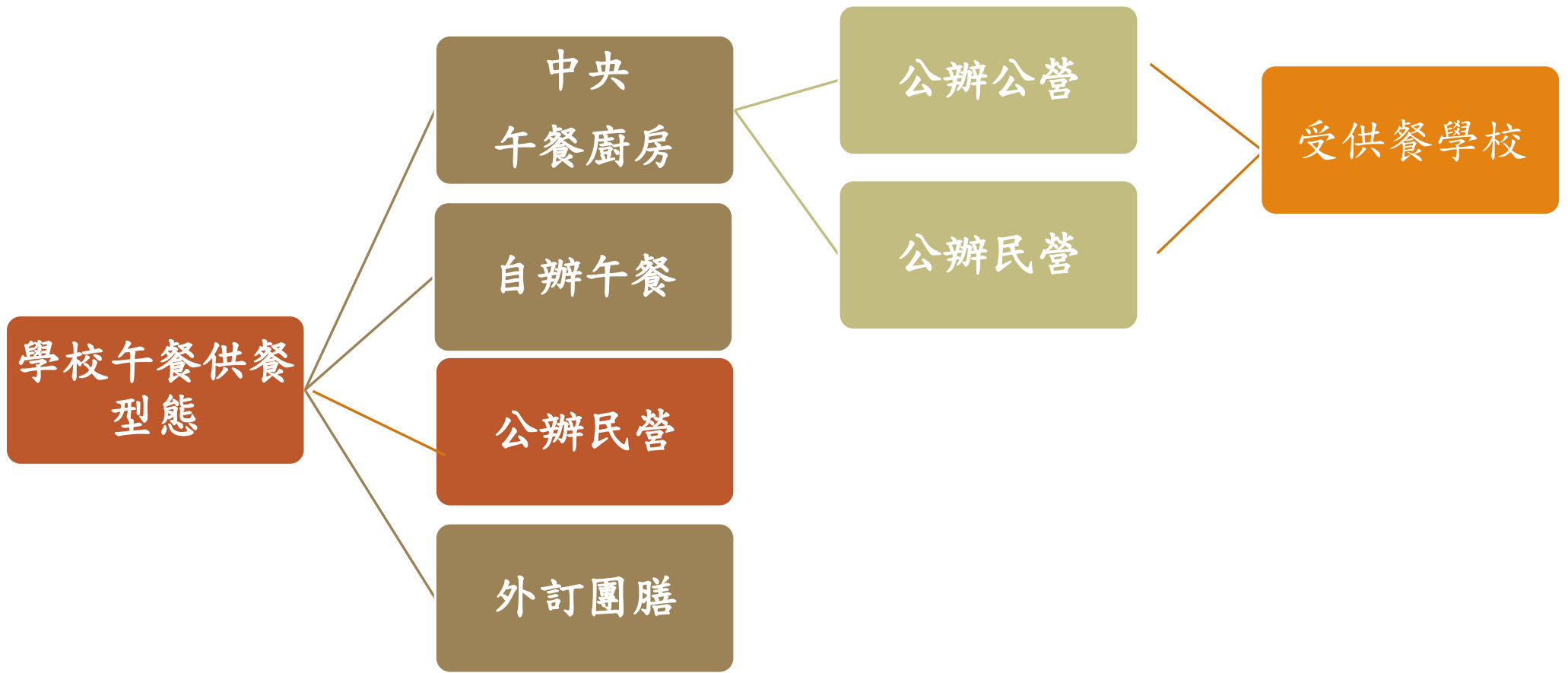




第一次當午秘就上手

112年8月11日

羅厝國小 蕭慧薰營養師



彰化縣學校自辦午餐工作應行注意事項

午餐秘書工作執掌

- (一) 協助每日班級供餐問題處理及導師聯繫事宜。
- (二) 廚工之行政管理(如招聘廚工、契約簽訂及差勤管理等)及其薪資等相關表單製作。
- (三) 處理午餐公文、報表填載、經費申請等工作。
- (四) 校內用餐人數調查統計與行政業務辦理—如臨時家庭變故、低收入戶子弟、轉入、轉出學生供餐事宜。
- (五) 彙整午餐費之退費名冊。
- (六) 請購食材及廚房設備維修更新之申請
- (七) 午餐滿意度調查
- (八) 午餐各工作小組之間的聯繫與協調。
- (九) 召開午餐推行小組委員會議。
- (十) 協助午餐廚房緊急突發事件。
- (十一) 會同午餐食材驗收。
- (十二) 與食材供應商協調菜色之設計及管理，並定期上傳菜單審查結果至菜單審核網站。
- (十三) 食材分項招標時負責午餐食材申購：依食譜訂定採購規格、數量。
- (十四) 督導膳食製作與環境衛生。
- (十五) 廚房管理。
- (十六) 廚房工作人員管理與訓練，包括廚工工作指派、勤惰管理。
- (十七) 稽核庫房管理。
- (十八) 規劃推行營養教育。
- (十九) 食品品質監測管控—訂定驗收規格及標準，每日不同貨源品質之品管與不良添加物之檢驗。
- (二十) 負責食材登錄
- (二十一) 成本計算及管控
- (二十二) 處理午餐廚房緊急突發事件
- (二十三) 其他臨時交辦事項。

午餐秘書的工作職掌

廚工管理



- (廚工體檢表、每年8小時衛生講習)
- 外訂團膳廠商人員管理(體檢證明)
- 薪資、差勤

行政事務的處理



- 帳款核銷
- 供餐的管理
- 緊急應變處理
- 午餐聯合稽查
- 疑似食媒性傳染病處理



- 廚房設備的管理
- (含申請、添購、保養、修繕)
- 庫房的管理

廚工的管理~自辦廚房

1. 廚工招聘、名冊管理、契約簽訂及差勤管理、每月薪資計算、特休的結算、勞健保處理、退休。
2. **廚工薪資補助申請**
(推動偏鄉學校中央廚房計畫-36.4萬/年)**與核銷**
3. 開學前**廚工體檢表(每年)**
4. 每年**廚工8小時衛生講習(8/1.8/2共2場次)**
5. 廚房工作人員衛生管理與訓練，包括廚工工作指派。
(班長、主廚、助廚..)
6. 每日工作前的衛生自主管理相關表單

廚工薪資補助申請

(推動偏鄉學校中央廚房計畫-36.4萬/年)

1. 申請經費：

經費概算表

2. 核定函來時：

送領據給縣府

3. 核銷時：

送收支結算表跟剩餘款證明(支票)給縣府

外送人員的管理~外訂團膳

1. 外送人員的健康狀況及體檢表證明等。
2. 外送人員的衛生管理：
服裝儀容、手部衛生、健康自主管理(體溫測量..)等
3. 運送餐車的清潔度。

行政事務的管理~自辦和外訂

行政事務：

- 期初經濟弱勢生的調查及造冊
- 期初用餐人數的調查及統計
- 廚房的各項表單
- 監廚人員排定和廚房日誌
- **營養教育排定(教職/學生)**
- 午餐收、退費辦理
- 學生午餐經費的申請及核銷
- 每月午餐帳款核銷
- 每月三章一Q獎勵金審查
- 幸福餐券
- 滿意度調查表
- 教育處行政公告及公文事項處理

行政事務的管理~自辦和外訂

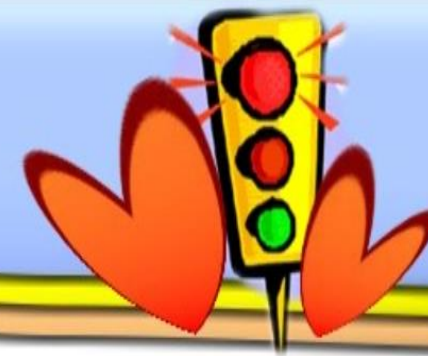
1. 菜單審查(校內審查、上傳)
2. 每月學午糧購買(白米、糙米)
3. 校園食材登錄平台及智登平台的管理
4. 午餐供應委員會每學期至少兩次會議
(期初、期末)
5. 午餐聯合稽查
6. 緊急應變措施
7. 食媒性傳染病處理

菜單審查上傳

1. 菜單審查網：<https://system.chc.edu.tw/menu>
2. 菜單審查原則：
依據彰化縣各級學校午餐菜單審核原則進行校內審查。
3. 依照上傳月份於該月20日12:00前，26日後修正上傳。

彰化縣

學生營養午餐—菜單審查網站



← 上個月 112年06月 下個月 →

請選擇校名：

本月份需填報名單如下表 <[上傳說明](#)>，該月菜單最後上傳截止日為112年05月20日中午12點

型態	代碼	校名	填報年月份	菜單上傳	評分表上傳	審查結果	修正後菜單
外訂	74502	鹿港國中	112年06月	↓	↓	↓	ok
外訂	74505	陽明國中	112年06月	↓	↓	↓	ok
外訂	74506	彰安國中	112年06月	↓	↓	↓	ok
外訂	74507	彰德國中	112年06月	↓	↓	↓	尚未上傳
外訂	74510	員林國中	112年06月	↓	↓	↓	ok
外訂	74511	明倫國中	112年06月	↓	↓	↓	尚未上傳
外訂	74519	埔鹽國中	112年06月	↓	↓	↓	ok
外訂	74520	埔心國中	112年06月	↓	↓	↓	ok
外訂	74522	秀水國中	112年06月	↓	↓	↓	ok
外訂	74525	大村國中	112年06月	↓	↓	↓	尚未上傳

每月學午糧購米

每月20日到隔月5日之前購米

rice2.afa.gov.tw/Login.aspx

公糧儲撥管理整合系統

| 參考文件下載 | 加工用公糧申購(糧商登入)|

帳 號

請輸入帳號

查詢代號

密 碼

請輸入密碼

忘記密碼?

驗證碼

驗證碼

4368



登 入

重新輸入

校園食材登錄平台

1. 不供餐日期管理
2. 食材資料及菜色上傳
3. 缺漏資料查詢
4. 三章一Q食材資料是否確實登錄
5. 智慧化校園餐飲服務平臺系統



智餐平台

聯絡客服

※ 智餐平臺客服方式可透過客服專線、LINE群組、公務信箱及此網站留言聯繫我們：



智慧化校園餐飲服務平臺小幫手

- 客服專線：06-2096155分機55或56
 客服專線：週一至週五9:00-17:30（例假日暫停服務）
- 公務信箱：ai4dtcenter@gmail.com
 LINE 客服：週一至週五7:00-17:30（例假日暫停服務）
- LINE 客服：@566aulcm 
 公務信箱：週一至週五9:00-17:30（例假日暫停服務）
- 網站留言：
 週一至週五9:00-17:30（例假日暫停服務）

教育雲登入智餐平臺的權限申請表：

<https://forms.gle/F5pJLeKSyLGadCbK8>

智慧化校園餐飲服務平臺 帳號暨資料管理網頁

【教育雲端帳號】登入

【廠商】登入

【廚勤人員】登入

【供餐業者補助】登入

【計畫網站】 新學校午餐創新推動計畫

【隱私權宣告】

© 2019 AI4DT Center

客服中心與專線

ai4dtcenter@gmail.com

電話06-2096155#55 56



智慧化校園餐飲服務平臺

教育雲端帳號登入

一般登入

平臺公告：為因應資訊安全之要求，於11/1開始，登入「智慧化校園餐飲服務平臺APP」將實行安全驗證機制。

問題回報請聯繫客服

專線1 (06-2096155#55或56)

專線2 (06-2096156#55或56)

版本:1.9.5

午餐供應委員會會議

1. 依據高級中等以下學校午餐供應會組織及運作要點
2. 午餐供應委員會成立，每學期至少兩次會議(期初、期末)

供餐的管理

1. 食材供應商的訪視
2. 團膳廠商的訪視



緊急應變措施

★訂定學校午餐緊急應變標準作業流程

-臨時停水、電問題

-無法供餐問題(人、設備..)

疑似食媒性傳染病

1. 群聚通報定義：

有2人以上（含2人）食用相同食物後，出現疑似食媒性傳染病症狀，或有人、時、地關聯性，判定為疑似群聚感染且有擴散之虞。

2. 標準作業流程（30分鐘內通報）

★彰化縣各學校（疑似）食媒性傳染病群聚事件辦理事項及流程

★教育部校園食品事件處理作業標準

廚房設備的管理~自辦午餐

★包含：

廚房設備以及物品的申請、添購、保養或修繕、更新等，以及庫房的管理。

★廚房及相關設備器具、廚房環境清潔及維護等，
相關支用可由學校午餐費依彰化縣學校自辦午餐工作應行注意事項相關規定使用

廚房設備的管理~自辦午餐



其他~自辦午餐

1. 食材自主檢驗

例如：豆製品測試過氧化氫殘留

2. 餐具衛生殘留的檢驗

澱粉及脂質殘留

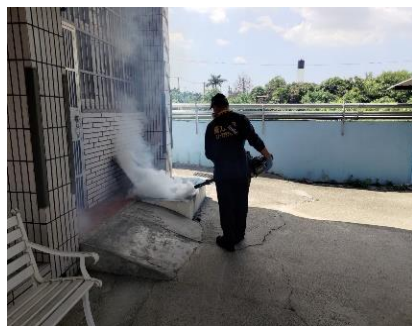
3. 廚房用水水質檢測-每學期(開學前)



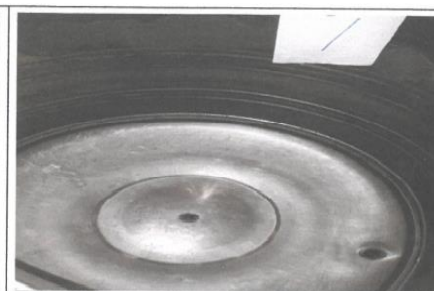
其他~自辦午餐

4. 廚房病媒防治-每學期(開學前)

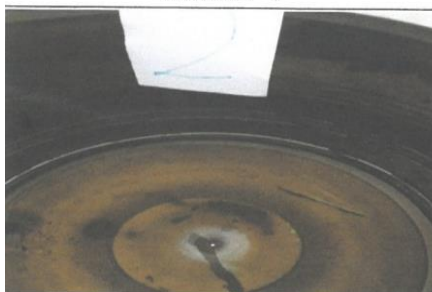
5. 水塔的清洗-每學期或每學年(開學前)



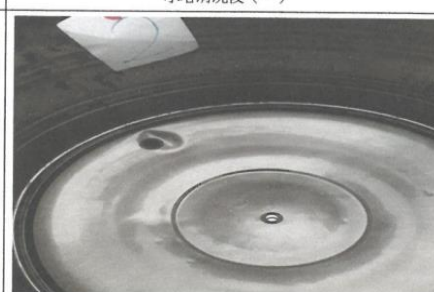
水塔清洗前 (一)



水塔清洗後 (一)



水塔清洗前 (二)



水塔清洗後 (二)

每日工作流程

食材自主檢驗
(皂黃、過氧化氫、萊克多巴胺)

驗收/
食材驗
收表單
紀錄

三章一Q食材
資料是否確
實登錄/上傳
食登

督餐/餐
食製備

檢體
留樣/表
單紀錄

供餐

行政事
務處理

漏送
數量不足
過期的食材
食材品質差
退換貨

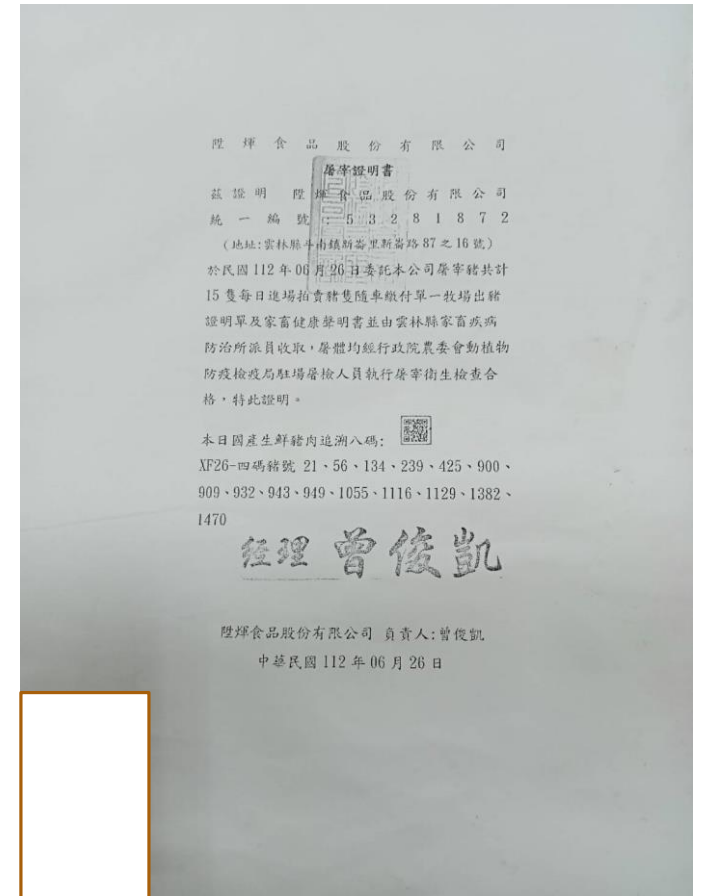
退貨區

自辦廚房-驗收情形

1. 廠商檢附出貨單
2. 食材驗收紀錄表
是否檢附農藥殘留檢驗合格證明
豬肉屠宰證明書、或國產證明
3. 三章一Q驗收紀錄表
4. 菜單的食材明細、數量、重量是否吻合
5. 品質、溫度、**注意有效期限**

驗收情形

溫體豬肉要檢附屠宰證明書



驗收情形

噴印洗選蛋號碼要與食登平台相符



驗收情形



驗收情形



驗收情形

非基改豆腐

品名	規格	成份	營養標示 (每100公克)							備註
			熱量	蛋白質	脂肪	碳水化合物	纖維	鈉	糖	
胡豆腐	1.2公斤	水、非基改黃豆、亞麻籽(纖維素)、植物改良劑ACE(聚磷酸銨、磷酸鈣、磷酸鉀、磷酸鎂、磷酸鋅、磷酸鈣、磷酸鎂、磷酸鋅)	47.7	5.2	1.7	0.6	0	4.2	0.8	11
豆腐	2公斤	水、非基改黃豆、亞麻籽(纖維素)、植物改良劑ACE(聚磷酸銨、磷酸鈣、磷酸鉀、磷酸鎂、磷酸鋅、磷酸鈣、磷酸鎂、磷酸鋅)	38.4	3.3	1.6	0.4	0	2.2	0.4	8
豆渣	2公斤	水、非基改黃豆、亞麻籽、植物改良劑ACE(聚磷酸銨、磷酸鈣、磷酸鉀、磷酸鎂、磷酸鋅、磷酸鈣、磷酸鎂、磷酸鋅)	90.1	5	1.6	0.3	0	16.3	1.9	27
日式粉麵粉	2公斤	水、麥、動物(葡萄糖、果糖、蔗糖、糖精、糖精鈣、糖精鉀、糖精鈉、糖精鎂、糖精鋅、糖精鈣、糖精鎂、糖精鋅)	406	6	6.2	6	0	84.3	89	26
巧克力糖粉	2公斤	水、巧克力糖粉、氯化鈉、糖、糖精鈣、糖精鎂、糖精鋅、糖精鈣、糖精鎂、糖精鋅	414.5	6	6.3	6.6	0	86.6	89.8	110
鹹草末	2公斤	水、鹽、糖、糖精鈣、糖精鎂、糖精鋅、糖精鈣、糖精鎂、糖精鋅	10	0	0	0	0	2.5	0	96
麥玉麵	2公斤	水、洋菜粉、QQ素(植物性)、糖、糖精鈣、糖精鎂、糖精鋅、糖精鈣、糖精鎂、糖精鋅	11	0	0	0	0	2.7	0	18
洋菜末	2公斤	水、洋菜粉	5	0.1	0	0	0	2.3	0.1	10

重要：如封膜標示 (以下)
 製造商：樂洲食品 B-186346832-00061-0
 地址：台中市西屯區工業41路17-1號 電話：04-23598485
 本公司通過ISO22000及HACCP國際品質認證

客戶名稱	★	備註
品名	非基改4組腐(舖袋)	
數量/淨重	1 肆斤 ±5%	製成日期 20211229 有效日期 20220102
品名	非基改4組腐(舖袋)	
數量/淨重	1 肆斤 ±5%	製成日期 20211229 有效日期 20220102

食品類別：豆類
 製造商：樂洲食品股份有限公司
 地址：台中市西屯區工業41路17-1號 電話：04-23598485
 B-186346832-00001-0
 請充分加熱 冷藏保存7°C以下

營養標示	每份(100公克)	每份(肆斤)
熱量	90.6千卡	4.5千卡
蛋白質	9.8公克	16.3公克
脂肪	1.6公克	8.3公克
碳水化合物	0.9公克	5.0公克
纖維	1.6公克	0.3公克
鈉	0.4公克	2.2公克
糖	0.2公克	1.0公克

檢體留樣-外訂及自辦

1. 彰化縣外訂餐盒學校午餐檢體留樣及保存管理作業

2. 彰化縣自辦午餐學校午餐檢核程序標準作業流程

3. 檢體採樣：

採樣檢體重量應以孩童一餐所攝食之份量為主，

每樣飯菜湯均需有採樣留存，每樣重量應平均分配。

採樣完成後，應立即將容器盒確實密封，

並於密封的容器盒上標註廠商名稱、採樣日。

4. 外訂團膳：

由午餐團膳廠商人員執行採樣，應避免他物污染，

校方專責人員於一旁協助並督導。

檢體留樣

1. 檢體的保存：

採樣完成後應立即將檢體盒置於攝氏七度以下之冷藏設備內並留存四十八小時。

2. 填寫留樣紀錄表



外訂團膳驗收

1. 外訂餐盒驗收自主管理表

2. 品質、數量、菜色與菜單是否符合

2. 三章一Q食材資料是否確實登錄

3. 運輸的部份:

送餐車是否乾淨、送餐人員服裝儀容及衛生、
送餐過程

彰化縣 _____ 學校外訂餐盒驗收衛生自主管理查核表

流程	查核內容	查核日期(月/日)					說明
送達	按時送達。						
驗收	1. 容器具、車輛清潔度。						
	2. 應為專用車輛。						
	3. 符合菜單菜色及作法，味道正常，無異物。						
暫存場所	1. 環境衛生，不得陽光直射。						
	2. 食品及其容器、器具應墊高放置。						
	3. 廠商指派專人看守。						
留樣採樣	1. 含菜單之菜色及其他所有食物(使用廠商之容器及用具採樣)。						
	2. 由午餐秘書會同廠商送餐人員現場採樣，每日每家廠商留樣至少1份。						
	3. 注意留樣份量(一人份完整餐食，總量至少200公克以上為原則)、標示廠商名稱、日期並立即保存於7℃以下，冷藏48小時。						
送餐人員衛生	1. 接觸熟食應穿戴衛生手套。						
	2. 不得蓄留指甲、擦指甲油及配戴飾品或手部有傷口。						
	3. 應穿戴淺色清潔工作衣帽及工作鞋，必要時應戴口罩。						
	4. 不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食物之行為。						
配送	注意搬運安全						
<p>說明：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 專用車輛：廠商臨時調用之車輛往往未清潔消毒。 2. 作法：烹調方法影響加熱殺菌易否及作業管制條件。 3. 專人看守：避免不可預期之外力危害，可由廠商輪派專人看守。 4. 其他所有食物：除菜單菜色外，廠商有時會夾帶其他食物。 5. 查核結果符合規定請於表中打"√"，不符合請打"×"。 							

檢核人：

單位主管：

校長：

每月工作事項

核銷

- 午餐帳款(食材、團膳)
- 三章一Q食材獎勵金申請及審查
- 縣產有機蔬菜申請
- 精進方案(偏鄉)
- 廚工薪資

事務

- 學午糧購買
- 下月菜單的確認及菜單審查上傳
- 廚房表單整理
- 滿意度的調查(定期或不定期)

每學期工作事項

期初

- 開學前廚房清潔打掃、消毒、水塔清洗、水質檢測等
- 開學前廚工合約、體檢、研習
- 廠商供應商名冊
- 午餐補助款申請
- 經濟弱勢生調查表及造冊
- 用餐人數調查統計及收費
- 廚房表單及自主管理表單製作
- 第一次午餐會議

期末

- 午餐補助款核銷(結餘及違約金繳回)
- 午餐退費辦理(教職員)
- 期末廚房大掃除
- 第二次午餐會議
- 幸福餐券的辦理
- 廚工特休結算(學年度)
- 採購招標事宜(學年度)

相關法規

1. 學校衛生法
2. 食品安全衛生管理法
3. 彰化縣學校自辦午餐工作應行注意事項
4. 彰化縣外訂餐盒學校午餐檢體採樣及保存管理作業
5. 彰化縣所屬中小學外訂學生午餐安全衛生管理應行注意事項
6. 彰化縣政府補助國民中小學學生及縣立高中經濟弱勢學生免費營養午餐經費注意事項

午餐相關資料下載： 彰化縣政府體健科教育處雲端

https://www.newboe.chc.edu.tw/open_file/&5



彰化縣教育處新雲端

組織介紹
About

訊息公告
Announces

教育之美
Highlights

學校之美
Schools

業務專區
Affairs


相關連結
Links



檔案下載

路徑：根目錄/05_體健科/

- | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------|----------------|--------------------|--------------------|------------------------------|------------------|--------------------|-------------------|----------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| | | | | | | | | | | | |
| 109學年度縣長盃各項錦標賽競賽規程及報名表(田徑除外)(42個項目) | 110年運動臺灣計畫專案申辦作業原則(1個項目) | 健康促進學校(7個項目) | 優秀運動員暨績優教練獎金(6個項目) | 兒童遊戲場設施自主檢查表(1個項目) | 國教署「公立國民小學兒童遊戲場改善計畫」專區(4個項目) | 學校營養午餐契約範本(2個項目) | 學校營養午餐相關申請表格(3個項目) | 學校營養午餐相關規定(12個項目) | 學校營養午餐設備申請(教育部國教署專區)(4個項目) | 學校體育教學環境設備補助專區(2個項目) | 彰化縣110至113年度AED租賃採購案-開口契約相關檔案(7個項目) |
| | | | | | | | | | | | |
| 彰化縣112年度學校餐飲衛生督導人員研習課程檔案下載專區(0個項目) | 彰化縣政府競技運動績優選手獎助金計畫(1個項目) | 衛生學生健康檢查(4個項目) | 體育場館借用專區(1個項目) | 體育場館查核專區(0個項目) | 體育績優學校(1個項目) | 學校運動場地報廢專區 | | | | | |



感謝您的聆聽
謝謝大家