

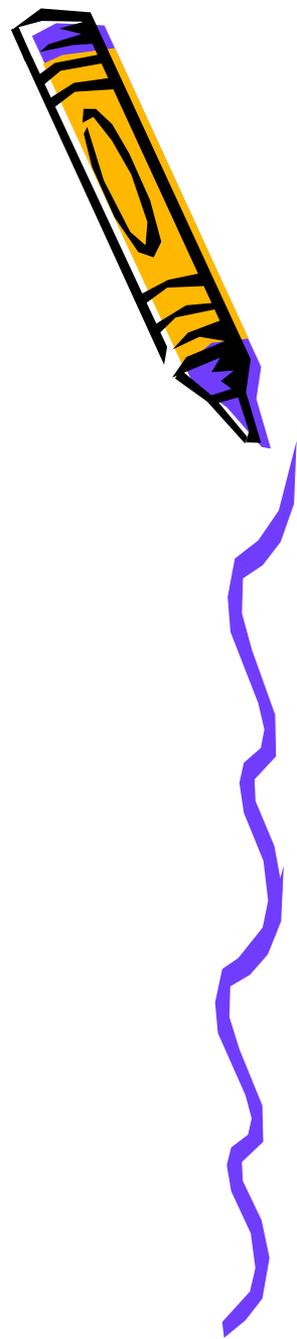
廚房管理溝通學

屏東縣立中正國中

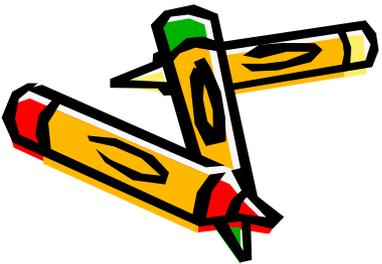
黃瓊紅營養師



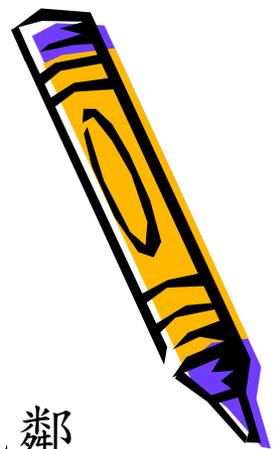
簡報內容大綱



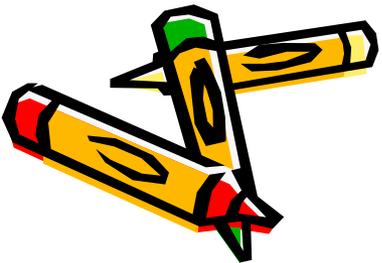
- 廚房營運方式
- 廚房午餐合約內容
- 廚房行政運作溝通
- 廚房現場供餐溝通
- 廚房-學校溝通



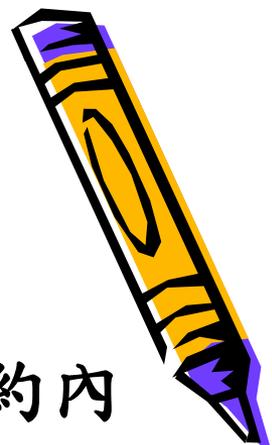
廚房營運方式



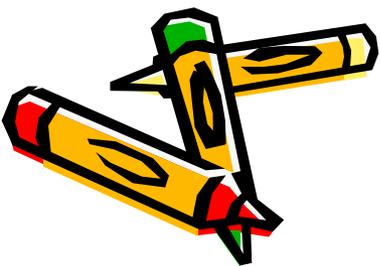
- 公辦公營午餐：學校設廚房，僱工烹製供應該校或鄰近學校學生及教職員工午餐者。
- 公辦民營午餐：學校設廚房，委託民間業者經營，供應該校或鄰近學校學生及教職員工午餐者。
- 外訂盒餐或團膳午餐：學校以外訂盒餐或團膳方式供應學生午餐者。



廚房午餐合約內容



- 學校午餐委外辦理勞務採購契約，明訂契約內容，雙方溝通才有交集。
 1. 廚房勞務經營管理。
 2. 菜單設計。
 3. 食材之採購、清洗、烹調、分配、運送及廚餘處理。
 4. 餐具設備之洗滌、廚房開學前環境消毒與廚房設備之維護、管理及使用。



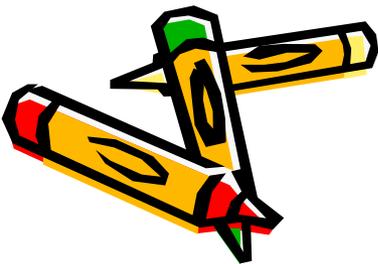
廚房午餐合約內容



➤ 學校午餐委外辦理勞務採購契約，明訂契約內容，雙方溝通才有交集。

2. 菜單設計。

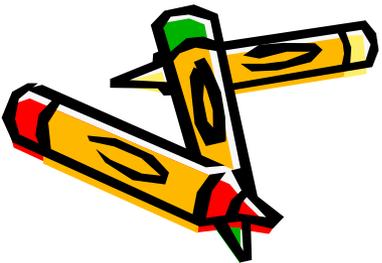
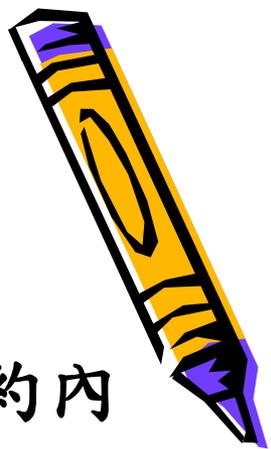
項目	供餐頻率
乳製品類	1. 每月至少1次鮮奶。(112學年供應共10次) 2. 供應量200±5cc /次。 3. 乳糖不耐或對乳品過敏者，得改供應優酪乳或豆漿。
豆魚肉蛋類	依據「屏東縣學校午餐食譜設計供應原則暨菜單審查基準」。
蔬菜類	1. 【國小】1-3年級：每日1份、4-6年級：每日1.5 【國中】2份/日。 2. 深綠色蔬菜： 【國小】1-3年級：每日>2/3份、4-6年級：每日>1份、 【國中】每日>1份。 3. 每週1次有機蔬菜(學校另案採購)
水果類	1. 每週2次，以不截切原則。 2. 供應份量需符合1份水果的份量。
特殊餐點	1. 素食：供應蛋奶素或全素。 2. 甜湯：每2週1次。 3. 簡餐日：每週1次。
半成品 / 加工調理食品	平均1個月8次以下(每週少於2次)。
油炸品	1. 1週最多2道菜。 2. 不使用含反式脂肪酸的食物(如：烤酥油)。
筍芡類	1天不得多於1道菜。



廚房午餐合約內容

➤ 學校午餐委外辦理勞務採購契約，明訂契約內容，雙方溝通才有交集。

3. 食材之採購、清洗、烹調、分配、運送及廚餘處理。





食材採購



清洗



烹煮



配膳

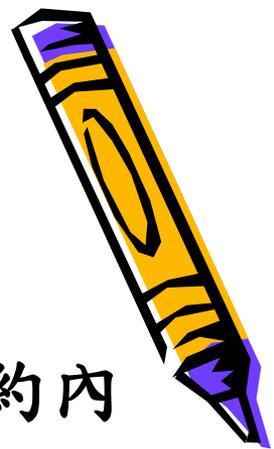


運送



廚餘處理

廚房午餐合約內容

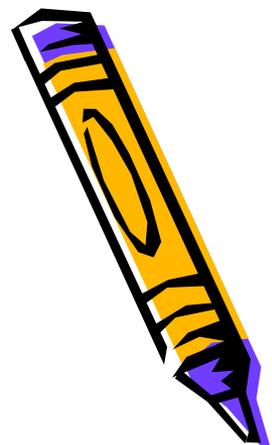


➤ 學校午餐委外辦理勞務採購契約，明訂契約內容，雙方溝通才有交集。

4. 餐具設備之洗滌、廚房開學前環境消毒與廚房設備之維護、管理及使用。

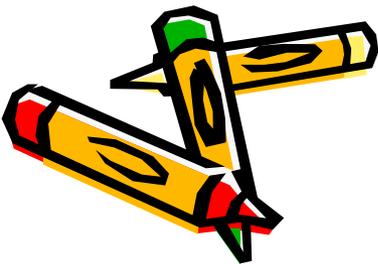


廚房行政運作溝通



➤ 菜單設計

1. 廚房現場執行可行性。
2. 學校代表(營養師/午餐秘書)提出學校需求。
3. 符合現行法令及合約食材標準。
4. 依學校午餐滿意度調整午餐菜單設計。



廚房行政運作溝通

➤ 菜單設計及成本

1. 目前市場季節性蔬果及時價。
2. 物價波動。
3. 學生喜歡菜色調整。



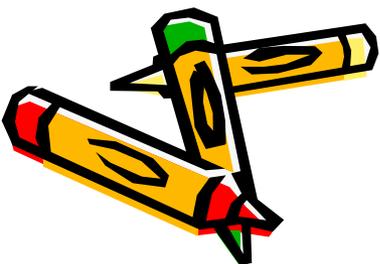
午餐 員生消費合作社 古早味飯湯 調味料資訊 六大類食物份數及熱量

屏東縣屏東市中正國中 2023年5月3日 午餐 供餐型態 供應商/學校選擇

食材	製造商	驗證章Q或原料產地(國)	供應商
肉絲	峰榮食品工業股份有限公司	CAS台灣優良農產品 臺灣	FDA 大聚便當有限公司
白蘿蔔	陳榮岳	生產追溯-農產品 臺灣	FDA 大聚便當有限公司
高麗菜	陳正義	生產追溯-農產品 臺灣	FDA 大聚便當有限公司
油蔥酥	鑫農企業有限公司	臺灣	FDA 大聚便當有限公司

Menu items shown:

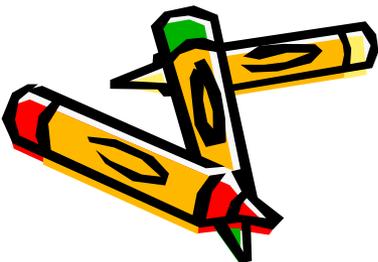
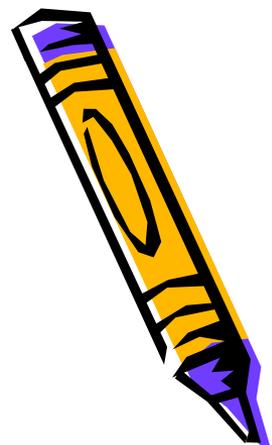
- 主食: 白米飯
- 主菜: 古早味飯湯
- 主菜: 什錦飯湯(素)
- 副菜: 無骨雞排
- 副菜: 菜雞排
- 蔬菜: 地瓜葉



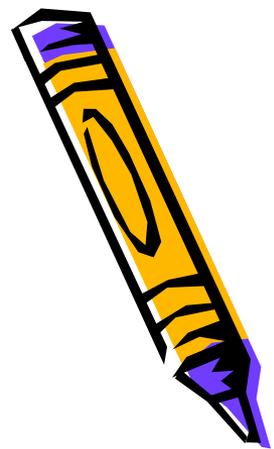
廚房行政運作溝通

➤ 菜單設計及成本

4. 符合現行法令規定食材。
5. 學校節慶活動配合。



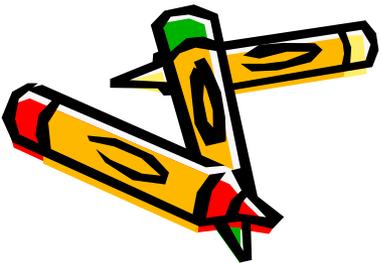
廚房行政運作溝通



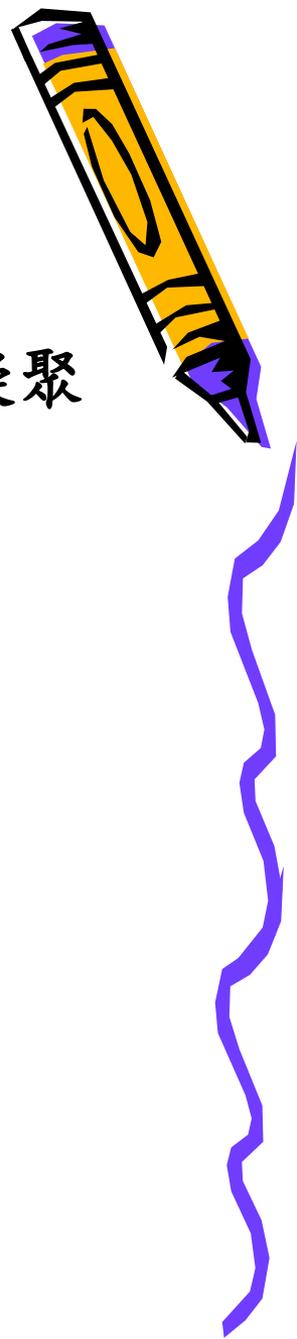
➤ 人員派駐

1. 依學校供餐人數調整進駐廚房工作人員人數。
2. 廚房工作人員所需要負責工作範圍。

➤ 廚房設備維護及修繕。



廚房現場供餐溝通

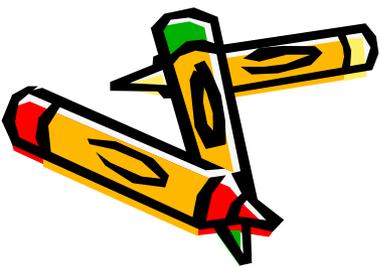


- 說清楚，講明白：抓清楚自己的定位，找到凝聚力
- 施展廚工個人能力的空間。
- 給予廚工犯錯改正機會。
- 建立廚工信任。
- 發覺廚工能力，幫助廚工增能。
- 別太害怕或抗拒員工離開。
- 以身作則，以禮相待。

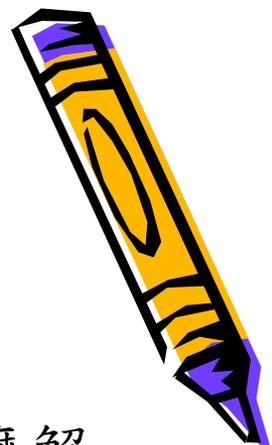


說清楚、講明白

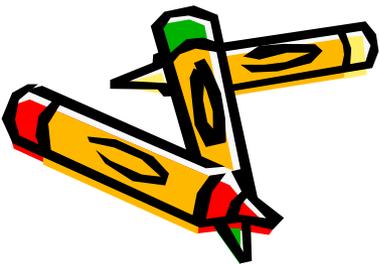
- 確保廚房順利運作，午餐的品質、廚工在組織裡的位置，廚工和學校午餐管理(午餐秘書/營養師)關係如何平衡。最重要的還是擁有清楚的理念。當整個廚房團隊建立起了共識，溝通時就能更順暢，廚房團隊工作表現到位。
- 實際瞭解廚房供餐製程運作，廚房供餐每一步驟清楚流程。
- 觀察每位廚工供餐時間工作態度及工作職責。



施展廚工個人工作的空間

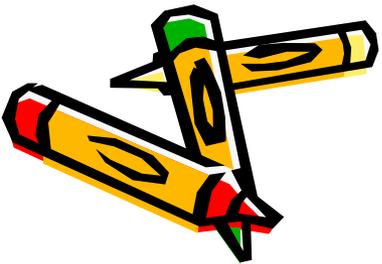
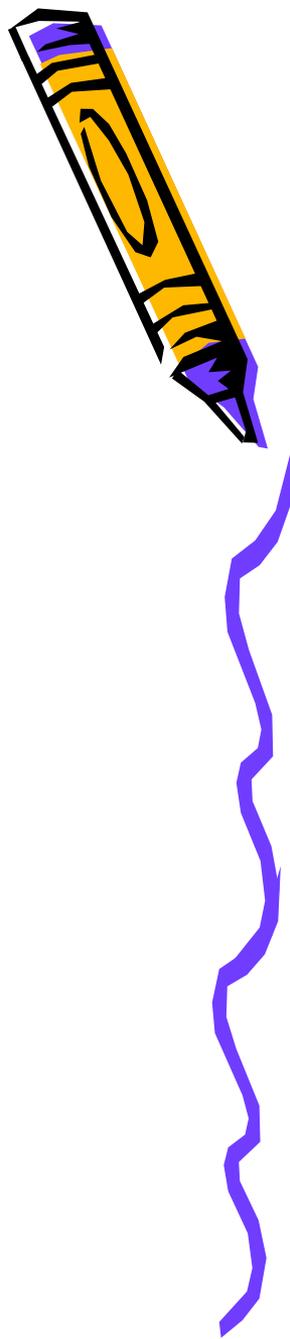


當廚工面對問題的時候，給予他們空間去學習該怎麼解決。即便問題沒有解決，這對他們的學習成長很有幫助。

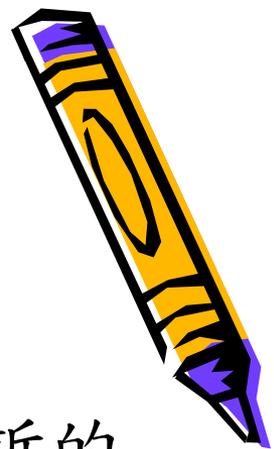


給予廚工犯錯改正機會

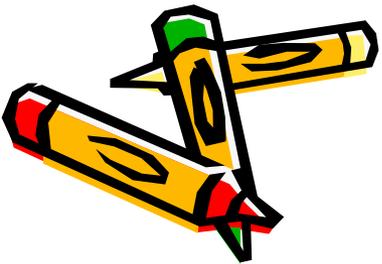
- 廚工一旦做錯，給予改正機會。
- 對於屢勸不聽廚工，適度給予懲戒。



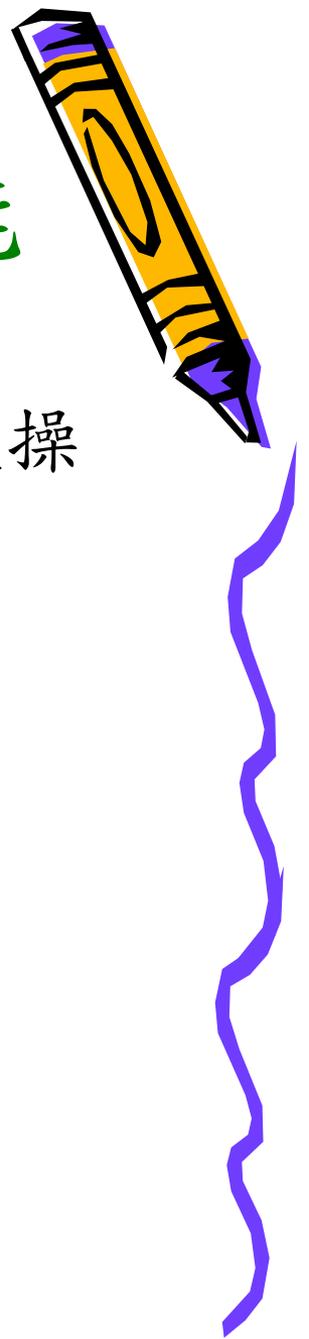
建立廚工信任



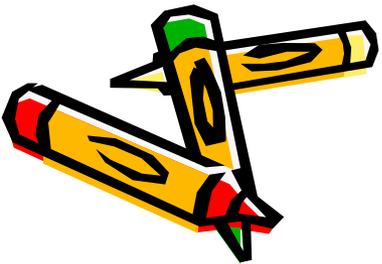
建立信任之前要先給予支持。面對問題及客訴的時候，我們一定會先花時間去聽聽廚工到底遇到什麼事情，而非先去責備。這樣的信任會讓廚工覺得，也許工作辛苦，但會覺得這裡是個信任他的地方。



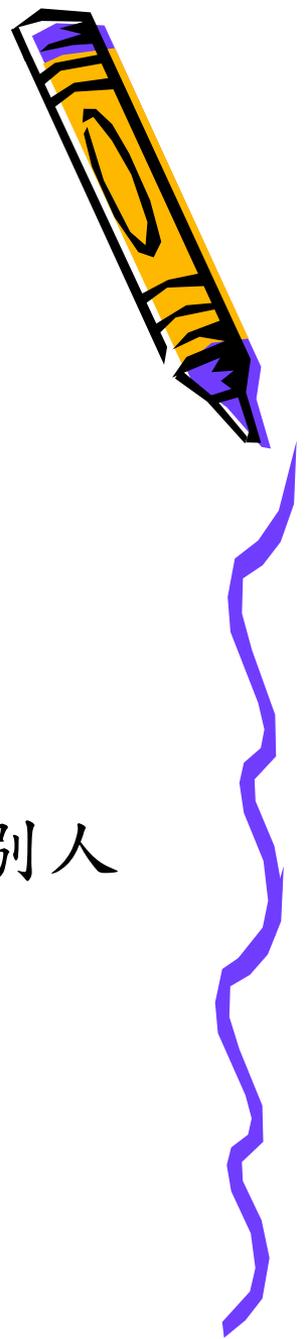
發覺廚工能力，幫助廚工增能



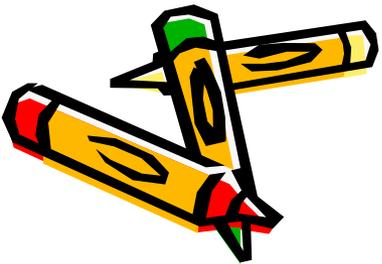
- 鼓勵廚工多進修考取證照(廚師證照、鍋爐操作證照.)。
- 別太害怕或抗拒廚工離開。



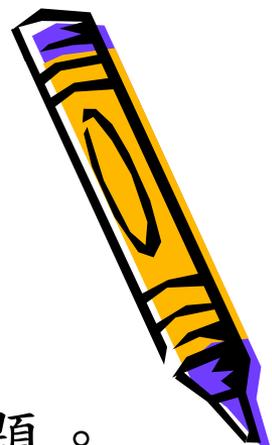
以身作則，以禮相待



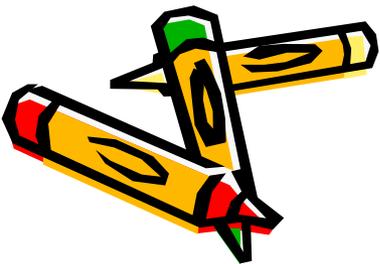
- 對於廚工要求，自我本身也要做到
- 廚工應互相尊重。
- 適時鼓勵廚工。
- 懂得發自內心感謝他人的人，能最終得到別人由衷的致謝。



廚房-學校溝通

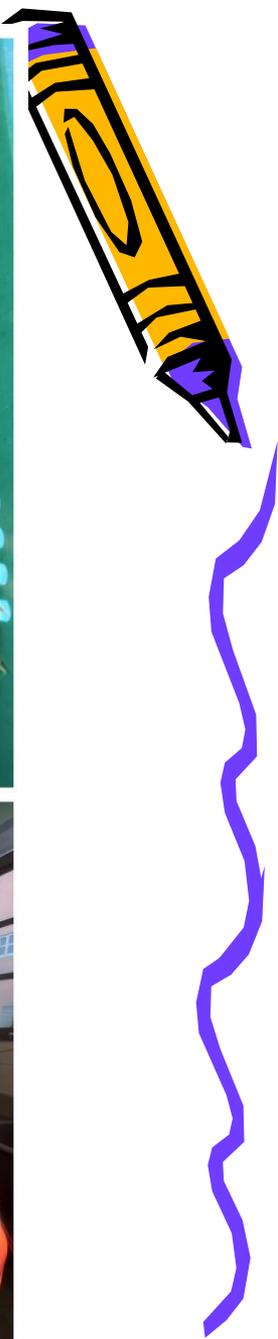


- 讓學校瞭解廚房運作，實際供餐會遇到問題。
 - (1) 處室內部人力分配。
 - (2) 每月導師會報宣導午餐供餐品質及學生用餐禮儀。
 - (3) 校務會議及聯合供餐會議說明學年度午餐政策、午餐招標規格及午餐規定。
- 善用社群媒體，增加學校教職員及家長支持。





今天水果甜湯是早上現削現煮
不是罐頭水果喔



感謝聆聽

敬請指教

