食置於太陽直接照射處₽ | 3₽ | P |
| ···容器與蓋無法完整密合P | 1₽ | P |
| ···容器或箱盒不潔₽ | 2₽ | P |
| ··· 盒餐未標示執書品食品的。 | 2 ₽ | P |
| ·2. 供養內容發現不潔或不應有之物時中 | \$ | |
| ···生物性異物:菜蟲↓ | 0−1₽ | P |
| | | |
| ···生物性異物: <u>蜗牛、</u> 蚊子、蛾蚋、小蟑螂、+ ···果蠅、蒼蠅等影響食物品質之異物・₽ | | 若生物性異物為蟑螂、蒼蠅、老鼠三種 病媒則扣記點數 5 點。. |
| | | 鄉、蒼蠅、老鼠三種 病媒則扣記點數 5 |
| ···果蠅、蒼蠅等影響食物品質之異物。↓ ···物理性異物:如金屬、石粒、纸棉、塑膠↓ | 1-5 | 鄉、蒼蠅、老鼠三種 病媒則和記點數 5 點。 若因異物造成全體 教職員工生牙齒、口 陸等受損,廠商寫另 |
| 一果蠅、蒼蠅等影響食物品質之異物・₽一物理性異物:如金屬、石粒、纸棉、塑膠↓一類等影響食物品質之細微異物・₽ | 1-5° | 鄉、蒼蠅、老鼠三種 務縣則和記數數 5 點 5 點 6 點 6 點 7 點 7 數 8 數 8 數 9 數 6 數 6 數 6 8 內 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 |
| 一果蠅、蒼蠅等影響食物品質之異物・₽一物理性異物:如金屬、石粒、紙棉、塑膠↓一類等影響食物品質之細微異物・₽一水果發霉、有蟲(有備品更換者)₽ | 1-5° | 鄉、蒼蠅、老鼠三種 病媒則和記數數 5 點 5 點 5 點 6 點 6 數 8 數 8 數 8 數 2 2 數 2 2 1 2 2 3 3 3 3 3 4 3 4 3 5 4 3 5 4 3 5 5 6 5 6 6 7 6 7 8 7 8 8 7 8 7 8 8 8 8 8 7 8 8 8 8 |

臺中市立向上國民中學『111 學年度學校午餐公辦民營』↓ **違約記點標準**↓

記點₽ 一、履約管理』 ·1. 食譜₽ ·· 未於規定期限送達學校審查P 2₽ ···未依規定格式印製♪ 1₽ ··未經學校同意自行更換食镨~ 3₽ · 2. 供騰車輛管理/ 3₽ ・・・使用車輛不符契約規範₽ ⋯•車輛外觀不潔≠ 2₽ · 3. 供餐時間+ 早到 30 分鐘 1 點、 40 分鐘 2 點 - 50 分 …11:40 提早或逾時送速指定樓層定點₽ 1−3₽ 鐘3點. 每逾時 10 分鐘 1 點 ···廠商應指派專人留在廚房內,隨時協調及↓ 2₽ ·處理午餐問題,且必須與本機關完全配合+ · 4. 工作人員·↓ ₽ ···未穿工作服₽ 1₽ ··未戴帽子、口罩、手套/-1₽ 3項規定各記1點 ·· 聘僱未符規定或行為態度不佳未經改善/ 2₽ ·5. 抽核供應廠商現場及食材A 未每日製作完整驗收紀錄』 2₽ 未依規定使用經中央主管機關驗證或合格 5₽ 工廠產製食材品 專任營養師、食品技師資格不符₽ 5₽ 未依據教育部午餐食物內容及營養基準供餐戶 3₽ ·供貨商證明(合約)不齊全+ ·6. 未配合行政院食品雲及教育部推動校園食+ 材登錄平臺之政策。 ···未依規定於時限內於校園食材登錄平臺登↓ 1₽ 載食材資訊₽ ···未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食↓ 2₽ 材資訊₽

異常處理紀錄表



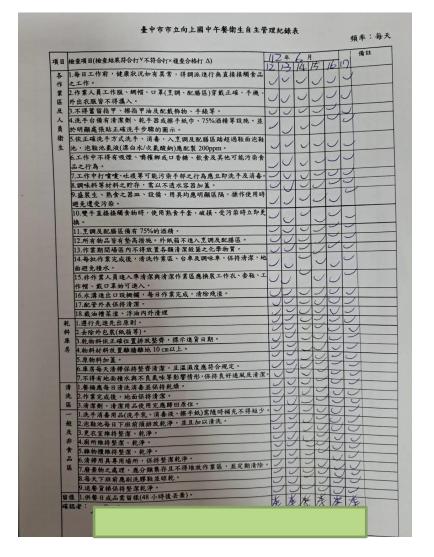




三、人員管理



- 1. 員工健康檢查、證照、研習
- 2. 衛生自主管理表
- 3. 教育訓練紀錄表



四、營養教育



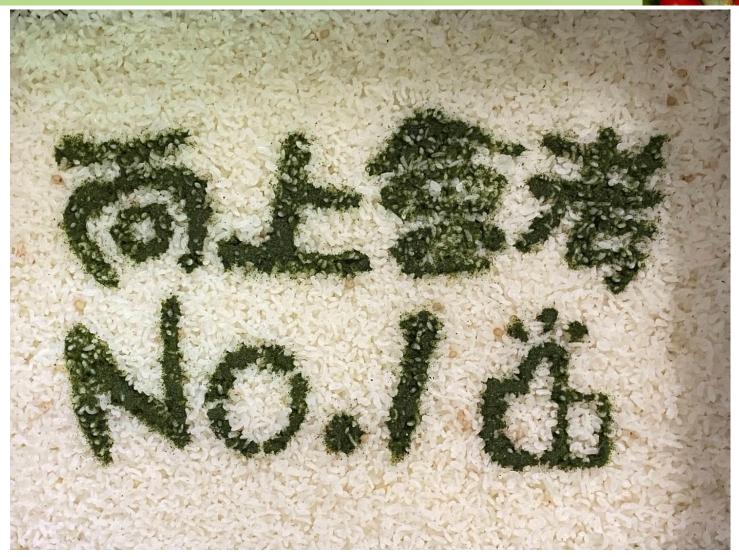
- 1. 辦理營養教育活動並加以宣導
- 2. 午餐教育網頁(菜單、菜色照片、營養資訊)
- 3. 於公佈欄公佈食譜及滿意度問卷調查

109年8月31日開學日



112年5月向上會考No.1





導師幫學生打飯



導師指導學生打餐



學生戴口罩排隊打餐





108.10.2辦理健康飲食教育

「筷」來夾豆比賽由107獲勝-免費手作南瓜包課程





2. 午餐教育網



閣鍵字

a



臺中市立向上國民中學

Taichung Municipal Hsiang-Shang Junior High School

向上簡介 行政處室 教職員工 學生專區 家長專區 升學資訊 社區資源 管理登入

在首頁明顯處

| 引起刑只 | 專 | 題 | 網 | 頁 | |
|------|---|---|---|---|--|
|------|---|---|---|---|--|

升學榜單 資優教育 新生專區 向上悅讀 技藝教育 第二外語 領域教學 體育專班 美術專班 學生社團 午餐專區 環境教育 母語教育 歷屆試題 課程計畫

校務公告

最新公告 教務處 學務處 總務處 輔導室 人事室 會計室 午餐廚房

| ‡ | 標題 | 公告日 期 |
|----------|---|----------------|
| I | 轉知:臺中市立圖書館辦理2023暑期營「環遊世界·AI創客」小學堂 | 2023- 06-29 |
| 2 | 轉知:臺中市原住民族文化館7月特展與講座 | 2023- 06-29 |
| 3 | 轉知中華民國中小學校長協會協辦「2023UASACT奧賽特無人機應用嘉年華大賽」活動 | 2023- 06-29 |
| ŀ | (人事室公告)有關「公立學校教職員退撫儲金監理會設置辦法」,業經教育部112年6月17日以臺教人(四)字第1124201755A號令訂定發布。 | 2023- 06-29 |
| 5 | 教育部國民及學前教育署舉辦「2023蔣渭水台語·客語漢詩吟唱賽」活動 | 2023- 06-29 |
| 6 | 學習吧LearnMode教育平臺辦理「學生線上活動—暑假探險隊」 | 2023- 06-29 |
| , | 112 年臺北酷課雲暑假自主學習活動實施計畫 | 2023- 06-29 |
| <u></u> | 前頁 1 2 3 4 5 後頁→ | |

•

3. 滿意度調查



- 一、每日填寫,每周一線上調查表上架
- 二、每周五結算,將各班級之建議彙整,請廠商改進。
- 三、追蹤未填報班級,限期填報(每周二)

一年級第19週午餐意見調查填報概況 打〇者為填寫完成·多個〇為重複填寫次數 未完成班級請於週二填報完畢·謝謝。

| 班級 | 星期六 | 星期二 | 星期三 | 星期四 | 星期五 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 101 | 0 | 0 | 0 | | 0 |
| 102 | | | - | | |
| 103 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 104 | 0 | 0 | 0 | | 00 |
| 105 | | | | | |
| 106 | 0 | 0 | 0 | | 0 |
| 107 | | | | | |
| 108 | 0 | 0 | 0 | | 0 |
| 109 | | | | | |
| 110 | 0 | | | | |
| 111 | 0 | 0 | 0 | | |
| 112 | | | | | |
| 113 | | | | | |
| | | | | | |

結算日期:112/02/08

二年級第19週午餐意見調查填報概況

打○者為填寫完成,多個○為重複填寫次數

未完成班級請於週二填報完畢・謝謝。

| 班級 | 星期六 | 星期二 | 星期三 | 星期四 | 星期五 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 201 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 202 | | | | | |
| 203 | 0 | 0 | 0 | | 0 |
| 204 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 205 | 0 | | | | |
| 206 | 0 | 00 | 0 | | 0 |
| 207 | | 0 | | | 0 |
| 208 | | | | | |
| 209 | | | | | |
| 210 | 0 | | | | |
| 211 | 0 | 0 | 0 | | 0 |
| 212 | 0 | 0 | 0 | | 0 |
| 213 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 214 | 0 | | | | |

結算日期:112/02/08

三年級第19週午餐意見調查填報概況

打〇者為填寫完成·多個〇為重複填寫次數

未完成班級請於週二填報完畢‧謝謝。

| | 不无 以 如拟胡水型二模拟元辛,树树。 | | | | | | | |
|-----|----------------------------|------|---------|-----|-----|--|--|--|
| 班級 | 星期六 | 星期二 | 星期三 | 星期四 | 星期五 | | | |
| 301 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | | |
| 302 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | | |
| 303 | | | | | | | | |
| 304 | | | | | | | | |
| 305 | | | | | | | | |
| 306 | | | | | | | | |
| 307 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | | |
| 308 | | | | | | | | |
| 309 | 0 | 00 | 0 | | 0 | | | |
| 310 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | | |
| 311 | | | | | | | | |
| 312 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| 313 | | | | | | | | |
| 314 | | | | | | | | |
| | //+ | 竺口钿. | 112/02/ | | | | | |

結算日期:112/02/08

滿意度調查表(google表單)



·· > 112午餐意見表單 > 第二十週 0626-0630 · 岛

- ■

名稲 ↓

檔案類型 ▼ | 使用者 ▼ | 上次修

上次修改時間 ▼

檔案

1120630(五)學校...



















滿意度調查之問卷統計彙整



2023年6月17日 星期六

111-2向上國中第17週午餐滿意度統計

台中市立向上國中午餐滿意度調查統計表

112學年度-第17週 日期:06/05-06/09 填寫問卷班級平均數:38 班 回收率:92.2 %

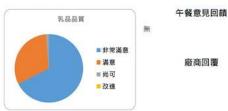
| 項目/滿意度(%) | 非常滿意 | 滿意 | 尚可 | 改進 |
|-----------|------|------|-----|-----|
| 主食軟硬度 | 56.6 | 40.7 | 2.6 | 0.0 |
| 菜色份量 | 58.3 | 38.9 | 2.8 | 0.0 |
| 菜色口味 | 55.2 | 39.2 | 5.4 | 0.3 |
| 水果鮮度 | 63.3 | 36.7 | 0.0 | 0.0 |
| 乳品品質 | 67.6 | 31.1 | 1.4 | 0.0 |

| 本週菜色排行榜 | | | | | |
|---------|------------|--|--|--|--|
| 1 | 珍珠奶茶 | | | | |
| 2 | 柴魚花枝丸/南瓜炒蛋 | | | | |
| 3 | 麻婆魚丁/麵線糊 | | | | |
| 4 | 蜜汁腰果雞丁/火鍋湯 | | | | |
| 5 | 打拗肉/港式蔥油雞飯 | | | | |

47







2023年6月10日 星期六

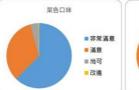
111-2向上國中第16週午餐滿意度統計

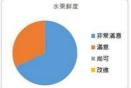
台中市立向上國中午餐滿意度調查統計表

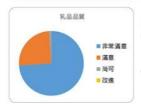
112學年度-第16週 日期: 05/29-06/02 填寫問券班級平均數: 34 班 回收率: 83.4 %

| 項目/滿意度(%) | 非常滿意 | 温意 | 尚可 | 改進 | Г | 本週菜色排行榜 |
|-----------|------|------|-----|-----|---|---------|
| 主食軟硬度 | 62.6 | 35.1 | 1.8 | 0.6 | 1 | 卡啦雞排 |
| 菜色份量 | 64.0 | 33.5 | 2.1 | 0.5 | 2 | 茶碗蒸 |
| 菜色口味 | 62,4 | 33.3 | 3.9 | 0.3 | 3 | 涼麵 |
| 水果鮮度 | 68.0 | 32.0 | 0.0 | 0.0 | 4 | 陳師傅肉姫 |
| 乳品品質 | 74.0 | 25.0 | 1.0 | 0.0 | 5 | 梅干豬腳 |









午餐意見回饋 會考透後有許多同學請假·份量可以減 約1/4(302)

廠商回饋 已註記並請廚務人員調整菜量

五、行政事務



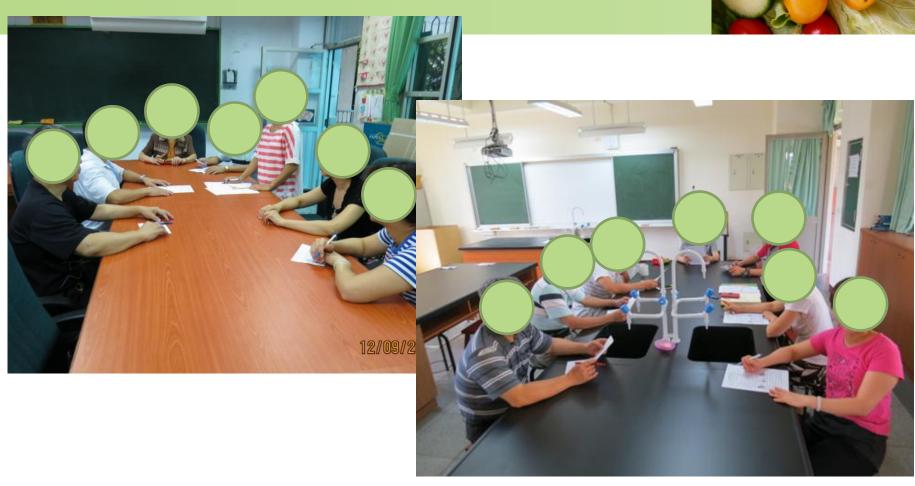
- 1. 午餐供應推行委員會
- 2. 午餐相關法規、緊急應變措施、異常處理原則
- 3. 貧困學生補助按規定辦理(五元加碼、水果每週 10元、原住民午餐補助、健康飲食教育材料費)
- 4. 安心午餐券申請與發放
- 5. 廢食用油販售所得納入午餐專戶(廚餘?)
- 6. 將校園食材登錄機制納入違約記點標準
- 7. 午餐招標

1. 午餐推行委員會組織



- 一、每學期固定開會兩次,討論午餐業務
- 二、由校長、學務主任、午餐秘書、會計主任、 級導師*3、營養師及家長代表*3,共11人。
- 三、午餐業務討論、午餐工廠查訪、午餐相關辦法 制訂與修正、導師家長意見彙整、審查午餐減 免申請與安心午餐券申請



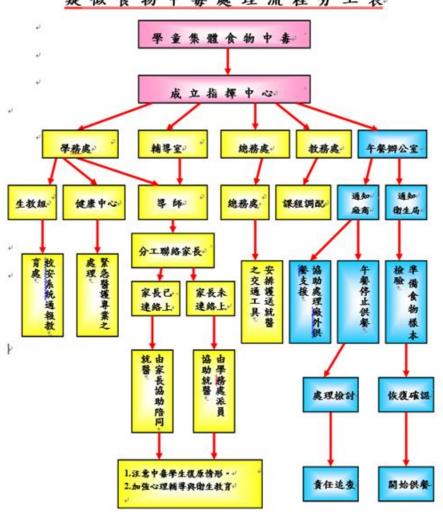


2.午餐緊急應變措施、異常處理原則、 食品中毒事件緊急救護措施



臺中市立向上國民中學

疑似食物中毒處理流程分工表



臺中市立向上國民中學學生午餐狀況處理程序。

訂定日期:108年5月2日↓

資、依據↓

- ···一、依據 106 年 12 月 「臺中市午餐工作手冊」辦理・↓
- ···二、依據 107 年 6 月 5 日中市教體字第 1070048183 號函辦理·↓

貳、目的:↔

- 一、為促使學校午餐能順利的供應,使得學生能準時吃到既安全又營養的午餐·↓
- 二、加強本校對於午餐的偶發事件防範與迅速確實處理,使其消弭於無形或使傷害降至最低 程度。 ϕ

麥、危害處理的層級分類₽

- 一、緊急應變狀況依範圍、模式與處理能力劃分三等級,逐次提昇,逐級有效處置。↓
 - 第一級:小型狀況-危害僅止於供餐前的小問題,或少數個案特殊情形所造成的危害, 可由該單位(午餐秘書、健康中心)、處室(學務處、總務處)、班級,本身應變 能力予以控制・↓
 - 第二級:中型狀況-危害較大,可能會影響正常供餐時間,或足以影響校譽及學生健康 者,可由學校本身應變能力予以處理・↓
 - 第三級:大型狀況-危害以擴大到可能成為一個社會新聞,或危害到生命安全,對校內 外造成嚴重影響·4
- 二、依據上面三個等級的狀況,分為三階般的應變,其第一階段的狀況處理,職責在校,第一 二、三階段的狀況處理,職責在校,必要時需尋求醫療機關或衛生機關、教育局支援・↓
- 三、第一階段的現場指揮為狀況處理小組,第二、三階段校內總指揮則為校長或指定的代理人。(現場人員應即時應變)√

肆、危機防範分類:↓

- 一、食物中毒·(範圍包括校內發生及家中發生)√
- 二、設備器具故障・(範圍包括廚房所有大小設備)√
- 三、食材不新鮮・↓
- 四、廚房工作人員的意外傷害↓
- 五、停水、停電・↓

伍、組織架構及權資↓

- 一、午餐中心狀況處理小組的組織架構,如附件一·↓
- 二、學生午餐狀況處理的判定及處理步驟,如附件二·↓
- 三、臺中市政府所屬各級學校疑似食品中毒緊急處理標準作業流程,如附件三・↓
- 四、臺中市立向上國民中學疑似食物中毒處理小組作業程序,如附件四半
- 五、臺中市立向上國民中學疑似食物中毒處理流程分工表,如附件五↓
- 六、學校食品中毒案件個案訪問表,如附件六↓
- 七、學校午餐異常處理紀錄表,如附件七·↓
- 八、本『學生午餐狀況處理程序』經午餐供應推行委員會會議通過後,呈校長核定後實施之, 係正必維育時亦同・√

向上國中申請午餐退費規定



臺中市立向上國民中學午餐退費實施原則暨申請單一

99年1月10日訂定。

100年10月3日經午餐供應推行委員會修訂通過 106年6月28日經午餐供應推行委員會修訂通過 112年5月9日經午餐供應推行委員會修訂通過

一、申請停餐退費條件₽

- (一)依政府規定之全班性停課或學校派遣代表學校之全班性全天校外活動為原則。↓
- (二)學生轉學、因病或特殊原因長期請假,經申請准許停止參加學校午餐者。↓
- (三)專任教師參加學校午餐,受學校指派擔任臨時班級代理導師,代理日期達連續 5 日 以上者。教職員工因病或特殊原因長期請假,經敘明原因申請准許停止參加學校午 者。₽
- (四)參加學校午餐之教職員工與學生因事、病假或其他原因請假超過5日以上(不含例假日),並向學校辦妥請假手讀者。↓
- (五)因應法定傳染病、流行性疾病、夭災或政府宣布之不可抗力停課因素,強制停課或 線上學習等,以致無法到校用餐者。₽

二、受理期限及申請方式₽

- ···(一)個人申請:請事先知會午餐秘書,事後返校一週內檢附已核可之假單等相關證明至午 餐中心熏辦。↓
- ···(二)團體申請:由導師或校內教職員於活動前一週提出申請,由午餐中心評估是否可以同 值代餐處理;若需退餐者,將另行造冊辦理退費;班級於校內進行課程活動不得申請 退費或更換餐點。↓
- ···(三)班級 退費應由導師統一申請,並檢附公假證明文件及業務單位核章。教職員工與學生 申請退費由當事人填表申請,專任教師檢附受學校指派擔任臨時班級代理導師證明或 指派之業務單位核章證明。↓

三、退費標準↓

- (一)全額退費:辦理轉出者或學籍已不在本校者,辦理全額退費。(未用餐天數*當學期 一日餐費計算)中
- (二)退費(不含設備維護費):參加學校午餐之教職員工與學生因事、病或其他原因請假連續超過5天以上者;團體公假或校外教學活動等;因應法定傳染病、流行病或流行性疾病、天災或政府宣布之不可抗力停課因素,強制停課或線上學習等,以致無法到校用餐者。(未用餐天數*當學期一日食材費計算)→
- 四、本原則經午餐供應推行委員會討論通過,呈校長核准後公佈實施,修正時亦同。↓

亭中市立向上國民中學年経祺費由請留↓

| # | 諸人簽名·或·』 班級導師。 | | | | · | 申請日期 | | 年 | 月 日 |
|----|-------------------|----------|----|----|----|------------------|-----|-----------|------|
| 停餐 | 及退費原因。 | □班原因 | | 年_ | 班 | ・□個人 | 停餐 | 年 | _班號。 |
| 1 | 亭餐期限。 | 自 | 年丿 | ∄E | 至年 | 月_ | 日止。 | 停餐 人數。 | 人。 |
| 数な | N. | 午餐 | | 出納 | .4 | 6 8+ ≅ | 4 | 校長 | |

可放入聯絡簿

疑似食物中毒處理流程



●非事發學校:

- 1. 緊急公文(或電話通知)停餐三天
- 2. 分配餐數、報告長官、留意新聞、詢問吃同一家廠 商的班級導師
- 3. 留意第三天的恢復供餐公文
- 4. 建議可多一天作業時間(午餐供應委員會、簽呈)

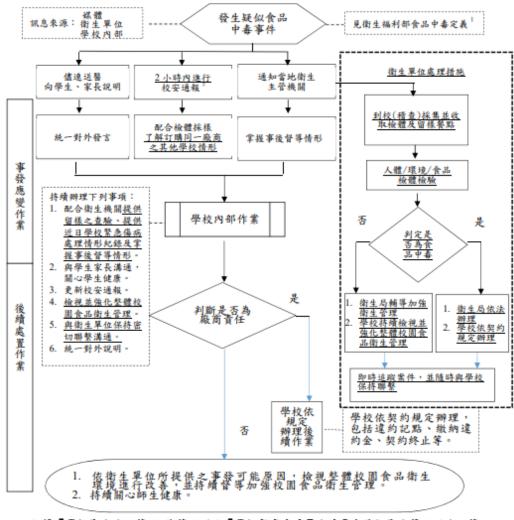
●事發學校:



- 1. 通報衛生局、教育局、校安中心
- 2. 填寫 "校園疑似食物中毒通報單"
- 3. 學生送醫(採集檢體)
- 4. 分配餐數
- 5. 發通知單請學生貼聯絡簿
- 6. 停餐直到檢體結果出來 有直接相關:依契約執行 無直接相關:開會確定恢復供餐
- 7. 寫通知單請學生貼聯絡簿

教育部處理校園食安事件應變處理作業流程圖 資訊來源: 主動掌握校園食安事件資訊 1. 衛生福利部國際 食品安全快速通 (毎日) (TIFSAN)、產品通路管理系統 (PMDS) • 掌握影響範圍: 2. 行政院農業委員 會公告之相關 產品檢驗資訊。 3. 掌握每日食品安 運用廠商/食材/食 進行校園食材登錄平臺系統查詢 品名稱等關鍵字, 進行系統查詢。 全新聞。 系統查 使用清單提供教育 4. 各地方政府教育 系統產出問題產品使用學校清單 部及教育部國民及 局/處或衛生/農 業單位抽驗/稽查 教育署備查。 /抽查結果。 詢通 5. 其他。 知 否 作 與衛生/農業機關確 是否須通知學校 認食品處置措施,如 下架 下架、停售、暫停供 應等方式。 是 各級教育主管機關通知學校於2小時 內確認使用情形、清查下架並回報 學校使用清單提 供各級教育主管 機關備查。 各級教育主管機關督導學校更正校園 應變處理 食材登錄平臺資料 1. 落實餐飲衛生 作業 自主管理機制。 各級教育主管機關要求學校落實餐飲 2. 確認供售食品 衛生及校園食品安全自主管理機制 應具合格標章。 3. 確實登錄校園 食品資訊。 依事件情形彈性調整處理作為 發布新聞稿: 說明事件影響範圍及處置措施 掌握資訊,適時對外說明: 向媒體、民眾、立法院說明 3. 完善整體防制措施: 因應事件規劃防制措施,形成持 續改善機制 結案

附件三、各級學校發生疑似食品中毒事件處理作業流程圖



依據「學校衞生法」第 15 條第 2 項及「學校餐廳廚房員生消費合作社衞生管理辦法」第 21 條規定辦理。

借註:

1.食品中毒定義(衛生福利部食品藥物管理署 106.08.22)

- (1) 2人或2人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀,稱為一件食品中毒案件。
- (2) 因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素,或由可疑的食品 檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素,或因摄食食品造成急性食品中毒(如化學物質或 天然毒素中毒等),即使只有一人,也視為一件食品中毒案件。
- (3) 经流行病學調查推論為攝食食品所造成,也視為一件食品中毒案件。
- 2.教育部於108年11月19日修正「校園安全及災害事件通報作業要點」,將「食品中毒」 列為緊急事件,規定各校應於知悉食品中毒事件後,至遲不得逾2小時於校安通報網通報。





70.111 . 2x 70.11

密等及解密條件或保密期限:

附件:

主旨:有關准予 貴公司恢復供應本校午餐團膳事宜,請查照。說明:

- 一、依據本校「午餐異常事件處理原則」辦理。
- 二、依據中市衛食藥字第1020134525號及中市教體字第1020095272號函,本校召開「午餐供應委員會」審議11月29日疑似食品中毒乙案,依契約第十七條第二款(2.廠商所供應.....直至衛生主管機關檢驗結果符合前揭規定後,始可恢復履約。),委員會議決議不予記點並准予貴公司自12月16日起恢復供餐。
- 三、為維護教職員工生食品安全,請 貴公司再加強食材之製造過程、貯存及運輸衛生管理。

家長您好,針對新聞報導之午餐疑似食物中毒事件。 說明如下:

- 1.三個月前他校發生 食物中毒,經衛生局檢驗結果與 無關。
- 2.本校此次疑似食物中毒事件已通報衛生局,2/28
- ■廠商經衛生局稽查後可恢復供餐,但本校為求慎重起見繼續停餐,待衛生局檢體檢驗結果(大約兩周)再處理。學務處午餐秘書敬上。

新聞報導 報紙 新聞(影片

黑心營養午餐業者進口雞腿混充國產貨 中市府:終止契約 追回補助

中廣新聞網

yanoo! 運動

2023年6月6日

f

O

 \sim



議員陳文政爆料,接獲陳情,有營養午餐業者進口雞腿混充國產,中市府表示,終止契約追回補助。(圖:中市府提供)

校園食材登錄納入契約記點



| | | | _ |
|--|----|----------|---------------|
| 5. 抽核供應廠商現場及食材₽ | ₽ | e) | + |
| (1)未每日製作完整驗收紀錄₽ | 2₽ | ₽ | + |
| (2)未依規定使用經中央主管機關認證或合格 工廠產 ↓ 製食材↓ | 5₽ | 43 | * |
| (3)駐廠營養師、食品技師資格不符或未在場₽ | 5₽ | ₽ | + |
| (4)未參照教育部午餐食物內容及營養基準供餐中 | 3₽ | ₽. | + |
| (5)供貨商證明(合約)不齊全中 | 3₽ | ₽ | + |
| (0)未於規定時間內在校園食材登錄平台登錄 | 1₽ | Ð | * |
| 食材資訊₽ | | | $\frac{1}{2}$ |
| (7)未於校園食材登錄平台登載正確詳實之食↓ 材資訊↓ | 3₽ | \$ | + |
| 二、製量の | | Đ | + |
| 1. 立即補足者 → | 14 | 第3次開始記點。 | + |
| 2. 經學校同意以替代品補足者₽ | 2₽ | 第3次開始記點□ | + |
| | | da | 1 |

貳、自辦轉民營後的差異





公辦民營、聯合供餐及中央餐廚學校聯合招標之優缺點分析

100.10.06 修正

| - | | - | 100.10.00 75.1 |
|------------|-----------------|--------------|----------------|
| 供養型態 項目 | 公辦公營聯合供餐 | 公辦民營聯合供餐 | 中央餐廚聯合招標 |
| to the de | 品質導向,取之於學生用於 | 利潤導向、追求合理利 | 利潤導向、追求合理利 |
| 經營方向 | 學生。 | 7四。 | 潤。 |
| | 1. 供餐品質較能控制,營養 | 1. 以營利為目的,恐壓 | 1. 鄰近學校聯合招 |
| | 師能發揮專長,營養均衡。 | 缩食材成本,影響供 | 標,濃縮廠商運送成 |
| | | 膳品質。 | 本,食材品質可獲提 |
| 食譜設計 | | | 升。 |
| | 2. 菜單內容及相關服務,無 | 2. 可依據供餐對象,設 | 2. 可依據供餐對象(國 |
| | 法因校制宜,不易兼顧個別 | 計適合菜單。(中央廚 | 小至高中),設計適合 |
| | 需求。例如:年齡層差距過 | 房做預處理,縮短到 | 菜單。 |
| | 大 (國小至高中), 菜色設 | 校烹調時間) | |
| | 計受限。 | | |
| | 1. 供應學校午餐相關業務繁 | 1. 減輕校方教職員工 | 1. 各校共同分勞午餐 |
| | 重,招標、廚工管理、車輛 | 行政上的負擔。 | 招標業務,減輕校方 |
| | 管理、運送等,影響學校供 | *廠商配置1名營養 | 人員負擔。 |
| 學校行政 | 膳意願。 | 師駐校負責相關行政 | |
| | | 業務。 | |
| | 2.午餐運送之人力(含抬餐 | 2. 廠商人力、物力及車 | 2. 廠商人力、物力及車 |
| | 及送餐人員)及物力(運送 | 輛資源充足,抬餐 | 輛資源充足,抬餐 |
| | 車輛所需之油錢、保養費 | 桶、運送不成問題。 | 桶、運送不成問題。 |
| | 用)均大幅提昇。 | *多由 廠商運送到各 | *多由廠商運送到各 |
| | *多由學生負責抬餐 | 班 | 班 |
| | 1. 增加食物中毒風險:學校 | 1. 承包廠商負責,且中 | 1.工廠均取得 HACCP |
| | 需從採購→前處理→烹 | 央廚房做預處理,縮短 | 認證,食品衛生安全均 |
| | 調。供膳人數增加,若不增 | 到校烹調時間,安全性 | 受衛生局監督管理。 |
| 食品安全 | 加廚房設備,將要提前至凌 | 較佳。 | |
| | 晨 5-6 點烹調,風險倍增。 | | |
| | 2. 供餐學校校長及行政人員 | 2. 承包廠商負完全責 | 2. 承包廠商負完全責 |
| | 承擔「食品衛生安全」之風 | 任,學校風險降低。 | 任,學校風險降低。 |
| | 險,一旦發生食物中壽學校 | | |
| | 將面臨刑事、民事等賠償事 | | |
| | 宜及相關懲處。 | | |
| | 3. 發生危機由學校危機處理 | 3. 承包廠商負完全責 | 3. 承包廠商負完全責 |
| | 小組分層負責,且需跨校 | 任,學校配合,風險 | 任,學校配合,風險 |
| | (被供應學校)處理,風險 | 分散。 | 分散。 |
| | 倍增。 | | |
| | | | |



| 供餐型態 | 3 3 Ab 4 . 1 . 1 . 1 . 1 | 3 | |
|-------|--------------------------|---------------|--------------|
| 項目 | 公辦公營聯合供餐 | 公辦民營聯合供餐 | 中央餐廚聯合招標 |
| | 1. 廚工晉用納編與待遇 | 1. 廠商負責。 | 1. 廠商負責。 |
| 廚工聘僱及 | 問題困擾學校,且現有 | | |
| 管理 | 廚工續聘及資遺費問 | | |
| | 題也尚待解決。 | | |
| | 2. 廚工素質較易控制。 | 2. 廚工素質較不齊一, | 2. 廚工素質較不齊一 |
| | | 對學校管理及督導配 | |
| | | 合度不高。 | |
| | 【優點】 | 【優點】 | 【優點】 |
| | 1. 聯合供應照顧偏遠地 | 1. 學校廚房不需擴建設 | 1. 聯合招標照顧偏遠小 |
| | 區國小。 | 備縮短烹調時間、可增 | 型學校。因為參與學生 |
| 優、缺點 | 2. 縮編小型自立午餐學 | 加聯合供餐量。(於中 | 數多,亦增加廠商投標 |
| | 校,滅少廚工、午餐秘 | 央餐廚工廠預先處 | 意願。 |
| | 書等人力編置。 | 理,學校加熱供應) | 2. 菜色統一,廠商製備 |
| | | 2. 聯合招標照顧偏遠小 | 時間縮短,可延後餐 |
| | 【缺點】 | 型學校。 | 點製備時間,降低食 |
| | 1. 與民爭利、引發餐盒 | 3. 校方及廠商之營養師 | 品中毒危險。 |
| | 工會抗爭。(中央餐廚 | 共同監督,共同維持供 | |
| | 廠商餐量銳減) | 膳之衛生安全。 | 【缺點】 |
| | 2. 現有廚房設備、餐具 | 4. 減輕學校營養師供餐 | 1. 菜單內容及相關服 |
| | 及動線均需重新評估 | 業務之負擔,營養師可 | 務,無法因校制宜, |
| | 規劃,以符合需求,需 | 多著力於區域訪視及 | 不易兼顧個別需求。 |
| | 耗費較多經費。 | 營養教育之推廣。 | |
| | 3. 供餐學校營養師無 | | |
| | 法執行區域訪視及營 | 【缺點】 | |
| | 養教育推廣。除非承辦 | 1. 廠商人員難以控管, | |
| | 學校增加相關人力資 | 素質不齊。 | |
| | 源,例如:行政助理協 | 2. 偏遠地區學校恐招標 | |
| | 助供餐事宜。 | 不易。 | |
| | 4. 廚工聘僱、資遣問題 | | |
| | 將是一大隱憂。 | | |
| | 1. 本市目前已有 16 所學 | 1. 大型自立午餐學校且 | 1. 偏遠地區鄰近學校, |
| | 校受他校供應午餐,現 | 鄰近學校人數較多者 | 如鶯歌區:永吉國小、 |
| 現況及建議 | 階段為大型自立午餐 | 可優先試辦。 | 昌福國小及鶯歌國小。 |
| | 學校供應小型偏遠山 | 2. 建議試辦學校: 金龍 | 2. 都會型學校,如新莊 |
| | 區學校居多。 | 國小、安坑國小、深坑 | 區:昌平國小、榮富國 |
| | 2. 建議可以現有中型自 | 國小。 | 小、昌隆國小、思賢國 |
| | 立午餐學校供應鄰近 | | 小、頭前國小。 |
| | OR IN ADMIN | | |



自辦轉民營後的差異(一)



• 簡化學校行政業務

如:簡化採買程序(學糧米、廚工作業用之耗品、 清潔用品···)、減少會計表單製作···等等。

- 降低人員管理困擾如:廚工人力支援、紛爭排解…等等
- 增聘二廚(提供奶蛋素)=>之前自辦無法提供, 有素食需求師生,則自己訂便當。

自辦轉民營後的差異(二)



• 減少設備維護業務困擾

如:點交造冊給廠商後,即由廠商負責維護,唯經判定不堪使用且為學校不動產之財者才交由學校負責處理···等。

• 由專業人士負責供膳衛生管理

如:廠商派駐專業營養師、衛生管理人員駐點…等。

• 無須承擔結餘款不足之壓力

如:每餐收2元設備維護費,支應廚房硬體設備維修。

自辦轉民營後的差異(三)



• 落實午餐健康飲食教育

如:能有更多心力教導學生將飲食落實於生活中,並辦理更多元的營養教育講座。

突發事件處理更為妥善
 因得標廠商為專業團膳廠商,故有相關訓練及
 更多資源協助處理(協力廠商)。

參、如何與廠商做好 有效的溝通及配合





如何與廠商作好有效的溝通及配合(一)



- 履約品質難以管控時
- =>採購契約書是我們最好的朋友
- 食材品質降低的疑慮
- =>1. 由各校午餐組織之規定人員驗收食材,經認定 後的食材才可以進入廚房烹煮。
 - 2. 不定期邀約午餐委員會的家長代表入校共同 用餐把關。

如何與廠商作好有效的溝通及配合(二)



- 對於廚房管理認知糾紛
- =>一律以午餐合約書食品衛生管理法、GHP為基礎。
- =>與廠商所派駐的營養師、衛管溝通。
- 如何兼顧安全、營養及美味
- =>團膳公司有專業的廚師團隊,定期推出新菜色。
- =>校內之菜單皆經由輔導區營養師、午餐祕書、校長 三方核定後才公告。
- =>参考每周的意見回收表作為下周菜單開立的基準。

如何與廠商作好有效的溝通及配合(三)



- 與廠商間的業務分配
- =>建立工作原則。
- =>原則上,對口單位為廠商派駐之代表,在工作中 以保持客觀態度了解情況。
- =>亦敵亦友,保持良好的溝通,共同尋求解決方式 並以繼續維持學校食材的優良品質。
- =>以同理心對待。

肆、與營養師共造午餐雙贏



臺中市高級中等以下學校午餐執行秘書及校園營養師 職掌分工表 106.12.14 版



| 序號 | 午餐執行秘書 | | 校園營養師 | |
|----|-----------------------|-----------|---------------------|-----------|
| | 公辨公營 | 公瓣民營 | 公辦公營 | 公辨民營 |
| 1 | 廚工人事管理。 | 檢覈廚工資格。 | 廚工及廚房環境衛生 | 督導廚工及廚房環境 |
| | | | 管理。 | 衛生。 |
| 2 | 管理廚房設備器具 | 督导廚房設備器具維 | 管理校園食材登錄平 | 查核校園食材登錄平 |
| | 維修保養。 | 修保養。 | 台。 | 台。 |
| 3 | 處理廚餘及廢油。 | 督處廚餘及廢油。 | 填寫午餐各類衛生管 | 檢核午餐各類衛生管 |
| | | | 理表單。 | 理表單。 |
| 4 | 辦理師生加退餐數及 | 餐貨結算。 | 乾料庫房盤點及管 | 督導乾料庫房盤點及 |
| | | | 理。 | 管理。 |
| 5 | 管理午餐收支經費。 | | 查驗午餐生熟食材。 | |
| 6 | 辦理午餐採購、優約管理及後續核銷。 | | 菜單設計及營養分析審核。 | |
| 7 | 召開午餐供應推行委員會議。 | | 辦理健康飲食教育與諮詢。 | |
| 8 | 參加學校會議(導師會報、行政會報…等)。 | | 與校護共同辦理學童營養狀況評估、監測與 | |
| | | | 改善之規劃與推動。 | |
| 9 | 規劃午餐廠商隨機訪廠稽核。 | | 推動臺中市政府教育局相關計畫(如食安五 | |
| | : | | 環…等)。 | |
| 10 | 辦理各項午餐補助案(5 元加碼、貧困學生、 | | 支援輔導區學生午餐營養衛生教育及午餐食 | |
| | 導師誤餐費、安心餐券、原住民學生…等)。 | | 譜評估事宜。 | |
| 11 | 接受午餐輔導者評(如本局平日考核、本市食 | | 接受臺中市政府教育局之任務指派(各校午 | |
| | 安聯合稽查、教育部午餐訪視…等)。 | | 餐訪視、員生社查核、食品中毒之處理、健 | |
| | | | 康飲食教育、安心餐券稽查…等)。 | |
| 12 | 午餐突發狀況處理(如水電、鍋爐…等)。 | | 協辦午餐執行秘書業務。 | |
| 13 | 填報午餐相關局務調查表及行政報表。 | | 其他臨時交辦午餐相關事項。 | |
| 14 | 協辦校園營養師業務 | D | | |
| 15 | 其他臨時交辦午餐相 | 關事項。 | | |
| | | | | |

備註:午餐行政業務由午餐執行秘書負責,營養專業或廚房管理由校園營養師負責。

與營養師共造午餐雙贏



- 讓營養師的專業知識減輕午祕沉重的食安負擔
- 同坐一艘船的概念(安全衛生、準時出餐)
- 做好工作內容上的基本分配
- 互相協助、叮囑,更易事半功倍
- 專業分責=>教師在"書桌",營養師在"餐桌"
- 我們是"隊友",不是敵人

結語



對的事就要堅持做下去……

- 雖然上完【初階班】,還有未來的【進階班】, 但這都只是入門,也都只是剛開始而已, 唯有持續不斷的學習,才是進步的不二法門。
- 不要害怕新知,也不要擔心麻煩,跟著前人的腳步,一步一步走,必然會到達彼岸。
- 好還要更好,卓越還要更卓越。
- 善用工具還有同業公會夥伴。

簡報結束 謝謝聆聽

