

# 自辦午餐學校供餐流程



彰化縣政府教育處  
黃美聯營養師



# 自辦午餐供餐流程



1. **供餐前**:菜單設計、菜單審查、設備維修保養、廚房環境衛生維護。
2. **供餐中**:驗收、前處理、烹煮、配膳、供餐。
3. **供餐後**:供餐班級巡視、廚餘處理、餐桶清理、滿意度調查。

# 供餐前準備



1. **菜單設計**: 「學校午餐食物內容及營養基準」
2. **菜單審查**: 彰化縣各級學校午餐菜單審核原則  
依排定月份上傳、經營養師審核。
3. **設備維修保養**: 設備檢修維護-鍋爐、爐灶等。
4. **廚房環境衛生維護**: 壁癌、風扇積塵、病媒蚊防治、水質(水塔清洗)等。



廚房建築物有對外開口，亦有病媒或小動物進出



防蟲簾未能有效阻隔



空氣門(或防蟲簾)正常使用







紙箱入庫，易積藏病媒蟲卵



乾貨室牆壁壁癌



改善後





大校廚房:7:00~7:30  
小校廚房:7:30~8:00

# 供餐中準備— 食材驗收(約需30分鐘)



1. 逐一確認食材與菜單無誤。
2. 逐一確認食材數量及品質無虞。

## 一、每日食材驗收

1. 確實驗收食材，如有違約應依契約及政府採購法規定辦理(包括視情節違約記點、依所訂契約罰款或終止契約等)。
2. 每日填寫食材驗收單(附件 1)，並不定期視驗收情形填報驗收紀錄照片(附件 2)。



附件 1

學校午餐食材驗收紀錄表

進貨日期： 年 月 日

(每日檢核)

類別	品名	廠牌	供應商	有效日期(或製造日期及有效期限)	驗收數量(重量)是否符合規定		外觀(含包裝)是否良好		飽滿度是否良好(有彈性、緊密度良好)		是否有異味		冷凍或冷藏產品溫度是否適當(含如為冷凍產品事先解凍,其溫度是否適當)		備註欄 (如菜單數量、CAS 產品編號、異常狀況等)	
					是	否	是	否	是	否	是	否	是	否		
肉類																
海鮮																
蛋類																
蔬果																
其他																

填表人：

主任：

校長：

- 備註：1. 本表由負責驗收人員於驗收時填寫，並應作適當處理。  
 2. 本表係建議格式，學校得因應現場狀況進行合理調整。  
 3. 廠牌為產品包裝上有清楚記載之生產廠名稱，如無則填無；供應商係指與學校簽約供應食材之廠商。  
 4. 冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏負 18 度以下；冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏 7 度以下凍結點以上。「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第 12 條規定，禁止在室溫下解凍。  
 5. CAS 產品編號為產品包裝上 CAS 標章下沿之 6 碼阿拉伯數字編號

驗收食材  
異常處置

(學校名稱) 驗收記錄照片			
食材名稱			
日期	年	月	日 廠商
說明：			
(照片)	(照片)		

廠商簽名：

承辦人：

主任：

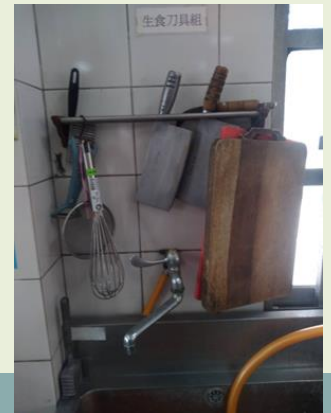
校長：



# 供餐中準備- 前處理(約需60~90分鐘)

大校:7:30~9:00  
小校:8:00~9:00

- 1.分槽流水清洗、削皮、切丁(塊)(絲)(段)。
- 2.小量檢視，去除雜質、菜蟲、異物。
- 3.前處理好食材，另以乾淨塑膠袋包覆  
(籃子分顏色區分)、(要有墊底籃或推車，勿置地面)
- 4.刀具、砧板生熟食區分。
- 5.生鏽器具(刀、開罐器汰換)。



## < 三槽式清洗 >

- 不同類食品（蔬果、肉品、魚貝類等）應各有其專用清洗槽分開處理，並充分清洗以避免交叉污染。

- 若只有一個處理區時，應分時段處理各類生鮮食品，其先後順序以乾貨、蔬果類、肉類、魚貝類為原則，且各類食品清洗後，應消毒及清洗水槽。





# 供餐中準備- 烹煮(約需90分鐘)

時間:9:00~10:30

## 二、午餐烹調

1. 烹調前確認建築與設施、設備器具、從業人員、庫房等項目符合規定，並由學校午餐秘書(或營養師)每日填寫學校午餐衛生自主管理檢核表(附件3)。
2. 烹調時請依照食品衛生管理法及食品良好衛生規範等相關規定辦理。





資料來源:衛福部食藥署



徹底加熱：食品中心溫度超過70°C微生物才容易被消滅。

出餐:11:00~11:20

# 供餐中準備- 配膳(約需30~50分鐘)

## 三、 供餐前確認

食材盛裝至供餐餐桶後立即加蓋，並於供餐前確認是否有異物。



# 供餐中準備-

## 供餐(約11:00~11:20出餐)



- 1.送餐至班級:餐車清潔度、勿置放地面、餐桶蓋好蓋子。
- 2.放置定點位置抬餐:離牆離地、位置選擇勿日曬雨淋或廁所附近、湯桶打翻之風險。

# 供餐中準備— 午餐留樣



1. 檢體採樣：採樣檢體重量應以孩童一餐所攝食之分量為主，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採樣日。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。午餐留樣需置於冷藏設備之最上層，且不得與其它物品混合置放，避免遭受污染，並每日填寫學校午餐留樣紀錄表(附件 4)。



## 附件 4

彰化縣

學校午餐留樣紀錄表

月份： 年 月

日期	取樣時間	採樣班級	取樣人員	督導人員	冰箱溫度 (7°C以下)	丟棄日期時間	丟棄人員
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

# 供餐後-



1. 供餐班級巡視
2. 廚餘處理
3. 餐桶清理
4. 滿意度調查。

# 供餐後—



確實清洗午餐 餐具 並整理作業場所 ， 並由學校  
午餐秘書或 營養師 填寫 學校午餐衛生自主管理  
檢核表 附件 3) 。

(合格：✓ 待改善：△ 不合格：×)

項 目		日期(105年 月 日- 月 日)					備註
		一	二	三	四	五	
建築與設施	1.作業場所地面保持清潔，無積水及塵土飛揚。						
	2.排水系統暢通且無異味，截油槽及出口柵欄可正常運作。						
	3.牆壁、支柱保持清潔，無污垢、侵蝕等現象。						
	4.天花板清潔無長霉、成片剝落、積塵及納垢等情形。						
	5.作業區域不堆積與生產無關之物品。						
	6.作業區通風良好，無不良氣味，通風口清潔無積塵。						
	7.照明設備充足，廚房內水電配管清潔無積塵。						
	8.廁所清潔，無不良氣味，並定時清洗。						
	9.消毒池適時更換加氯水，洗手設備完整，洗手乳、紙巾供應充足。						
設備器具之清洗衛生	10.食品接觸面平滑、清潔、無凹陷。						
	11.各作業區之垃圾桶使用後立即清洗消毒。						
	12.用於加工、製造、調配、包裝等設備與器具，使用前確認清潔，使用後確實清洗並消毒。						
	13.調味料用不銹鋼或塑膠材質裝，使用後立即覆蓋。						
	14.刀具砧板清洗後，放入刀具存放箱。						
15.餐車使用前確認清潔，運餐後立即清洗。							
從業人員衛生	16.作業人員未留指甲、未擦指甲油、未化妝、未配戴飾品。						
	17.作業人員穿工作服、膠鞋、戴工作帽及口罩，經消毒室洗手消毒後，進入作業區。						
	18.配膳人員戴手套及口罩。						
	19.作業人員在作業區不吸菸、不嚼檳榔、不飲食。						
20.作業區內不放置清潔劑及化學物質。							
其他	21.食材盛裝至供餐餐桶後後立即加蓋。						
	22.午餐供餐前確認是否有異物。						
23.乾料、原料儲藏室、冷凍庫、冷藏庫，整潔無雜物，且分類標示清楚，排列整齊，離地 15 公分，離牆 5 公分。							
確認者簽名		檢查者簽名					

承辦人：

主任：

校長：

# 供餐後—



每週進行廚房容器清潔衛生檢查表 (附件 5) ,  
並確實紀錄。



附件 5

學校午餐廚房容器具清潔衛生檢查表

頻率：每週

日期： 年 月 日

標準值：(1)澱粉殘留：陰性反應 (2)脂肪殘留：陰性反應

容器具名稱	澱粉殘留	脂肪殘留	檢查人
檢查者簽名		確認者簽名	

承辦人：

主任：

校長：

# 「從頭做起、嚴格把關」



1. 確保食品來源的安全性-----第一道防線
2. 庫房管理-----第二道防線
3. 廚房從業人員個人衛生-----第三道防線
4. 廚房環境與設備器具的清潔---最後一道防線

敬請指教

