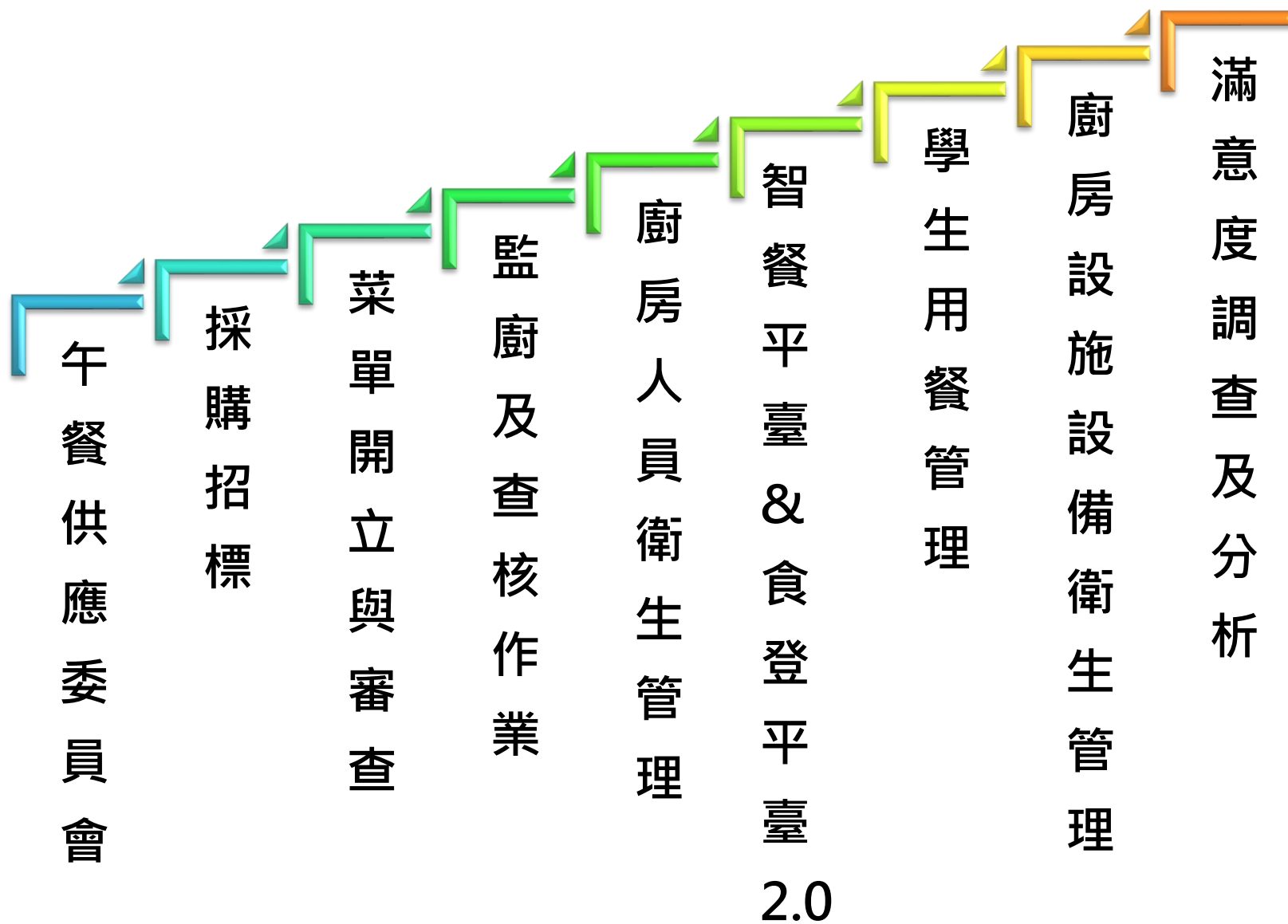


簡報大綱



午餐標準作業流程



學校午餐供應委員會

主任委員：校長

午餐執行秘書

- 委員7人至19人，現任家長應占1/4以上。
- 組成：各處室主任、衛生組長、營養師、護理師、有關教師或學年主任、家長代表。
- 學校午餐供應會每學期至少召開會議二次，必要時得召開臨時會議。

工作內容

- 定期召開午餐工作檢討會
- 監廚工作
- 午餐帳務管理
- 報表之記載填報
- 定期辦理教職員及學生營養教育



午餐需求評估與採購招標

學期初

- 學生參加午餐情形
- 全校教職員暨學生全部參加為原則

學年結束

- 召開會議
- 下學年午餐供應型式
收費標準、
繳費方式、
供應內容和供應、
午餐招標方式。

參考&依據

- 政府採購法
- 宜蘭縣國民中小學學校午餐委外辦理採購招標文件

9月開學前

- 簽訂契約
- 報府備查
- 食材供應商名冊



午餐行政業務

日

- 驗收(平臺)
- 用餐人數
- 廚房/送餐管理
- 午餐留樣

月

- 審查菜單
- 餐費管理
- 定期訪視
(自設廚房/中央廚房)
- 章Q補助

學期

- 午餐滿意度
- 午餐會議
- 貧困生補助
- 有機米(蔬菜)
- 廚房設備

臨時

- 午餐異常
- 貧困生管理
- 其他交辦事項

新學校午餐創新推動計畫

新學校午餐創新推動計畫

[未來活動](#)

[帳號管理](#)

[教學區與QA問答](#)

[下載區](#)

[聯絡客服](#)

[問卷](#)

[填寫問卷抽禮卷](#)

智慧化校園
餐飲服務平臺



利用資訊系統期使學校營養午餐行政減量

平臺簡介

後臺

智慧化校園餐飲服務平臺(智餐)



帳號暨資料管理網頁



桌機或手機APP



學校
驗收、成品拍照



前臺

教育部
校園食材登錄平臺2.0
(食登2.0)



廠商上傳
菜單及食材資訊



帳號暨資料管理網頁

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

【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【電話服務時間：週一至週五8:30~12:00；13:00~17:30(國定例假日除外)】

<https://elunch.k12ea.gov.tw/>

準備好教育雲帳號密碼與校園食登帳號密碼

第一組



The screenshot shows the login interface for the Education Cloud Account. At the top, there is a globe icon and the text "以教育雲端帳號登入使用 智慧化校園餐飲服務平臺 所提供的服務". Below this, there are input fields for the account ID (containing "AAAAA") and the email domain "@mail.edu.tw". A password field is also present. There is a "2022" graphic with the text "換下一個" and a "請輸入驗證碼" field. A blue "登入" button is at the bottom. A red box highlights the links "忘記教育雲端帳號", "忘記教育雲端密碼", and "申請教育雲端帳號".

※ 教育雲端帳號註冊與登入問題：
帳密忘記、申請帳號，請直接網站操作，
無法處理時再撥教育雲專線

第二組



The screenshot shows the login interface for the School Food Account. At the top, there is the text "教育部校園食材登錄平臺" and a "登入" button. Below this, there is a photo of two children in a garden. To the right, there is a login form with fields for "帳號" (containing "LsKH"), "密碼", and "驗證碼(有區分大小寫)". There is also a "請輸入驗證碼" field and a "登入" button. A "忘記密碼?" link is at the bottom.



3. 準備帳號與密碼

第一組：教育雲帳號與密碼

第二組：校園食材登入帳號與密碼

確認是否可成功登入智餐桌面應用程式及智餐手機驗收APP。

若尚未開啟智餐平臺權限者，請先填寫以下表單，進行權限開通。
權限開通表單連結：<https://reurl.cc/3aVA60>

步驟一：確認校園食材登錄平臺帳密可登入

操作人員：團膳業者（熟食、外訂桶餐、盒餐、便當）、公辦民營業者（駐校廠商人員）、公辦公營學校

教育部校園食材登錄平臺2.0



網站導覽

公告訊息

飲食教育專區

三章一Q專區

計畫網站

API服務



目前已有21,706,846人關心學校午餐

請選擇

查詢

進階查詢

登入

1

帳號

密碼

請輸入驗證碼

KU3P

登入

忘記密碼？

1. 輸入帳號、密碼、驗證碼，點選「登入」

※ 忘記密碼請使用「忘記密碼？」功能，平臺將寄信到學校餐食負責人信箱，依照指示設定新密碼。若過久未收到信件，請到垃圾郵件檢查。

步驟二：學校端請至智餐平臺帳號管理網頁智餐帳號管理網頁中維護校園食材登錄平臺帳密

操作人員：公辦民營-學校端、公辦公營-學校端



維護食登上傳帳密(續)

主選單

- 權限管理
- 維護食登上傳帳密**
- 食材價格查詢
- 問卷調查
- 設備管理
- 資源共享
- 原物料管理
- 智慧化菜單轉換系統

維護食登上傳帳密

提醒您：在此修改食登帳號密碼，並不會連動修改食登網頁上的帳密。

若您要開通正式上傳食登功能（從智餐將菜單與食材上傳至食登平臺），請於此處維護您的食登

點按「」可以查看目前維護的食登密碼

	學校名稱	您目前上傳食登使用之帳號	您目前上傳食登使用之密碼
2 維護	〇〇市〇〇區〇〇國小	A123456	Aa888888 
維護	〇〇市〇〇區〇〇國小附設幼兒園	A123456	***** 

2. 點選「維護」

此頁面維護的食登帳密要與能進入食登平臺的帳密相同，才能成功從智餐上傳食登！

智慧化校園餐飲服務平臺(智餐)

新學校午餐創新推動計畫

未來活動

教學區與QA問答

帳號管理

下載區

聯絡客服

廚勤人員E化培

系統下載



【應用程式】智慧化校園餐飲服務平臺

1 file(s) 846.48 KB

按我下載

設定用餐人數及不供餐日



【軟體套件】智慧化校園餐飲服務平臺軟體套件安裝包(建議於網速緩慢而影響智餐平臺安裝時，下載此安裝包並依內附操作說明安裝)

1 file(s) 151.05 MB

按我下載

- 1.用餐人數維護
- 2.驗收：照片/食材/標章/國產證明

APP下載



Android 下載



ios 下載

每日午餐食材驗收



電腦版 驗收作業

智慧化校園餐飲服務平臺 - Eat Smart, Eat Healthy!

菜單開立 **1** 招標、決標、驗收 上傳食登 食材及食譜維護 供餐設定 說明 教學

招標作業 決標作業 **2** 驗收作業 招標教學 決標教學 驗收教學

1. 點選「招標、決標、驗收」
2. 點選「驗收作業」

手機APP版



智慧化校園餐飲服務平臺系統

1 教育雲端帳號登入

一般登入

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)

食材/標章/國產證明文件

手機
APP

智慧化校園餐飲服務平臺

如欲上傳今日食材至食登平臺,請點右邊 [資料公開](#)

2023年6月9日

排序:(依未收)

1

驗收狀態 允收

食材: 雞蛋
數量: 0.00
總重: 33.55 KG

食材 標章 國產

驗收狀態 允收

食材: 白米
數量: 0.00
總重: 42.08 KG

食材 標章 國產

2

2023年6月9日

允收
雞蛋
33.547公斤
王泰雅團膳
批號: 1
標章: f59002230607c
(所有學校)

3

雞蛋

請選擇欲拍攝之照片種類

食材 標章 國產

食材驗收 驗證標章 國產證明

確定



線上章Q驗證

智慧化校園餐飲服務平臺

強化食安 推廣在地食農
三章1Q 營養午餐

自動判別章Q類別 手動選擇章Q類別

三章1Q: CAS臺灣優良農產品

認證標章編號:    

編號: 013501

required 6/50

1 線上檢查章Q

下一步

智慧化校園餐飲服務平臺

章Q驗證結果: (章Q通過)

品項: 壓骨

供應商: 郭涼(和榮意食品有限公司)
013501

請確認您驗收之食材是否符合驗證標章登記之品項

請輸入食材搜尋

附骨 (帶骨里肌肉), 豬腳(不認定自踝關節切下之後肢豬腳), 下肩肉(帶骨肉), 腹脊肉 (五花肉), 腹脊肉附皮, 里肌心(帶骨肉), 前腿軟骨 (前腿軟骨), 大骨(帶骨肉), 龍骨 (指頸椎、胸椎或腰椎), 骨類, 前腿肉附皮, 豬脂:小分切產品(係以豬脂大分切產品作為原料進行切角、丁或絞碎等小分切產品作業而成脂產品均屬之), 肋骨 (支骨), 後腿蹄膀, 腹脊肉附皮骨]

2 3 已確認 收合鍵盤

智慧化校園餐飲服務平臺

強化食安 推廣在地食農
三章1Q 營養午餐

自動判別章Q類別 手動選擇章Q類別

三章1Q: CAS臺灣優良農產品

認證標章編號:    

編號: 013501

required 6/50

4 (章Q通過)
郭涼(和榮意食品有限公司)

線上檢查章Q

下一步

每日驗收

菜單+食材
皆上傳，才算完成驗收作業

智慧化校園餐飲服務平臺

< 2023年6月 >

周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
29	30	31	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	1	2

驗收本日食材

上傳本日食譜照片

設定人數

溫感器設備檢查

智慧化校園餐飲服務平臺

如欲上傳今日菜單至食登平臺，請點右邊

資料公開

2023年6月30日
(可拍攝上傳本日菜單照片)

早點 午餐 午點

米飯 91.0°C	味噌燒豆 87.2°C	毛豆雲耳 91.5°C
葡萄原汁 --- °C	高麗菜 89.2°C	綠豆薏仁 90.7°C

開始接收資料

智慧化校園餐飲服務平臺

如欲上傳今日食材至食登平臺，請點右邊

資料公開

2023年6月30日

排序:(依未收)

驗收狀態	食材: 毛豆仁 數量: 0.00 總重: 14.80 KG
<input checked="" type="checkbox"/>	允收
	食材 標章 國產
驗收狀態	食材: 芹菜 數量: 0.00 總重: 0.60 KG
<input checked="" type="checkbox"/>	允收
	食材 標章 國產
驗收狀態	食材: 金針菇 數量: 0.00

教育部校園食材登錄平臺2.0(食登)



前臺：
學校午餐
資料查詢

學校一組帳密

帳號：G024....(學校代碼)

1. 驗收確實
2. 補登申請
3. [食安通報](#)

目前已有24,710,003人關心學校午餐

請選擇

查詢

進階查詢

登入

帳號

密碼

請輸入驗證碼

wB j l ↻

登入

[忘記密碼?](#)

學校午餐使用國產 可溯源食材政策



學校午餐三章一Q 政策推動歷程

行政院於 105 年 8 月 11 日第 3510 次院會決定，請農委會會同教育部及衛福部建立機制，積極推動學校午餐使用**低碳足跡在地食材**，營造學校午餐特色。

政策推動歷程：



推動學校午餐使用
低碳足跡在地食材

105 年 8 月 11 日行政院第 3510 次會議。



105

106

107

108

四章一Q 改為
三章一Q

吉園圃標章已於 108 年 6 月 15 日退場。
溯源標籤



試辦四章一Q
食材供應學校午餐

105 學年度下學期由新竹縣、新竹市、
臺中市、臺南市、臺東縣，以及宜蘭縣
等 6 縣市推動試辦。



全面辦理四章一Q
食材供應學校午餐

107 學年度上學期全國 22 縣市全面辦
理，每人每餐獎勵費用 3.5 元。





學校午餐全面採用 國產食材

學校午餐食材獎勵金由每餐 3.5 元提高到 6 元，110 年 4 月 1 日起，偏鄉的補助從 6 元提升至 10 元。

110

學校午餐加碼食材獎勵

111 年 5 月起，學校午餐採用國產可溯源食材，補助一般（包含非山非市）學校每人每餐 6 元提高至 10 元；偏遠地區學校 10 元提高至 14 元。

111

更安心

加強學校午餐 畜禽食材抽驗

學校午餐加強抽驗，除 105 年目標件數為 600 件外，其餘迄今每年均為 800 件。



國中小學童吃得到國產可溯源之安全食材，
達到家長學童、農友漁民及食農教育之三贏。



三章一Q產品標章(示)辨識重點



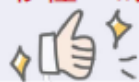
三章產品



CAS 產品

產品標籤或是包裝上印有 CAS 標章，以及 6 碼產品編號。

秒懂 6 碼產品編號



品項代碼：前兩碼
廠商代碼：中間兩碼
產品代碼：末兩碼



產銷履歷產品

產品標籤或包裝上印有 TAP 標章，以及 16 碼追溯號碼、驗證機構名稱。





有機畜產品

產品標籤或包裝上印有有機標章，以及有機驗證證書字號，品名一定要標示「有機」字樣。



溯源農糧產品追溯條碼

<p>(新)</p> <p>溯源農糧產品</p>  <p>0101000001</p>	<p>(舊)</p> <p>臺灣農產生產追溯</p>  <p>0101000001</p>
<p>溯源農糧產品追溯條碼</p>	<p>臺灣農產品生產追溯條碼 (可使用至 112 年 10 月 10 日)</p>

溯源水產品追溯條碼

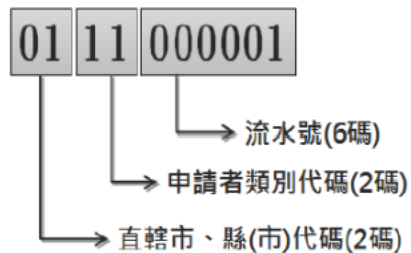
※ 注意

已列印之舊版追溯條碼，仍可使用至 112 年 10 月 10 日止，112 年 10 月 11 日以後，只能使用新版追溯條碼囉！

溯 源 水 產 品



0111600001





生產追溯(Q)產品



國產生鮮豬肉追溯

肉品市場提供豬隻 8 碼溯源號碼之「毛豬採購證明單」(俗稱豬單), 或是屠宰場提供豬隻 8 碼溯源號碼相關證明文件。
<https://farm.naif.org.tw/>



國產生鮮禽肉追溯

具防偽切痕及二維條碼(QR code)、10 碼溯源編號(流水編號)之追溯資訊。



雞蛋溯源標籤

為白底紅色浮水印, 具有二維條碼(QR code), 以及 10 碼雞蛋溯源號碼之追溯資訊。



雞蛋噴印溯源

噴印於鈍端或蛋身皆可, 第一行 6 碼溯源編號、第二行 6 碼包裝日期 +1 碼生產方式代號。



國產鴨鵝蛋溯源標籤

國產鴨鵝蛋溯源標籤(加工蛋品), 具有二維條碼(QR code), 以及 11 碼加工鴨鵝蛋溯源編號之追溯資訊。
<https://www.poultry-trace.org.tw/link/consumer.jsp>



常見的蛋類加工品



標章 標示			
	液蛋、水煮蛋、 皮蛋、鹹蛋等 	皮蛋、鹹蛋等 	水煮鴨鵝蛋

皮蛋、鹹蛋食材屬於3章1Q範圍，鴨蛋加工品應使用驗證產品。

目前通過驗證業者如下：

鹹蛋(廣大利蛋品股份有限公司)

皮蛋(浣良食品股份有限公司、廣大利蛋品股份有限公司、羅東鎮農會食品工廠)

宜蘭縣補助學校午餐全面使用國產可溯源 食材實施計畫



補助條件及原則

豆類均應為國產可溯源食材

- 豆製加工製品可排除

水產類均應為國產可溯源食材

- 水產類加工品之裹粉魚排/塊/片、裹粉頭足類排/塊/片、蒲燒、鹽漬魚排/塊/片、魚丸、虱目魚排亦應為國產可溯源食材
- 其餘經魚、蝦、頭足類原料加工調理之排/卷/塊/片等魚漿煉製品（如甜不辣、黑輪等）應為國產並優先使用可溯源食材

肉類及蛋類均應為國產可溯源食材

- 肉類加工品之調理醃漬豬排/塊/丁、裹粉豬排/塊亦應為國產可溯源食材。
- 其餘肉類及蛋類加工品應為國產並優先使用可溯源食材

補助條件及原則

蔬菜及根莖類均應為國產可溯源食材

- 蘿蔔、馬鈴薯、玉米筍、菜豆（包含敏豆、粉豆、醜豆）、豇豆、洋蔥等，於主產期應為國產可溯源食材。
- 加工蔬菜經簡易分切（生鮮截切）、冷凍（如冷凍青花菜、白花椰菜、多色豆）均應為國產可溯源食材。
- 蔥、薑、蒜、辣椒、芫荽、九層塔、香菜...等調味性食材可排除。

其他（雜糧）類：紅豆、花生、甘藷及冰烤地瓜應為國產可溯源食材。

水果類

- 香蕉、椪柑、桶柑、茂谷柑、柳橙、文旦、鳳梨釋迦、大目釋迦、小番茄、洋香瓜、蜜棗、蓮霧、番石榴、鳳梨、西瓜、木瓜、美濃瓜、芒果、紅龍果、葡萄、梨及荔枝等，於主產期應為國產可溯源食材。

補助條件及原則

每月附餐供應一次有機、產銷履歷或臺灣優良農產品之豆漿

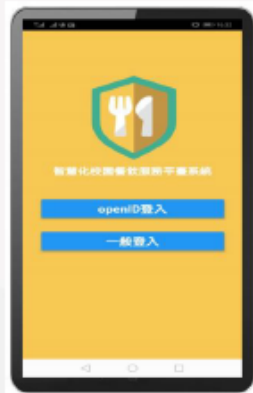
每月主菜供應一次產銷履歷、臺灣優良農產品或溯源水產品追溯條碼之生鮮水產品（不含加工製品）

應保留購買國產可溯源食材之相關憑證、收據或其他相關證明文件至少保留5年，供中央或學校午餐輔導訪視、縣府聯合稽查人員查驗

自動化章Q核銷補助

■ E化APP驗收

整合食材資訊，輕鬆完成驗收，節省以往驗收時繁複的剪貼黏與抄寫工作，介接農委會農業共通4.0，即時驗證章Q，同步檢查確認資料，完成驗收資料，系統同步更新章Q核算。



使用APP驗收

A screenshot of a data table with multiple columns and rows, likely representing school meal records. The table includes columns for school name, meal type, date, and other details. The data is organized in a grid format.

前置作業(學校端)

- ① 人數設定/維護
- ② 不供餐日設定
- ③ 確實驗收上傳

自動化章Q核銷補助

[申請書](#)、[統計表](#)

監廚及查核作業

表單核章完整
保存至少5年

自設廚房

每日驗收(智餐&食登)

學校午餐廚房衛生管理
檢查表 (每週1次)

學校午餐每日自主衛生安全
紀錄表 (每日)

紀錄者：廚工。督導：午餐秘書

央廚。他校

每日驗收(智餐&食登)

學校午餐 (桶餐) 驗收
自主管理檢核表 (每日)

學校午餐廚房衛生管理
檢查表

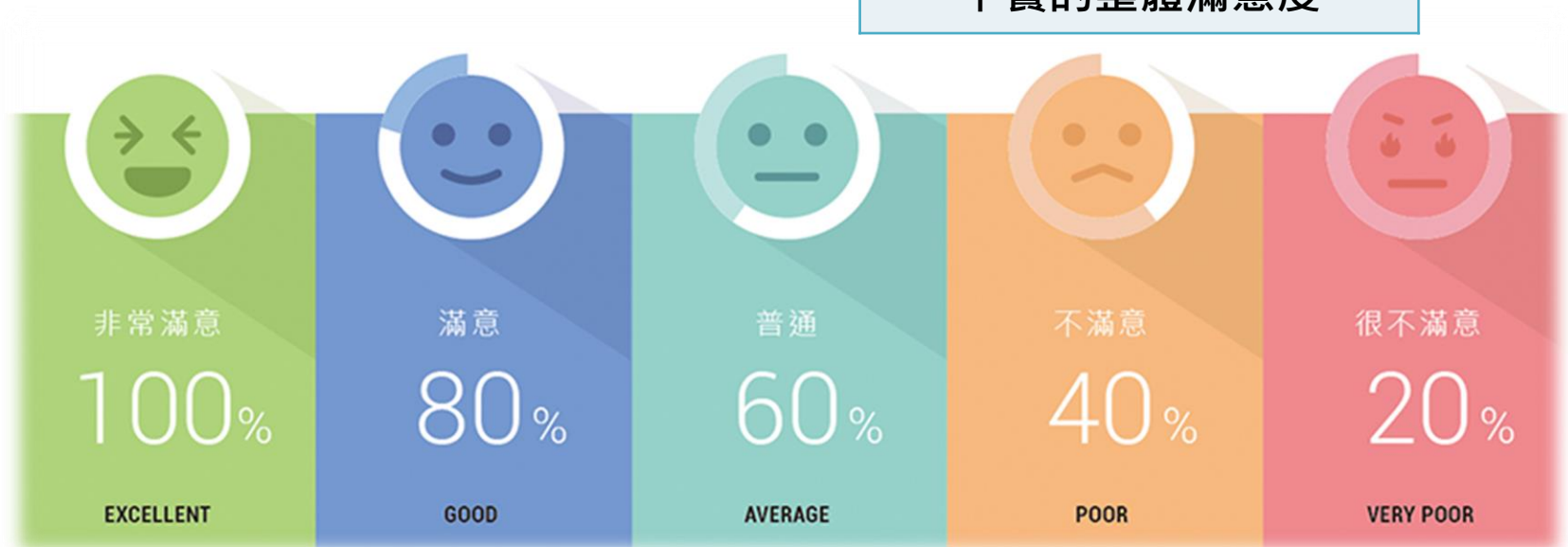
央廚：校群內每週2所學校

他校供應：每2週1次

午餐滿意度調查

- 頻率：每學期至少1次
- 形式：紙本、Google表單
- 單位：年級、人數

問卷內容
午餐供應量
午餐之烹調口味(淡、鹹)
午餐之衛生方面(餐具)
菜色豐富多變化
午餐的整體滿意度



學校午餐食用在地有機蔬菜計畫



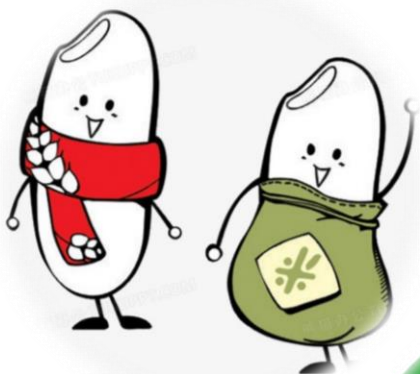
- 送貨簽收單
- 成果報告

- 驗收
- 照相

- 每週2次(週二、週四)
- 異常：

1. 聯繫廠商/縣府
2. 拍照、紀錄異常重量

推廣在地有機農業並落實食農教育計畫



- 有機米用量登記表
- 簽收單-學校收執聯
- 成果報告

- 驗收
- 照相
- 異常：包裝、標示、品質

- 有機米食農教育推廣
- 回饋金(加菜金)

寒暑假貧困學生午餐補助

宜蘭縣國民中小學貧困學生午餐補助經費作業要點



對象

低收入戶

到校活動
中低收入戶
家庭突發
導師認定

天數

寒暑假期間

不含國定假日
及例假日

金額

核實補助

每餐80元

代餐券系統：宜蘭寶飽管理平台



進入代餐券系統

- ◆ 請進入EIP->行政專區->[代餐券管理平台](#)
- ◆ 如未出現此連結，代表EIP帳號未開啟代餐券平台權限，可請貴校人事或資訊組長於EIP控制台，開啟此權限。

行政專區

- 校務行政全誼
- 學生帳號管理
- 縣府差勤系統
- 學力檢測網
- 出納薪資系統
- 縣府員工業務網
- 閱讀卡管理平台
- 帳密筆記本
- 校長考核系統
- 需求填報平台
- [代餐券管理平台](#)

學校公佈欄管理	最大管理 ▼
學生帳號管理	最大權限 ▼ (資訊教師)
閱讀卡申請	管理 ▼
代餐券管理	<input checked="" type="checkbox"/>
研習開課(舊版)	<input checked="" type="checkbox"/>

簡報大綱



廚房人員衛生管理



衛生講習

烹調技術士證

廚師證

健康檢查

每日衛生

自主管理

檢查表

填寫者：廚工

督導：午餐秘書

廚房管理



廚房設施設備衛生管理



1. 每週至少大掃除一次，並進行廚房內外之消毒，留書面紀錄備查。
2. 每週抽檢一次餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並記錄之。

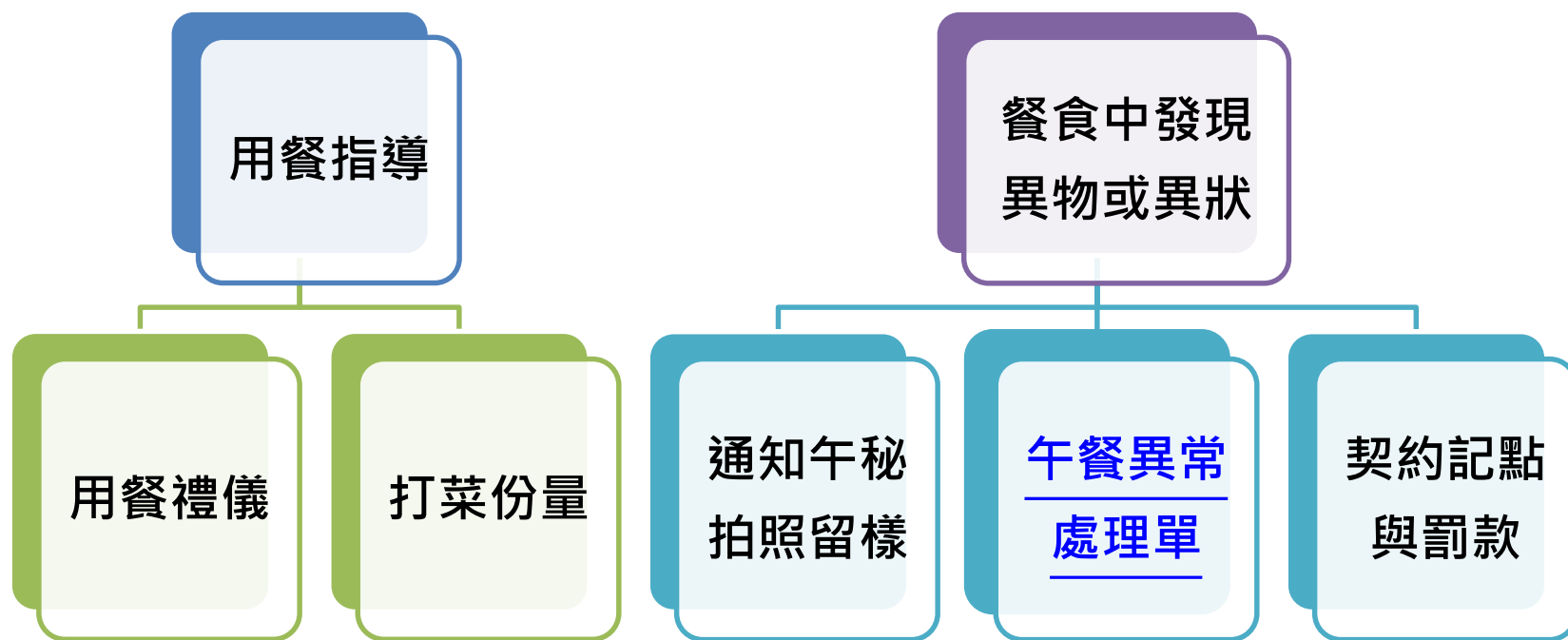
廚餘回收

1. 廚餘**初步瀝乾後**應有固定加蓋容器盛裝。**(瀝水減量)**
2. 廚餘桶每日作業後應清洗並晾乾，周遭應保持清潔。
3. 供膳結束後將攔渣槽之殘渣清除乾淨。
4. 每日將廚餘交由合格簽約廠商收取進行後續處理。



- 廚餘回收紀錄表 (每日)
- 各機關學校社區推動廚餘
回收再利用統計表 (每月)

學生用餐管理



簡報大綱



校園食品規範

- 委外（合格的廠商合約書）
- [學校販售食品自主管理檢核表](#)
- 冷藏冷凍庫應保持冷藏7°C、
冷凍-18°C以下，並每天紀錄。



校園飲品及點心販售範圍

(105年11月21日修正)



校園飲品及點心販售範圍

(105年11月21日修正)

一、國中以下學校校園飲品及點心販售應遵循下列規定：

項目	範圍	備註	
一份飲品及點心食品供應之	熱量	< 250大卡	
	脂肪	占總熱量百分比 < 30%	鮮乳、保久乳、蛋及豆漿得不受上述脂肪熱量比例限制
	添加糖類	占總熱量百分比 < 10%	優酪乳、豆漿之添加糖量得占總熱量之30%以下
	鈉	< 400 毫克(mg)	
烘培食品 (麵包、餅乾、米製品)	油及糖	所提供熱量之總和 < 總熱量之40%	油、糖個別所占之熱量亦不得超過總熱量之30%
	飽和脂肪	所提供之熱量 < 10%	
	反式脂肪酸	應為 0	



校園食品通過名單



瀏覽人次:27714880

認識我們 歷年成果 **主題倡議** 資料館 文宣專區 問卷填寫 聯繫我們

無齡世代銀髮專區

幼兒園專區

動吃動吃SH150

每天2份奶

學校午餐專區

提升兒童食育力

三樂小子養成計劃

體重控制

校園食品

健康吃快樂動計畫

得舒飲食



<https://www.nutri.jtf.org.tw/Home>

「點心」與「零食」有何不同？

點心



- 含適量**蛋白質**及其他**營養素**
- 補充營養
- 矯正偏食



包裝上有校園食品 logo 的產品，就是「點心」喔！

董氏基金會 關心您的健康



零食



- 高**油糖鹽**的空熱量食品
- 非人體生理所必須
- 滿足口慾或社交功能
- 盡量少吃

