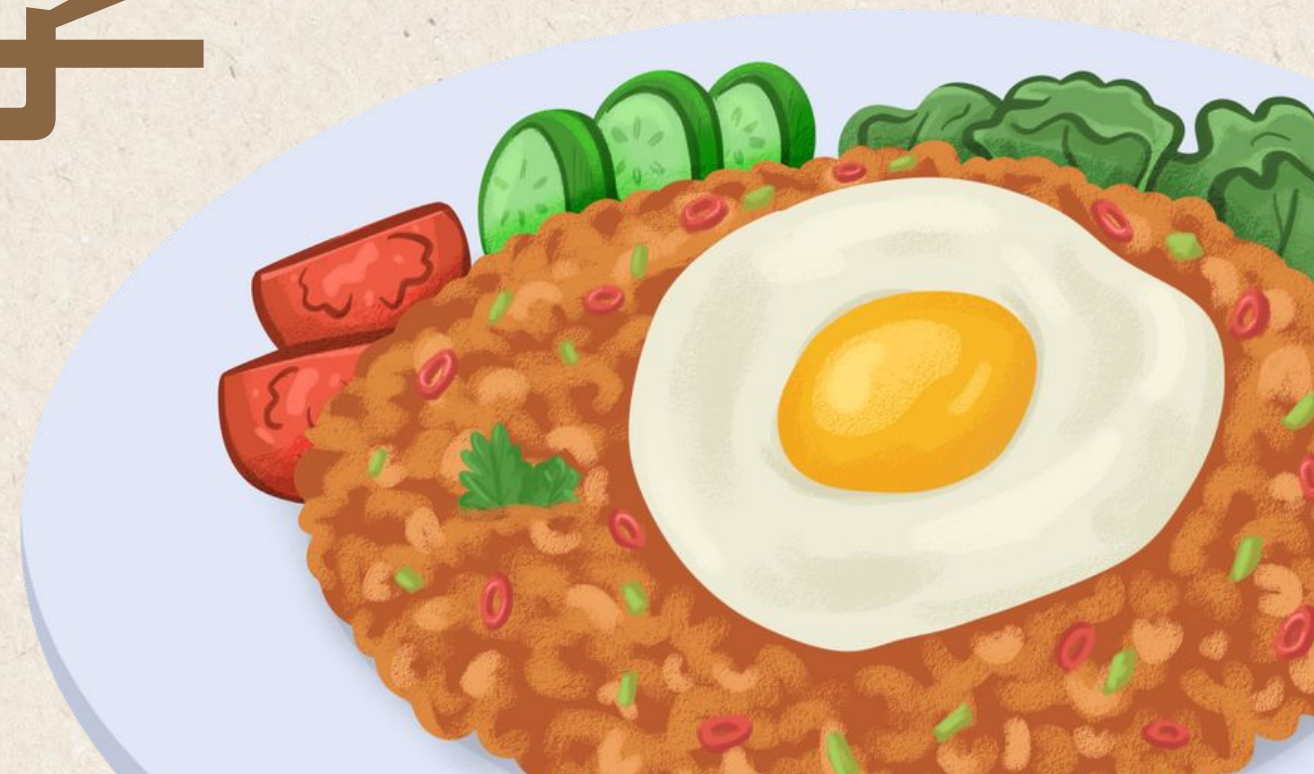
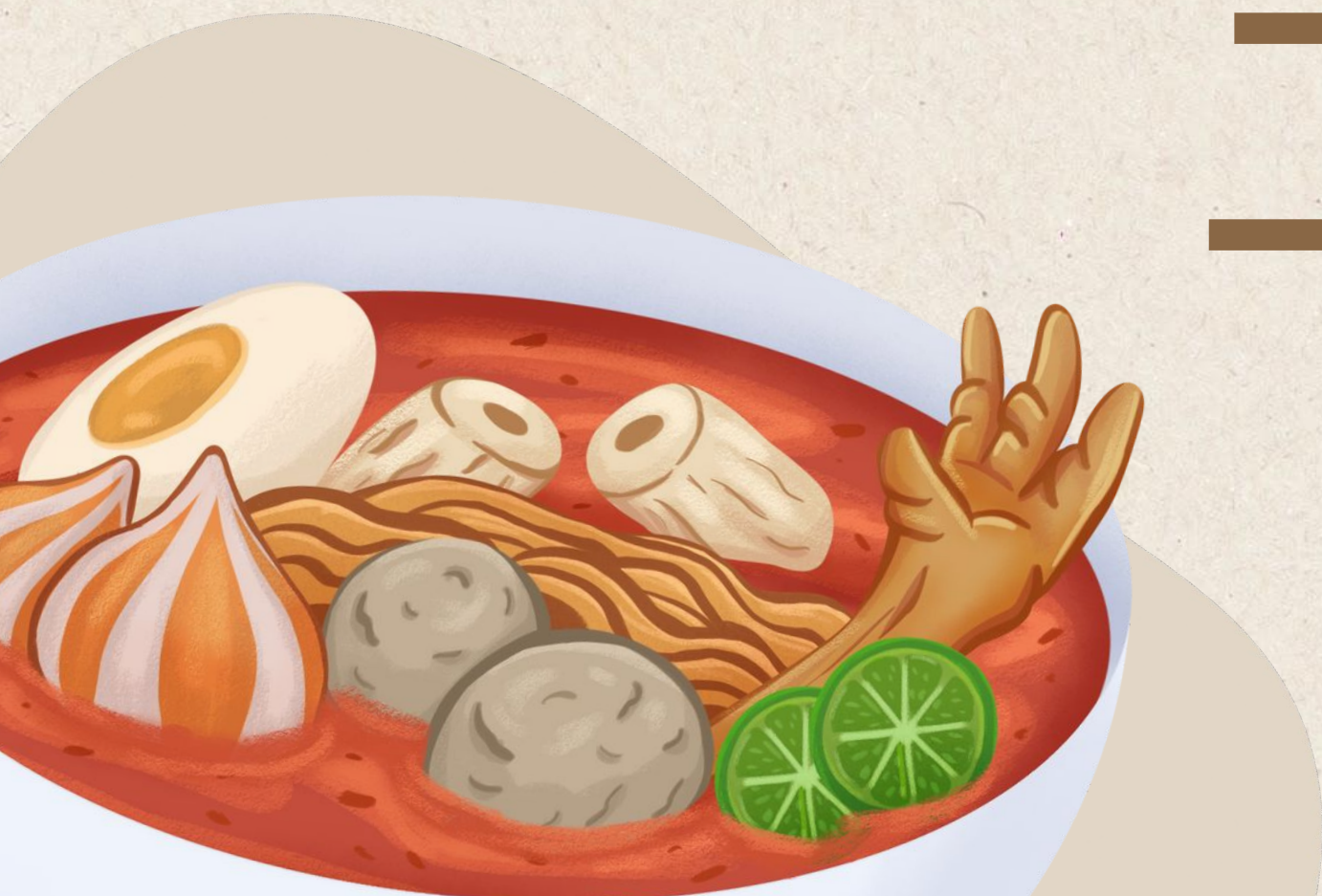
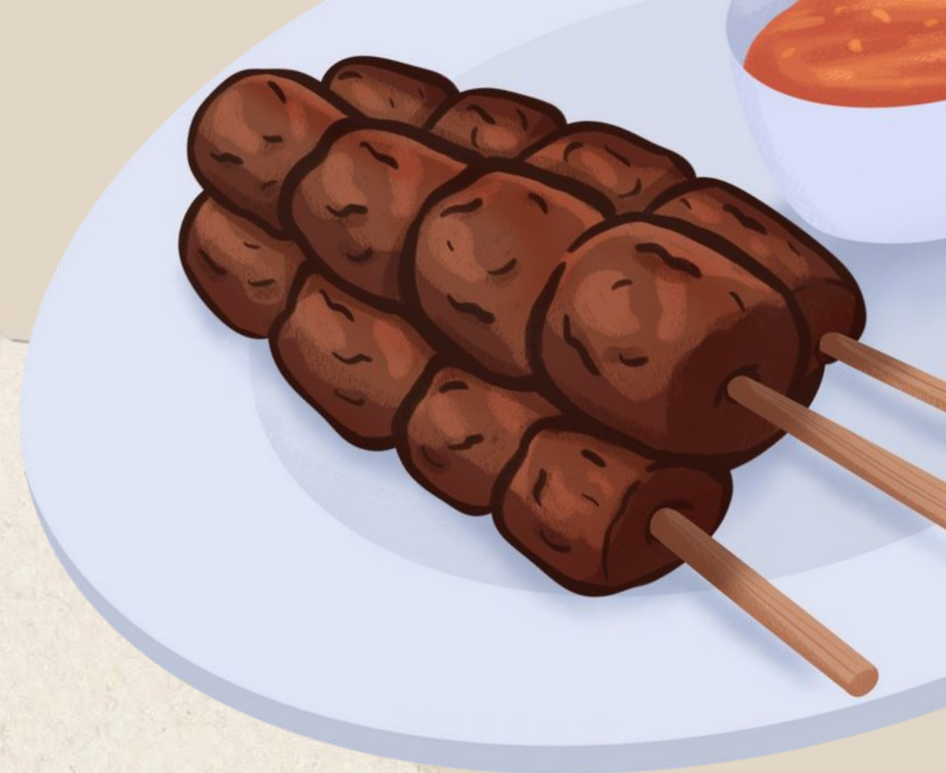
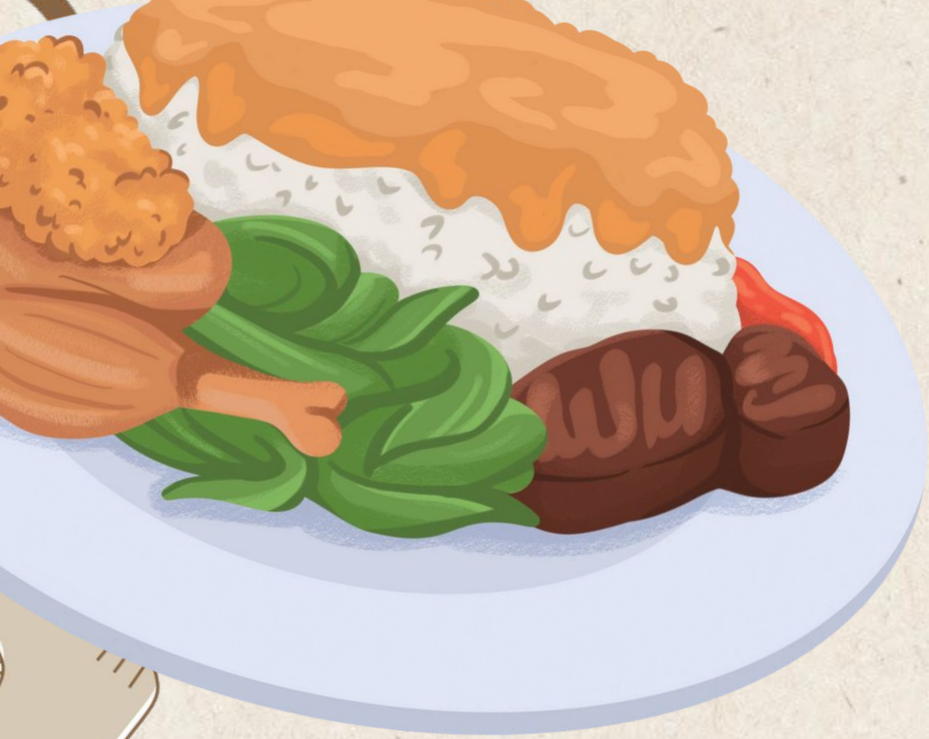


學校中央廚房 工作分享

營養師 張雅筑



蘇澳國小

蘇澳國小中央廚房概況

中央廚房專業團隊

日常備餐流程

配送與現場挑戰







蘇澳國小中央廚房概況

成立背景與供餐範圍

蘇澳國小中央廚房成立約3年，目前負責供應四間學校的營養午餐：

蘇澳國中

蘇澳國小

士敏國小

永樂國小

每日供應約730份餐點



集中式廚房三大優勢



1. •減輕學校教師行政工作負擔
2. •舒緩廠商中央廚房供餐壓力
3. •降低整體人力成本

教育處長王泓翔表示，縣內100所學校，已有60校自設廚房，供餐給鄰近學校，加強增加自設廚房比例中；為分攤中央廚房團膳業者的供應量，將五結國中、蘇澳國小及凱旋國小擴充為集中式廚房，將於新學前完工，由廚工至該校掌廚，供餐給鄰近11所學校，縮短廚房到餐桌的距離，藉以保溫餐點及提升營養午餐的品質。



蘇澳國小廚房團隊



1位廚師與4位廚務人員

食材處理烹調配送清潔,經驗豐富動作迅速



營養師

菜單審核/食材查證驗收/廚房作業衛生監督

午餐秘書

/營養教育

行政作業/學校老師溝通聯繫



日常供膳流程

食材送達	每日清晨7:50-8:00送達食材至廚房
驗收作業	營養師進行食材查證與驗收，確認食材來源、品質和數量，不符合標準的食材進行退換貨。 同時啟動蒸飯箱煮飯，為後續烹調做好準備
前處理作業	廚務人員進行食材揀選、清洗、切菜等前處理工作。
餐點烹調	廚師依照當日菜單進行烹調，掌握火候和調味，並進行中心溫度量測。
配膳與配送	10:30前完成所有餐點烹調與分裝，準備裝車配送至各校，確保學生能在午餐時間享用餐點。



只是煮飯而已？

需要繃緊每一條神經！

日常溝通與挑戰

菜單變化：與廚師大哥的溝通

時間掌控：從烹調到配送的每個環節都與時間賽跑

設備維護及緊急狀況：確保廚房設備正常運作

配送流程

時間規劃與配送路線安排

12點前完成所有學校的配送工作，確保學生能準時享用午餐

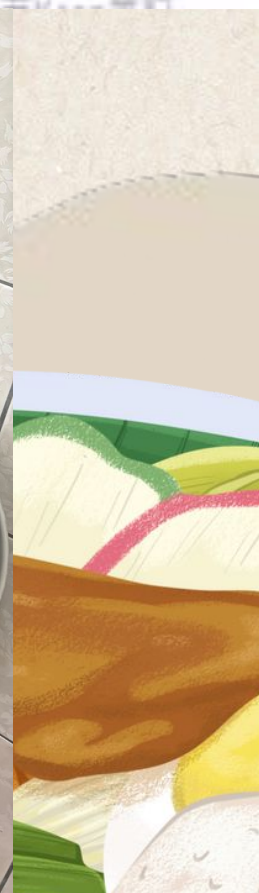
從驗收,烹調,配膳,運送到用餐,每個環節
都可能發生不可思議的靈異事件

每個環節都可能出現問題， 完全無法大意

食材運送-有時候像站在望夫崖上

驗收與食材前處理作業-

到底~~~為什麼~~~看起來明明是好的呀
沒關係啦!這個他們不喜歡吃



每個環節都可能出現問題，
完全無法大意

菜單討論與餐點烹調-

你要吃什麼我煮給你吃啦,你不要吵好不好?

營養師OS:好像跟我想的長得不一樣

就算是25年經驗的大廚,也有太鹹或太淡的時候



每個環節都可能出現問題， 完全無法大意

配膳與配送-營養師我這裡一年級又少了三根香蕉~

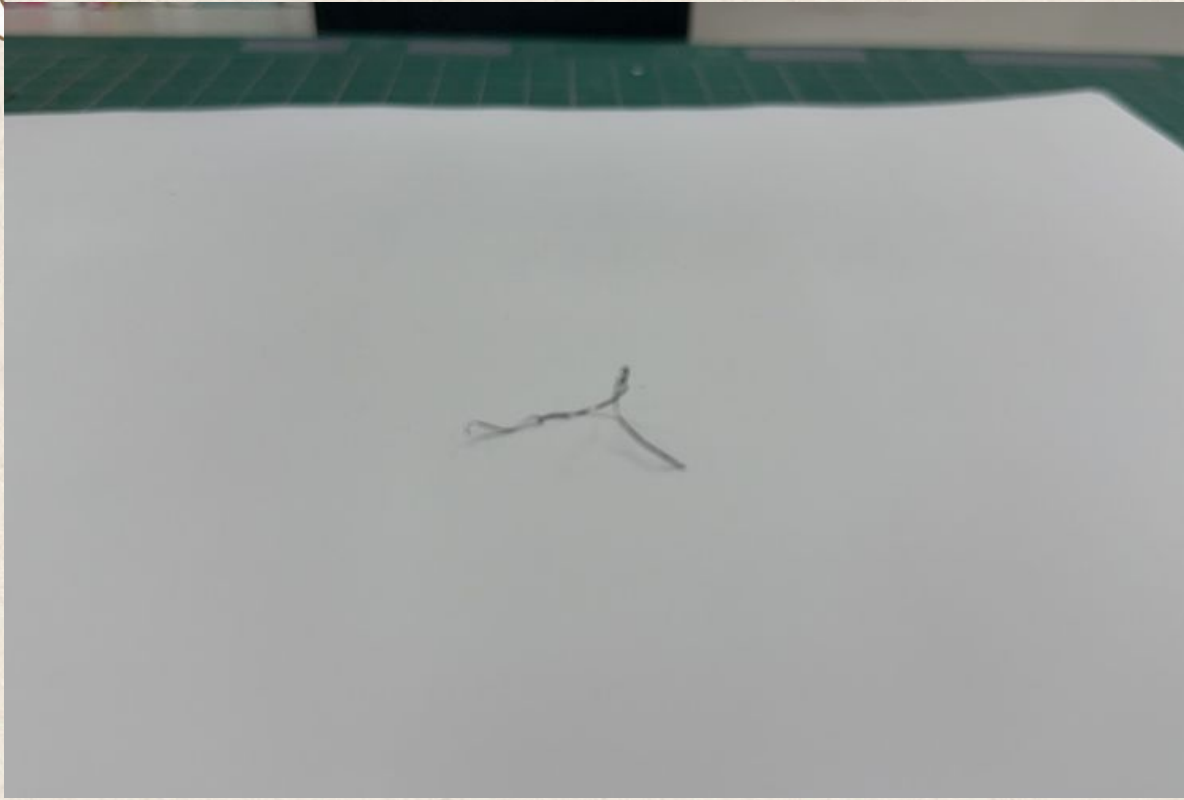
營養師我們今天又吃不夠了!

營養師我們今天怎麼沒有午餐吃

營養師我們今天飯沒有熟!!

各種奇奇怪怪的異物與事件

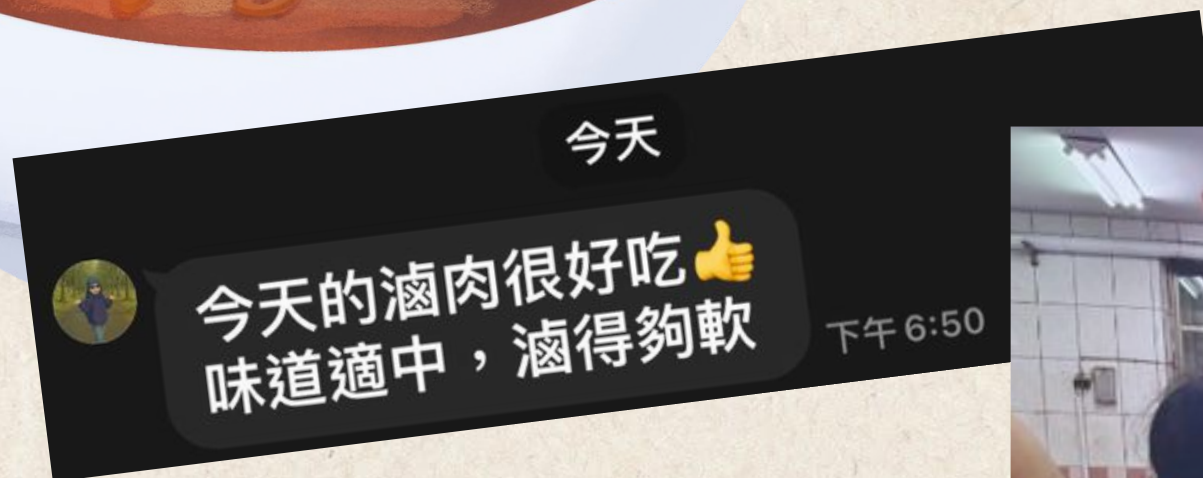




廚房的清潔



需要正向回饋



**THANK
YOU**

