



# 桶裝菜餚驗收 午餐秘書甘苦談

大湖國小  
陳建安



# 午餐團膳供應的特點

- 1.減少噪音，減少家長及社區抗議。(公正國小八十七年十一月開辦學校午餐九十八年十月北棟教室拆除，「敦品樓」竣工。)
- 2.減少人力及行政工作量(3章1Q)。
- 3.風險轉移。
- 4.運送過程風險控管。
- 5.調味大眾化(泡菜)

# 午餐團膳供應的特點

111學年度第2學期有機蔬菜成果資料 《於112/06/20 12:54由文書組長轉發給午餐秘書》 [Q填報歷程](#)

填報說明

- 1.請於112/7/31前將相關資料掃描檔上傳，紙本留校備查。
- 2.相關編輯檔(ODF或ODT)隨公文夾帶，於範例檔(112年2月13日府教體字第1120031853號函附件)可參考。
- 3.成果資料於核章後以PDF掃描檔上傳。
- 4.央廚學校或被供餐學校免繳附件5 簽收單，請回傳空白檔案。

發布人員 劉巧綾【電話：03-9255110 分機24】

發布日期 112/06/19 12:00 ~ 112/07/31 16:00

發布對象 合計：100校 86校已填報 14校尚未填報 [展開](#)

## 題目瀏覽

1. 附件5 簽收單掃描檔(央廚學校或被供餐學校免繳) **必填**

範例檔：[有機蔬菜簽收單\(修\).odt](#)

[請選擇檔案](#)

上傳檔案副檔名只能是pdf, xls, xlsx, doc, docx, jpg, png, bmp, zip, tif, tiff, json, odt, odp, ods, csv, ppt, pptx, txt, jpeg, mp3  
檔案大小不能超過30MB

2. 附件6 有機蔬菜成果報告-核章版掃描檔 **必填**

範例檔：[有機蔬菜成果報告格式.odt](#)

填報答案：[有機蔬菜成果報告111學年第2學期.pdf](#) [請選擇檔案](#)

上傳檔案副檔名只能是pdf, xls, xlsx, doc, docx, jpg, png, bmp, zip, tif, tiff, json, odt, odp, ods, csv, ppt, pptx, txt, jpeg, mp3  
檔案大小不能超過30MB

## 111學年度第1學期及第2學期有機米成果資料

《於112/06/06 10:59由文書組長轉發給午餐秘書》

[Q填報歷程](#)

填報說明 相關編輯檔(ODF或ODT)隨公文夾帶，成果資料於核章後以PDF掃描檔上傳。

發布人員 李孟洵【電話：03-9255110 分機23】

發布日期 112/06/01 08:00 ~ 112/07/31 17:00

發布對象 合計：100校 81校已填報 19校尚未填報 [展開](#)

### 題目瀏覽

1. 附件3.核章版有機米用量登記表(央廚學校或被供應學校應向供膳單位索取) **必填**

範例檔：

[請選擇檔案](#)

上傳檔案副檔名只能是pdf, xls, xlsx, doc, docx, jpg, png, bmp, zip, tif, tiff, json, odt, odp, ods, csv, ppt, pptx, txt, jpeg, mp3  
檔案大小不能超過30MB

2. 附件4-1或附件4-2簽收單掃描檔(央廚學校或被供應學校免繳) **必填**

範例檔：

[請選擇檔案](#)

上傳檔案副檔名只能是pdf, xls, xlsx, doc, docx, jpg, png, bmp, zip, tif, tiff, json, odt, odp, ods, csv, ppt, pptx, txt, jpeg, mp3  
檔案大小不能超過30MB

3. 附件5推廣計畫成果報告(成果包含加菜佐證單據或明細需掃描在同一份檔案) **必填**

範例檔：

[請選擇檔案](#)

上傳檔案副檔名只能是pdf, xls, xlsx, doc, docx, jpg, png, bmp, zip, tif, tiff, json, odt, odp, ods, csv, ppt, pptx, txt, jpeg, mp3  
檔案大小不能超過30MB

2003/03/20 19:38

讚 0

分享

用LINE傳送

## 午餐中毒事件 文昌國小校長被訴

學生食物中毒，應該由誰負責？雲林文昌國小，去年十一月發生學生營養午餐中毒，雲林地檢署今天依【違反食品衛生管理法】將校長李泰言提起公訴。創下國內第一起因為自辦營養午餐中毒，而被起訴的校長。

學生家長都替校長打抱不平。雲林地檢署檢察官是根據食物中毒後衛生局取樣檢驗發現，校方疏未注意，將組織胺含量超過安全值的旗魚排，製成午餐供學校學生食用，造成五十八名學生食物中毒。由於這是國內首件學校辦理營養午餐而食物中毒，校長遭起訴的案例，引起該校家長們也公開力挺校長。連學生也認為校長很無辜，家長也怕學校因此停辦營養午餐，而造成家長們更大的負擔。

文昌國小校長李泰言表示，在未設立食品檢驗機制，及各校沒有營養師與資訊可查詢下，校長們如何安全把關，對於起訴他覺得相當不公文昌國小家長會認為，食品管理相當專業，政府卻要不具安全衛生判別能力的校長負起刑責，校長頂多只應負行政疏失之責，刑責應由供應食材廠商負責才對。(廖學賢)

新聞來源：華視新聞



### 食品中組織胺之檢驗方法

#### Method of Test for Histamine in Foods

1. 適用範圍：本檢驗方法適用於食品中組織胺(histamine)之檢驗。
2. 檢驗方法：檢體經萃取處理後，以液相層析串聯質譜儀(liquid chromatograph/tandem mass spectrometer, LC/MS/MS)分析之方法。
  - 2.1. 裝置：
    - 2.1.1. 液相層析串聯質譜儀：
      - 2.1.1.1. 離子源：電灑離子化正離子(positive ion electrospray ionization, ESI<sup>+</sup>)
      - 2.1.1.2. 層析管：BEH Amide，1.7 μm，內徑2.1 mm × 10 cm，或同級品。
    - 2.1.2. 攪拌均質器(Blender)。
    - 2.1.3. 離心機(Centrifuge)：可達3000 × g以上，並具有5°C以下溫控功能。
    - 2.1.4. 往復式振盪器(Reciprocal shaker)。
  - 2.2. 試藥：乙腈採用液相層析級；氫氧化鈉及醋酸銨均採用試藥特級；去離子水(比電阻於25°C可達18 MΩ·cm 以上)；組織胺對照用標準品。
  - 2.3. 器具及材料：
    - 2.3.1. 容量瓶：10 mL及50 mL。
    - 2.3.2. 離心管：50 mL，PP 材質。
    - 2.3.3. 濾膜：孔徑0.22 μm，Nylon 材質。
  - 2.4. 5N氫氧化鈉溶液之調製：

稱取氫氧化鈉20 g，以去離子水溶解使成100 mL。

# 團膳供餐學校午餐秘書工作內容

- 協助午餐招標工作
- 學期初供餐人數確認，發放各班午餐用品
- 每月菜單公告(學生特殊需求)
- 每日供餐人數，供餐狀況及品質確認
- 每月底供餐人數總結並進行經費請購
- 每月監廚工作
- 滿意度調查
- 營養教育、西餐禮儀活動

# 團膳供餐學校午餐秘書工作內容-每日驗收

團膳及他校供應學校用表

111.1.24

學校午餐（桶餐）驗收自主管理檢核表

項次	檢核重點	檢核日期(月/日)					備註
		/	/	/	/	/	
1	送貨正常均為訂購廠商之盒餐(桶餐)，無轉包之嫌疑						
2	送達後做初步抽檢(例：食材是否煮熟、外觀是否發霉、味道、包裝、菜色等)						
3	運送車輛及貯存容器清潔衛生						
4	運送之貯存效果良好(如桶菜應加蓋、作好保溫措施等)						
5	出餐時間應符合合約規定，不可過早或延遲、影響供餐品質						
6	餐盒送達後放置於合乎衛生之適當地點(應與地面有適當隔離等)						
7	餐盒放置處避免太陽直接照射、積水、濕滑						
8	午餐樣本至少保留1份，並標示日期、餐別(葷、素食各1份)，置於7℃以下，冷藏保存48小時，且每份總量至少200公克以上						
9	每日落實午餐成品驗收並依規定至智慧化校園餐飲服務平臺完成登錄						
	檢核人簽名						

- 備註
1. 每日主副食供應若有不合格，應立即通知廠商更換。
  2. 若有異常情形，應填報「學校午餐異常處理單」。
  3. 由學校午餐查驗小組每日派員驗收並紀錄，紙本留校備查。
  4. 本表係建議格式，學校得因應現場狀況進行合理調整。

午餐秘書：

科室主任：

校長：

◎檢體應個別留樣並標示日期，保存於0-7℃，存放48小時

◎檢體重量：總量應至少保留200公克上為原則

日期 (年/月/日)	取樣時間	取樣者	丟棄時間	處理者	確認人員
111/10/3					
111/10/4					
111/10/5					
111/10/6					
111/10/7					
111/10/10					
111/10/11					
111/10/12					
111/10/13					
111/10/14					
111/10/17					



# 團膳供餐學校午餐秘書工作內容-每月菜單公告 (學生特殊需求)

慶豐團膳服務中心  
TEL:03-9255448  
FAX:03-9251445

## 宜蘭縣羅東鎮公正國小 112年06月份菜單



日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯	水果	全穀雜糧類(份)	奶類(份)	豆魚蛋肉類(份)	蔬菜類(份)	水果類(份)	堅果油脂類(份)	熱量(大卡)	鈣(毫克)	鈉(毫克)
1	四	五穀米飯	干丁肉燥	炒三鮮	時令青菜	海帶結薑絲湯	優酪乳	5.3	0.5	2.1	2.2		2.6	761	245	205
2	五	糙米飯	壽喜燒肉片	蛋香高麗菜	時令青菜	白木耳甜湯	水果	5.2		2.1	2.0	1	2.7	754	129	82
5	一	米飯	鹽酥雞	麻婆豆腐	時令青菜	冬瓜大骨湯	水果	5.5		2.9	1.8	1	3	845	90	169
6	二	糙米飯	回鍋肉片	洋葱甜不辣	時令青菜	白蘿蔔大骨湯		5.6		2.1	2.0		2.8	724	113	412
7	三	特餐	麵線羹	香酥雞排	時令青菜	漢堡麵包		5.2		2.7	1.5		3	739	81	465
8	四	五穀米飯	◎咖哩魚丁	蛋香扁蒲	時令青菜	榨菜肉絲湯	優酪乳	5.7	0.5	2.4	2.1		2.6	812	123	629
9	五	糙米飯	三杯豆腸	香菇蒸蛋	時令青菜	綠豆薏仁湯	水果	5.3		2.9	1.6	1	2.4	799	124	120
12	一	米飯	韓式泡菜肉片	西魯肉	時令青菜	海帶芽蛋花湯	水果	5.4		2.2	2.4	1	2.5	772	124	99
13	二	糙米飯	蒲燒鯛	沙茶四寶	時令青菜	田園蔬菜湯		5.6		2.3	1.5		2.3	708	298	145
14	三	特餐	奶香白醬筆尖麵	麥克雞塊	時令青菜	玉米濃湯		5		2.1	1.6		3	680	164	583
15	四	五穀米飯	筍干排骨	普羅旺斯燉鮮蔬	時令青菜	青菜豆腐湯	優酪乳	5.4	0.5	2.8	1.5		2.5	803	177	74
16	五	糙米飯	粉蒸肉片	塔香什錦	時令青菜	愛玉甜湯	水果	5.2		2.6	1.5	1	2.3	762	409	259
17	六	糙米飯	滷雞翅	絲瓜寬粉	時令青菜	甜玉米湯	水果	5.3		2.0	1.8	1	2.3	733	87	172
19	一	米飯	蒜泥白肉	咖哩洋葱肉末	時令青菜	瓠瓜大骨湯	水果	5.5		2.8	1.7	1	2.4	805	105	103
20	二	糙米飯	南瓜悶排骨	海帶干絲	時令青菜	金茸肉絲湯	豆漿	5.4		2.5	1.5		2.6	722	259	309
21	三	特餐	玉米蛋炒飯	◎香酥魚排	時令青菜	◎蘿蔔魚丸湯	優酪乳	5.3	0.5	3.0	1.5		3	826	92	579
26	一	米飯	帶結滷肉	冬瓜肉片	時令青菜	粉絲蛋花湯	水果	5.6		2.3	2.1	1	2.4	784	103	167
27	二	糙米飯	◎海苔椒鹽魚丁	金茸麵筋燒白菜	時令青菜	味噌豆腐湯		5.5		2.9	1.9		3	783	176	243
28	三	特餐	炒米粉	滷雞腿	時令青菜	竹筍湯		5		2.6	2.2		2.3	704	102	201
29	四	五穀米飯	蒜香蒸肉	花椰菜炒肉片	時令青菜	黃瓜大骨湯	優酪乳	5.2	0.5	2.1	2.3		2.2	741	110	72
30	五	糙米飯	蒜味照燒豬柳	螞蟻上樹	時令青菜	紅豆粉圓湯	水果	5.4		2.1	1.6	1	2.5	744	135	75

◎標註為此菜色中食材含有海鮮產品(蝦米、魚..等)。

# 團膳供餐學校午餐秘書工作內容-品質確認

宜蘭縣羅東鎮公正國民小學學校午餐異常處理單

日期	111/11/1	發現時間	12:15
異常事件	408 班菜中有異物(塑膠繩)(附異物照片)。  		
原因分析	當日食用有機小松菜，可能為盛裝之塑膠籃上或者夾帶在小松菜中混入，洗清時依附在葉上夾入未查，而導致菜餚出現異物。		
再發防止 措施	1. 請供應商源頭注意避免異物混入。 2. 加強員工宣導： (1)注意食材前處理時檢視是否出現異物並去除、確實清洗作業。 (2)烹調及配膳時注意是否出現異物並去除。		



# 團膳供餐學校午餐秘書工作能力提升

- 資訊處理能力:google 表單，excel :vlookup sumif if
- 應變能力:
  - 1.每日部分同仁提早用餐。
  - 2.葷素搞混，調味問題，品質不佳。
  - 3.導師第一時間反應。
  - 4.餐車受困電梯。





感謝聆聽  
敬請指教