

北成國小 營養師
陳雅音
2025.08.13

學校午餐標準作業流程

學校午餐標準作業流程



學校午餐供應會

午餐需求評估與採購招標

菜單開立與審查

監廚及查核作業

廚房人員衛生管理

校園食材登錄平臺
2.0

學生用餐管理

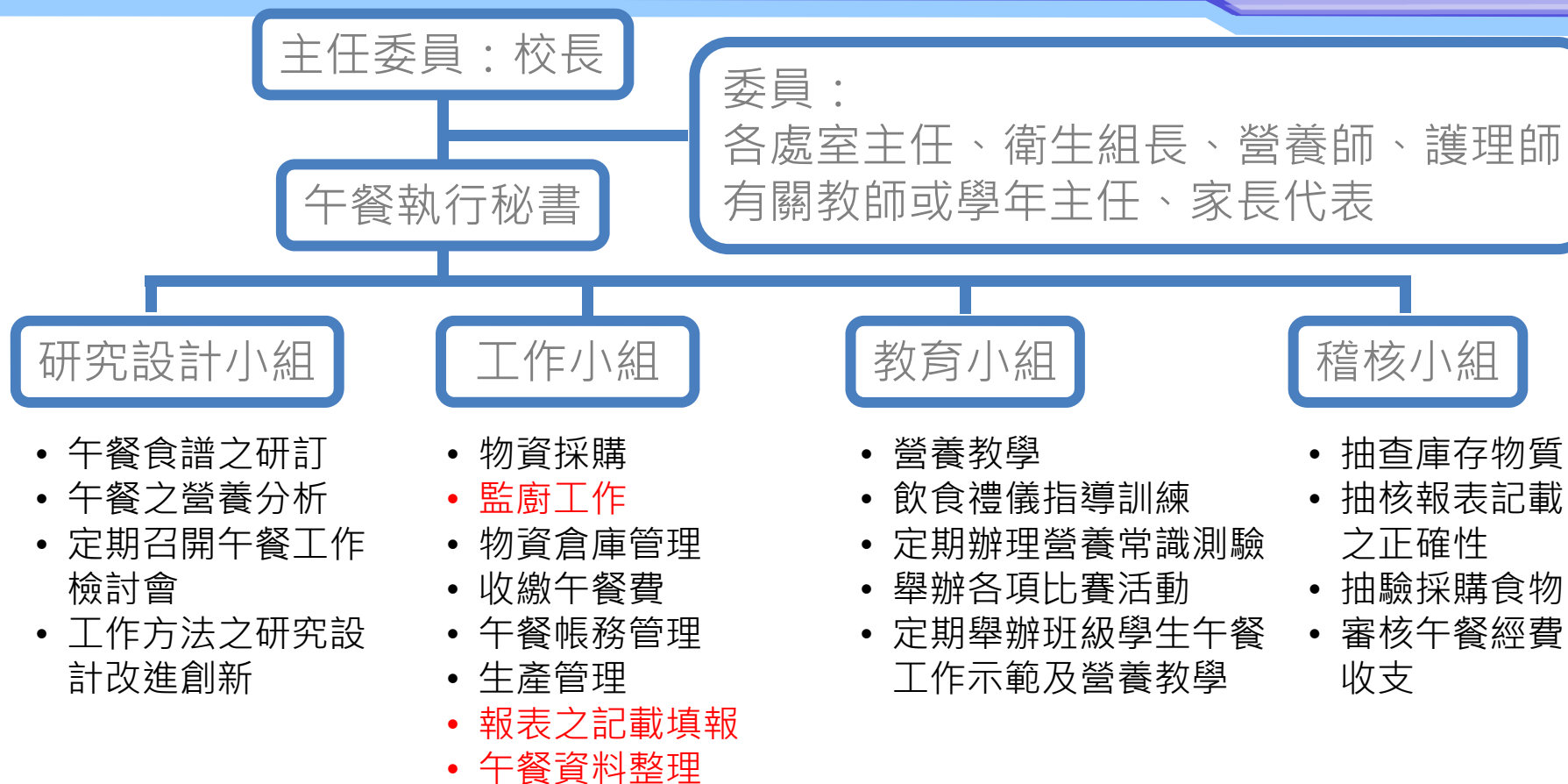
廚餘及廢油回收

廚房設施設備衛生管理

滿意度調查及分析



1. 學校午餐供應委員會



本會置委員七人至十九人，**現任家長應占四分之一以上**…由校長指定當然委員擔任：

(一) 當然委員：學務（訓導）主任、總務主任及主（會）計主任。

(二) 一般委員：家長代表、教師代表、**學生代表**、營養師或學校其他相關人員。

本會每學期至少召開會議二次，必要時得召開臨時會議。

2. 午餐需求評估與採購招標



學期初

- 填報學校午餐辦理情形&補助經費調查表
- 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

蔬食

過敏原

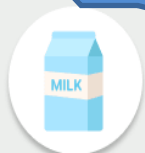


過敏反應



食物類常見過敏原

非過敏原
乳糖不耐症



牛奶



雞蛋



蜂蜜



小麥



海鮮類

螃蟹、蝦子、牡蠣、花枝、小卷



水果類

芒果、鳳梨、草莓、櫻桃、柑橘、奇異果



蔬菜類

四季豆、蘆筍、青椒、竹筍、芋頭



堅果類

杏仁、花生、芝麻、大豆

過敏症狀一次看

皮膚

皮膚搔癢、刺痛、灼熱感、紅疹、蕁麻疹

眼睛

結膜紅腫、乾癢、灼熱感、異物感、眼皮水腫

呼吸道

鼻塞、打噴嚏、流鼻涕、鼻子搔癢、哮喘、咳嗽、呼吸急促、胸悶

腸胃道

嘔吐、腹瀉、腹痛、體重減輕

全身性過敏

可能引起休克反應，讓患者陷入昏迷

過敏原檢測：健保給付的36項急性過敏原檢測(IgE)或自費約數千元至萬元不等



越 L'EXCELLENCE
醫療 美學 健康管理



越 L'EXCELLENCE
醫療 美學 健康管理

午餐行政業務



日

- 驗收(食登)
- 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

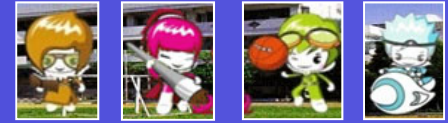
- 午餐滿意度
- 午餐會議
- 貧困生補助
- 有機米(蔬菜)
- 廚房設備

臨時

- 午餐異常
- 貧困生管理
- 其他交辦事項



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



序號	品名	規格	單位	數量	單位	金額	備註	品名	規格	單位	數量	單位	金額	備註
1	豬肉	200g/包	包	10	包	10.00		豬肉	200g/包	包	10	包	10.00	
2	雞肉	200g/包	包	10	包	10.00		雞肉	200g/包	包	10	包	10.00	
3	牛肉	200g/包	包	10	包	10.00		牛肉	200g/包	包	10	包	10.00	
4	羊肉	200g/包	包	10	包	10.00		羊肉	200g/包	包	10	包	10.00	
5	豬肉	200g/包	包	10	包	10.00		豬肉	200g/包	包	10	包	10.00	
6	雞肉	200g/包	包	10	包	10.00		雞肉	200g/包	包	10	包	10.00	
7	牛肉	200g/包	包	10	包	10.00		牛肉	200g/包	包	10	包	10.00	
8	羊肉	200g/包	包	10	包	10.00		羊肉	200g/包	包	10	包	10.00	
9	豬肉	200g/包	包	10	包	10.00		豬肉	200g/包	包	10	包	10.00	
10	雞肉	200g/包	包	10	包	10.00		雞肉	200g/包	包	10	包	10.00	

自動化
章Q核
銷補助

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

申請書、統計表



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100元

3. 菜單開立與審查



依據：教育部《學校午餐食物內容及營養基準》(109.12.28)



國小4~6年級

學校午餐每日食物內容目標值

注意事項
(請看下一頁)



全穀雜糧類
4.5~5.5份/餐



乳品類
3份/週



蔬菜類
2份/餐



水果類
1份/餐



豆魚蛋肉類
2份/餐



**油脂與
堅果種子類**
2.5份/餐

營養基準

熱量 720~830大卡

蛋白質 31克

脂肪 26克

鈣 330毫克

鈉 800毫克

110年第二次營養師考前叮嚀 | 學校午餐食物內容及營養基準

志聖營養師 www.easywin.com.tw





**全穀
雜糧類**

● 未精製 1/3 以上
糙米/全大麥片/全燕麥片/糙薏仁/紅豆
綠豆/芋頭/地瓜/玉米/馬鈴薯/南瓜/山藥等

● 全穀雜糧類替代品，不得超過 2 份/週
甜不辣/米血糕等



**豆魚
蛋肉類**

● 豆製品 2 份/週以上
包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品
(如豆腐、豆干、干絲、豆皮)

● 魚類及各式海鮮供應至少 1 份/週

● 魚、肉類半成品不得超過 1 份/週
各式丸類/蝦捲/香腸/火腿/熱狗/重組雞塊等



蔬菜類

● 國小1-3年級 深色蔬菜必須超過 0.5份

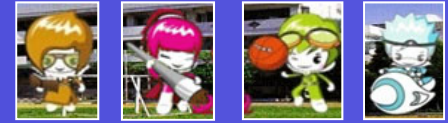
● 國小4~6年級 深色蔬菜必須超過 2/3 份

110年第二次營養師考前叮嚀 | 學校午餐食物內容及營養基準

志聖營養師 www.easywin.com.tw



每月菜單審核機制



- 學校午餐菜單審核流程主要包含菜單設計、營養分析、食材選用、烹調方式、衛生安全等面向。審核過程通常由學校午餐供應委員會，或是由專責營養師進行，確保菜單符合營養均衡、衛生安全，且符合學生需求(尤其是過敏原)

1

團膳公版菜單



2

初審-校園營養師



3

複審-學校午餐供應委員會



菜單公佈



4. 監廚及查核作業



自設廚房

每日驗收 (食登2.0)

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 (食登2.0)

外訂餐盒衛生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

表單核章完整
保存至少5年

自設廚房-自主衛生檢核表



附件6-2(自設廚房學校)

宜蘭縣國民中小學學校午餐廚房衛生管理檢查表

111.05修

學校名稱：北成國小

檢查日期： 年 月 日

序號	檢查項目(A.廚房工作人員/B.調理場所管理/C.設施設備衛生及病媒防治/D.食品及餐具衛生/E.乾料庫)	檢查結果說明(符合:√ 不符合:X 不適用:Δ(請寫原因))	現場檢查	表單
1	穿著整潔工作服、網帽(頭髮有效覆蓋)、工作鞋、戴口罩、未戴留指甲或戴飾物、標指甲油等。工作中沒有污染食品行為(如：吸菸、嚼檳榔等)。		現場檢查	
2	督導每日確實執行手部衛生等自主檢查(見「每日自主衛生安全紀錄表」)。		表單	
3	非作業人員之出入應適當管理。若有進入調理場所時應符合作業人員之衛生要求。*「衛生要求」：戴口罩、髮網、手腳消毒消毒。(有穿套工作服或靴套式防護衣為佳)		現場檢查	
4	食品驗收、洗滌、餐洗滌及殘餘物回收作業等區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。*可明顯看出該作業區域應為「有效區隔」。		現場檢查	
5	製備、烹調、配膳等區域之地板應保持清潔且不積水。		現場檢查	
6	調理場所不放置私人物品。		現場檢查	
7	清潔劑、清潔用具、非食品用化學物質應專區存放，不得與食品、調味品及餐具等混放。*此為避免誤食及污染食品、調味品及餐具。		現場檢查	
8	廚房工作人員填寫「每日學校午餐衛生自主管理檢查表」、廚房環境及設施設備保持清潔(應定期清潔消毒並留存紀錄)。		表單	
9	牆壁、支柱、天花板應保持清潔、無污垢、侵蝕、無長霉、成片剝落、積塵及網編等情形。		現場檢查	
10	照明設備充足(工作檯面或調理檯面保持200LUX以上)，使用的燈管、照明設備應有發票且保持清潔。*本項若已用照度計測量過並符合規定者，則無須每次檢查都測量照度，除非經常損壞應更換。		現場檢查	
11	排水系統暢通無異味及有防止病媒侵入設施，出口柵欄可正常運作。截油槽保持清潔並可正常運作無阻塞情形。		現場檢查	
12	廚房出入口設有防止病媒侵入之紗窗、紗門、空氣簾或正壓系統等設施且正常運作。		現場檢查	
13	廢棄物要依性質(垃圾、廚餘、廢油)分類棄存，棄存桶要加蓋。棄存周圍環境要保持清潔。*避免產生不良氣味及引發病媒。		現場檢查	
14	應留樣保存1份完整午餐樣本(筆、素食各1份)且總重量至少200公克以上，並完整包裝、標示留樣日期、餐別，置於7℃以下冷藏保存滿48小時(應置於廚房冰箱或專用冷藏冰箱)，紀錄表單應記有棄置時間(滿48小時當日中午後再棄置)。		現場檢查/表單	
15	冷凍(-18℃以下)冷藏庫(7℃以下)之食品存放處應保持清潔及每日檢查溫度並紀錄。冰箱儲存容量不宜塞滿(存放約70%容量)。		現場檢查	
16	生、熟食食品、用具、刀具、砧板、容器及冷凍冷藏庫(熟食在上，生食在下)食品應完整包裝或加蓋等嚴禁交互污染，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板需明顯標示顏色，以利區分，防止交叉污染。		現場檢查	
17	接觸食品之檯面、器具、餐具有清潔無缺口或裂縫，銳利器皿不得盛裝熟食。		現場檢查	
18	食材及包材、餐點及桶(盒)餐應避免直接置於地面，必須有效離地及離牆5公分，且避免太陽直接照射。配膳區內各班級餐桶(盒)放置處之正上方天花板不得有結露現象(水珠凝結)。		現場檢查	
19	督導成品盛裝前應確實煮熟且紀錄中心溫度(見「每日自主衛生安全紀錄表」)。		表單	
20	裝載餐點之餐車無油膩、異味。		現場檢查	
21	餐具洗滌應使用食品級洗潔劑清洗，餐具應置於清潔的餐具存放櫃(架)。		現場檢查	
22	每週應抽檢餐具之清潔度(澱粉殘留/脂肪殘留檢測)，並紀錄之，不合格者應改善及追蹤管理。		表單	
23	庫房內保持清潔整齊、無雜物。物料(品)分類標示清楚、排列整齊，離地、離牆5公分。*物料(品)避免直接置放，以防上下兩層水污染物料(品)。		現場檢查	
24	設置防鼠、防鼠、防潮(設置塑膠或耐腐鋼材質棧板離地)措施良好並保持清潔。設置溫濕度計檢控並紀錄。*建議庫房溫度25℃或物料避免直接置放，溫度維持70%以下。		現場檢查/表單	
25	食用米、調味料、食品物料之使用應依「先進先出」原則，並在保存期限內使用，如未一次用完，應標示入庫日期並妥善包裝儲存；每日食米進出、使用及庫存量紀錄表，以及每週乾貨進貨量及庫存量應確實紀錄。		現場檢查/表單	

備註：1.本表由自設廚房(含公辦公營或公辦民營)學校填寫，檢查頻率：每週1次。

2.本表係自製檢核表(依GHP規定應保存5年)，可供輔導單位(教育)或輔導單位(衛生)之參考。

3.本表檢查項目是以增進學校食品衛生、預防食病發生為目的，確保學生及教職員工健康。

其他：*所有廚房紀錄表單應依GHP規定保存5年。*註有「不符合」項目請在本欄說明改善措施或以異常處理單紀錄。

檢查人：

單位主任：

校長：

宜珍團膳服務中心

每日衛生檢查表

YC-01

頻率：每日

114年 6 月

學校：北成國小

【合格：打○ 不合格：打×】

類別	檢查項目	年	月	日	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
		104	6		2	3	4	5	6	7	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	30									
人員衛生	人員穿戴整齊工作衣帽及口罩	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	所有作業人員 48 小時內未出現疑似感染症狀(發燒、嘔吐、水樣腹瀉等)；手部無傷口或傷口已經適當包裝處理，並配戴不透水手套。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	人員手部保持清潔，無蓄留指甲、塗指甲油、佩戴飾物	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	人員私人物品沒有隨意放置在作業區中	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	人員於工作無抓頭髮、挖鼻孔、抽煙、嚼檳榔、隨地吐痰或飲食的情形發生	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
調理用膳等場所	地面保持清潔、不積水	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	灶面、抽油煙機、牆壁、地面、天花板、紗門窗、燈具保持清潔	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	排水溝要當天清理，且無殘餘物及異味	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	食品、盛裝容器均與地面隔離放置	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	生、熟食的刀具及砧板要分開使用	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	水管不接觸地面或散置	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	抹布應洗淨殺菌並切實執行	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
冷藏設備	作業中無進行清潔消毒工作，無任何有毒物質如殺蟲劑、維修工具	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	清潔用品、用具專區整齊存放	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	廚餘/垃圾桶要當天處理且要加蓋	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	冷藏須保持 7℃ 以下，冷凍 -18℃ 以下	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	保持清潔、排列整齊，儲存量不超過 70%	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
乾料庫	食品原料、半成品非直接裸露	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	生、熟食須分開貯存，避免相互污染	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	檢體須保存 48 小時，且標明日期	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	庫內保持清潔、排列整齊、地面無積水長霉	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	庫內保持良好通風及溫度控制	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
清洗設備	庫內物品離牆離地且整齊存放	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	乾貨未使用完，需密閉存放	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	倉庫應設防止病媒侵入之設備	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	物料使用應依「先進先出」之原則	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
廚務人員管理人簽名		[簽名]																																
追蹤改善事項：		[簽名]																																

營養師簽名：黃育福

午餐秘書簽名：[簽名]

校長簽名：[簽名]

宜珍團膳 TEL：9281100、9287272、9287373

學校午餐表單一覽表



學校午餐表單一覽表

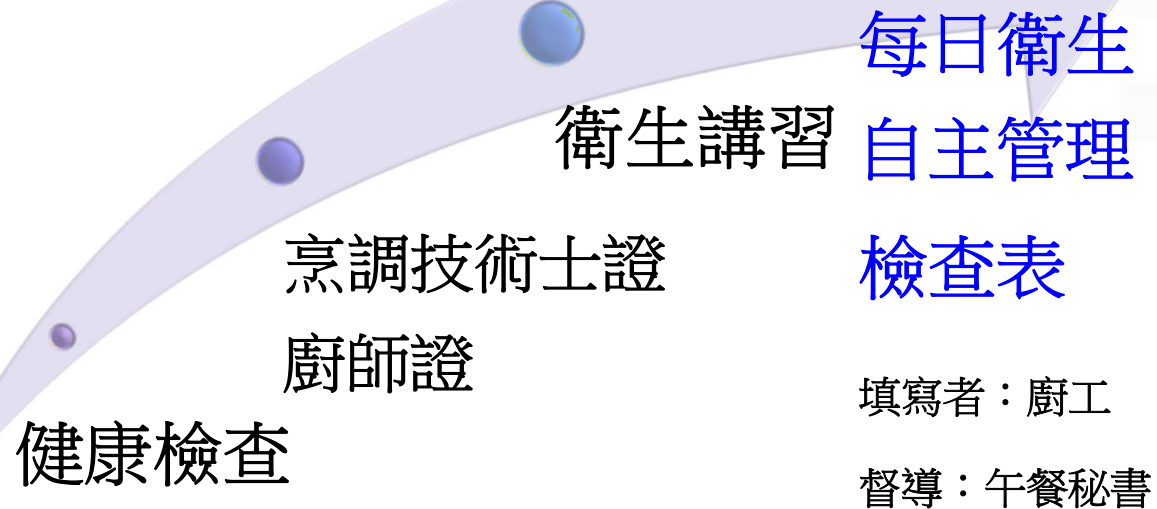
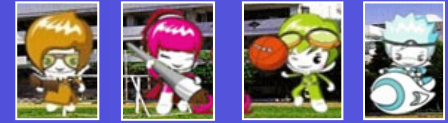
(教育處網頁 <https://www.ilc.edu.tw/>: 教育處/各單位/體育保健科/營養午餐/文件下載)

供餐及被供餐學校相關表單說明：

供餐類型	表單	使用頻率/對象	備註
1. 供餐學校(設有廚房學校)	附件1-1. 每日食材驗收檢核表_自設廚房學校_112.08	每日/學校	目前幾乎為團膳廠商紙本驗收單取代此表單、食登驗收平臺登錄驗收資料
	附件2-學校午餐留樣登記表_112.05	每日/學校(自辦)或團膳(委辦)	團膳(委辦)-學校仍需定期檢查是否確實登載
	附件3. 冷凍冷藏庫溫度管制紀錄表	每日/學校(自辦)或團膳(委辦)	團膳(委辦)-學校仍需定期檢查是否確實登載
	附件4. 乾貨庫房溫濕度紀錄表(自設廚房學校)	每日/學校(自辦)或團膳(委辦)	團膳(委辦)-學校仍需定期檢查是否確實登載
	附件6-1. 廚工每日餐飲衛生自主檢查表_自設廚房學校_112.08	每日/學校(自辦)或團膳(委辦)	團膳(委辦)-學校仍需定期檢查是否確實登載
	附件6-2. 學校午餐廚房衛生管理檢查表_自設廚房學校_112.08	每週/供餐學校	
	附件7. 廚房器具清潔衛生檢查表(自設廚房學校)	每日/學校(自辦)或團膳(委辦)	團膳(委辦)-學校仍需定期檢查是否確實登載
	附件9. 食米用量登記表	每日/學校(自辦)或團膳(委辦)	團膳(委辦)-學校仍需定期檢查是否確實登載
	附件10. 學校午餐每日自主衛生安全紀錄表_112.08	每日/學校(自辦)或團膳(委辦)	團膳(委辦)-學校仍需定期檢查是否確實登載
2. 被供餐學校	附件1-2. 學校午餐(桶餐)驗收自主管理檢核表_團膳及他校供應_112.08	每日/學校	
	附件2-學校午餐留樣登記表_112.05	每日/學校	
	附件6-3. 學校午餐廚房衛生管理檢查表_央廚及他校供應_112.08	央廚:校群內每週2所學校;他校:每週1次	
3. 學校	附件5. 學校午餐異常處理單_111.01	有異常事件時/學校->廠商務必填矯正措施,以預防異常事件再次發生	

※有學校午餐表單使用疑義,可逕洽各校之輔導區營養師詢問。

5. 廚房人員衛生管理



開學前二週內或新進用前(每年1次定期健康檢查)



廚房人員工作服裝示意圖



帽子或髮罩

- 可避免頭髮或頭皮髒污掉入食品
- 大小以可以完全覆蓋頭髮為原則

口罩

- 乾淨的拋棄式口罩，須能包裹口鼻，避免飛沫傳播病菌

衣物

- 穿戴乾淨的衣物
- 上班時再換上工作服
- 貯存在工作場所的購衣服(包括圍裙、廚師外套等)應遠離食品及操作區

飾品

- 不可配戴飾品，如耳環、項鍊、手錶、手環、戒指等

手套

- 配戴消毒清潔不透水手套，更換工作性質或手套遭受污染時應立即更換

圍裙

- 應每日清洗
- 離開操作區時(如上廁所或倒垃圾)應脫下圍裙
- 脫下之圍裙應掛在特定乾淨的暫放區

鞋子

- 換穿工作鞋
- 勿著高跟鞋、涼鞋
- 工作鞋需保持清潔
- 工作鞋應可防水、防潑

資料來源：食藥署餐飲衛生安全面面觀
圖片來源：新竹市建功國小

學校午餐製備流程管理



- 驗收紀錄及標準
- 不合格品處理
- 可追溯來源資料

採購及驗收



倉儲管理

- 先進先出
- 離牆離地
- 溫溼度管制



前處理

- 海鮮、肉品、蔬果分開清洗，防止交叉污染

烹調料理

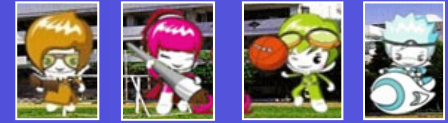
- 作業場所保持清潔，不得有病媒出沒。
- 人員管理：工作中應穿戴工作衣帽及手套，並每年執行供膳人員體檢。
- 防止交叉污染：砧板刀具應分生熟食、待烹煮食材應離地放置。



- 菜餚應維持適當溫度且覆蓋。
- 運輸菜餚時，車輛應保持清潔並做好溫度管控。

配膳供餐

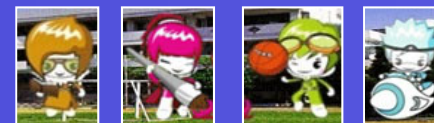
廚房相關表單管理



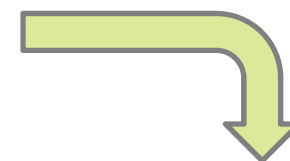
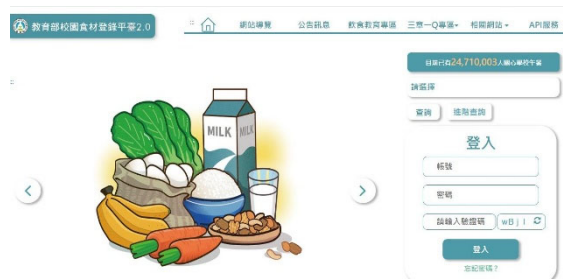
填寫者：廚工

督導：午餐秘書

6. 教育部校園食材登錄平臺2.0



廠商或公辦公營學校
上傳菜單及食材資訊



網頁或手機APP

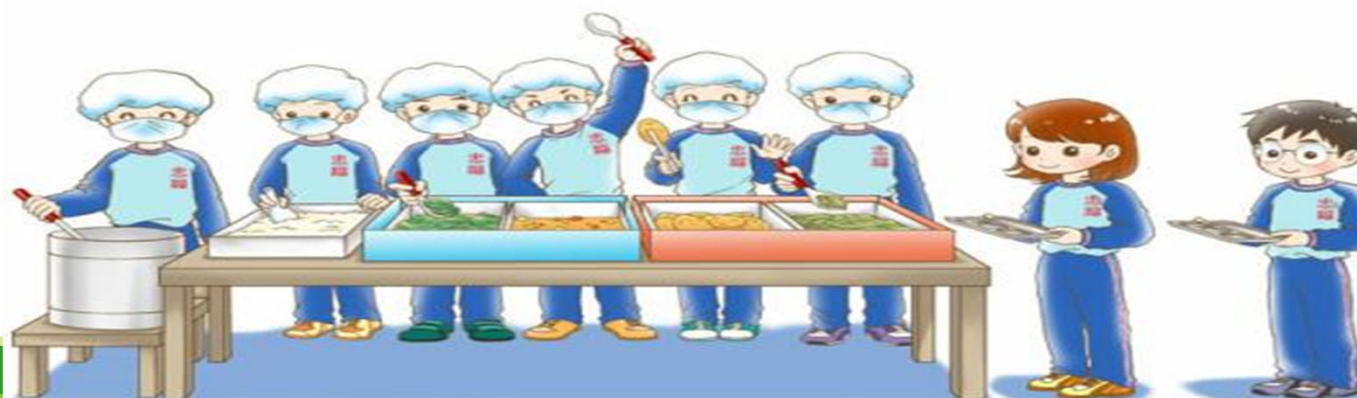
資料公開
才算完成驗收作業



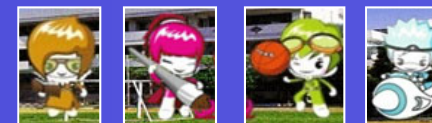
學校驗收、成品拍照



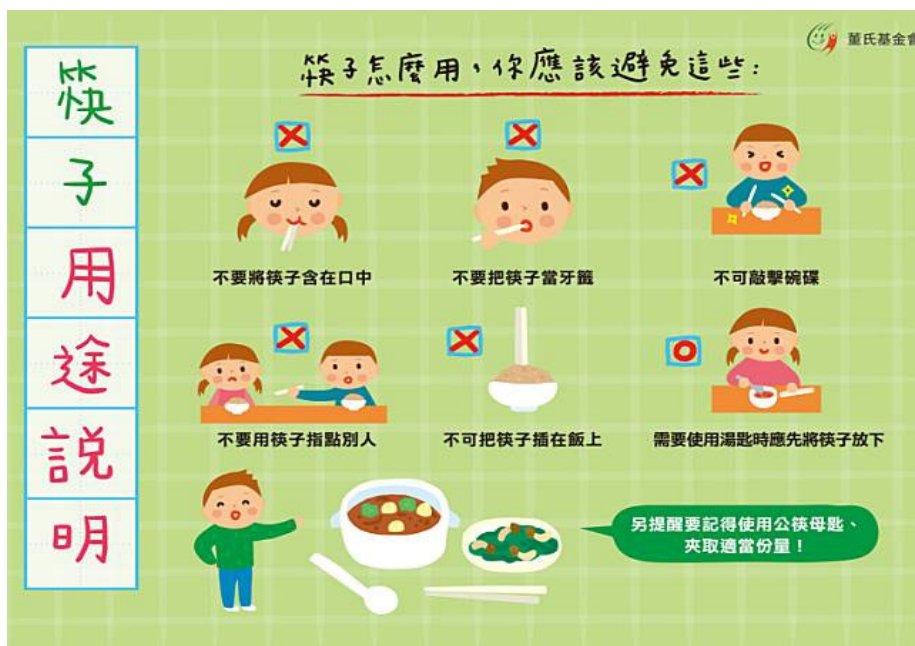
7. 學生用餐管理



非正式課程教學實施健康飲食教育指導



- ◎ 學校午餐時間
- ◎ 校園內非正式課程活動
- ◎ 個人飲食諮詢指導
- ◎ 家長的參與及教育
- ◎ 社區的資源



學校午餐打菜建議量

北成國小營養師編製

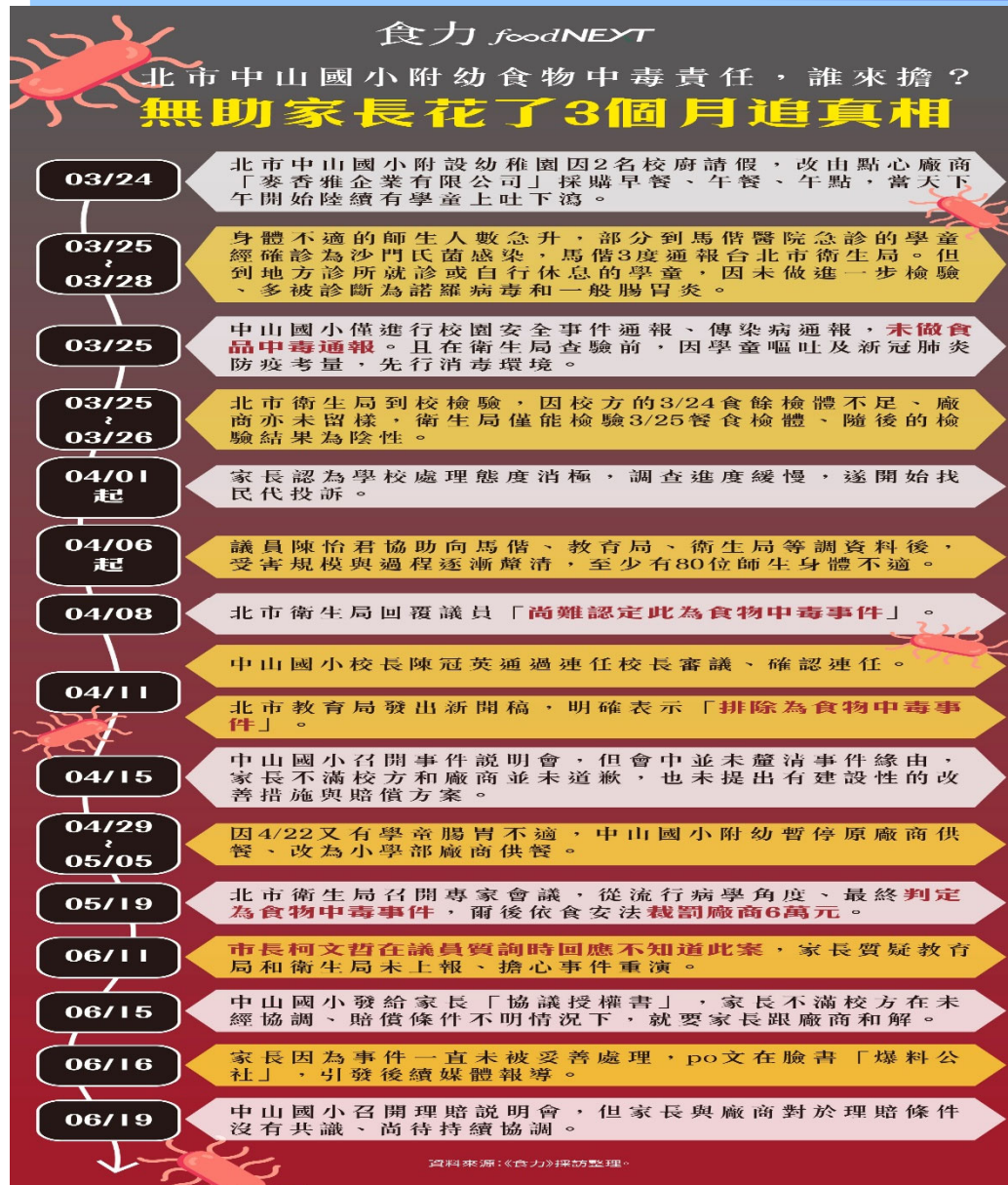
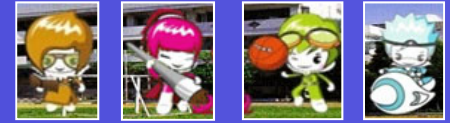
一～三年級

範例	主食	主菜		副菜	青菜	湯
	平平1碗 	滿滿1瓢 	1隻或1塊 或 	滿滿1瓢 	滿滿1瓢 	半碗公 
	3.5份全穀根莖類	1.5～2份豆魚肉蛋類		0.5份豆魚肉蛋類 0.5份蔬菜類	1份蔬菜類	鹹湯或甜湯

四～六年級

範例	主食	主菜		副菜	青菜	湯
	尖尖1碗 	滿滿1瓢 	1隻或1塊 或 	滿滿1瓢 	1瓢半 	半碗公 
	4.5份全穀根莖類	1.5～2份豆魚肉蛋類		0.5份豆魚肉蛋類 0.5份蔬菜類	1.5份蔬菜類	鹹湯或甜湯

疑似食品中毒危機處理



早餐：海苔壽司、光泉鮮豆漿
午餐：必勝客PIZZA、比菲多
午點：千層蛋糕、光泉鮮乳

《食力》指出4大幼兒園不被重視的食安黑洞：

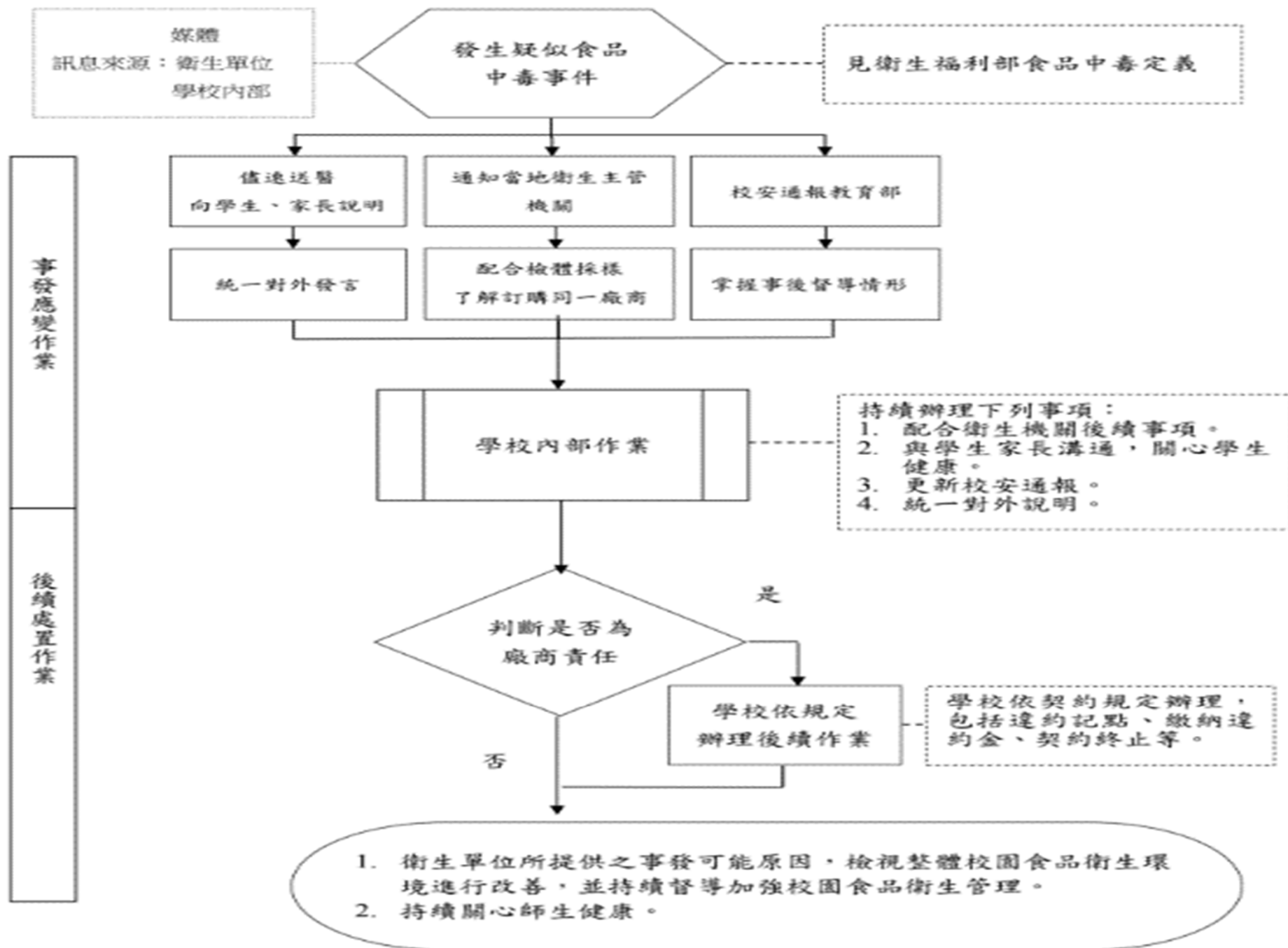
缺失1：幼兒園點心招標管理有漏洞！得標廠商竟向無牌攤商採購

缺失2：中山國小管理鬆散！未做食物中毒通報、沒有處理SOP

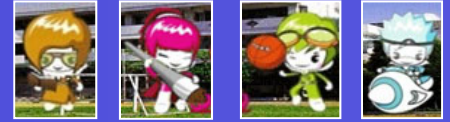
缺失3：北市教育局督導不周！幼兒園食安誰來顧？

缺失4：北市衛生局源頭管理、與教育局橫向配合待加強！

附件三、各級學校發生疑似食品中毒事件處理作業流程圖



8. 廚餘及廢油回收



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。



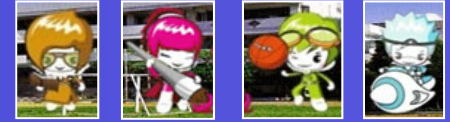
宜蘭縣午餐秘書（總群） (117)



- 廚餘回收紀錄表 (每日)
- 廢油集中由午餐合約廠商交由合格簽約廠商收取(每月)



9. 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。
3. 設置有效截油設施並每日清洗。



食品業者均應符合 **GHP**—一般性規定

防止化學物質及微生物危害
確保食品安全衛生

從業人員

1. 作業前如廁後，正確洗手
2. 應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)
3. 定期健檢
4. 教育訓練

清潔消毒

1. 化學物質
 - (1) 標示
 - (2) 專人管理
2. 作業場所不得存放
非用於維護衛生的藥劑

設備器具

1. 使用後清洗消毒
2. 使用前確認清潔
3. 防止化學藥劑殘留污染

食品良好衛生規範

(一般性規定)

廠區及環境

保清潔、防病媒、照明足、洗手設備足
管路清潔、通風好、排水順、供水潔
冷凍庫溫度低於零下18℃、冷藏庫低於7℃

運輸管理

1. 冷凍低於零下18℃
2. 冷藏低於7℃
3. 避免日曬
4. 防止交叉污染

油炸油管理

油炸油總極性化合物含量大於25%，立刻換油

倉儲管理

1. 原料、半成品及產品
 - (1) 分區存放
 - (2) 先進先出
 - (3) 標示
 - (4) 分類存放在貨架上
2. 管控及記錄溫濕度

食品製造業、食品工廠、餐飲業、食品添加物業、真空包裝食品業、塑膠類食品容器業等其他類業別，另應符合專章規定。

更多詳情請至食品藥物管理署網站<http://www.fda.gov.tw>查詢

法定消毒殺菌滅菌法

歷屆試題

(請看下一頁)



100°C沸水

煮沸1分鐘：餐具

煮沸5分鐘：抹布



100°C蒸氣

2分鐘：餐具

10分鐘：抹布/餐具



80°C 熱水

2分鐘：餐具

(不可用於抹布)



消毒櫃

乾熱殺菌法

110°C以上的

乾熱溫度

殺菌30分鐘以上



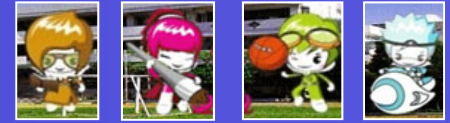
氯水殺菌法

以200ppm的

氯水消毒

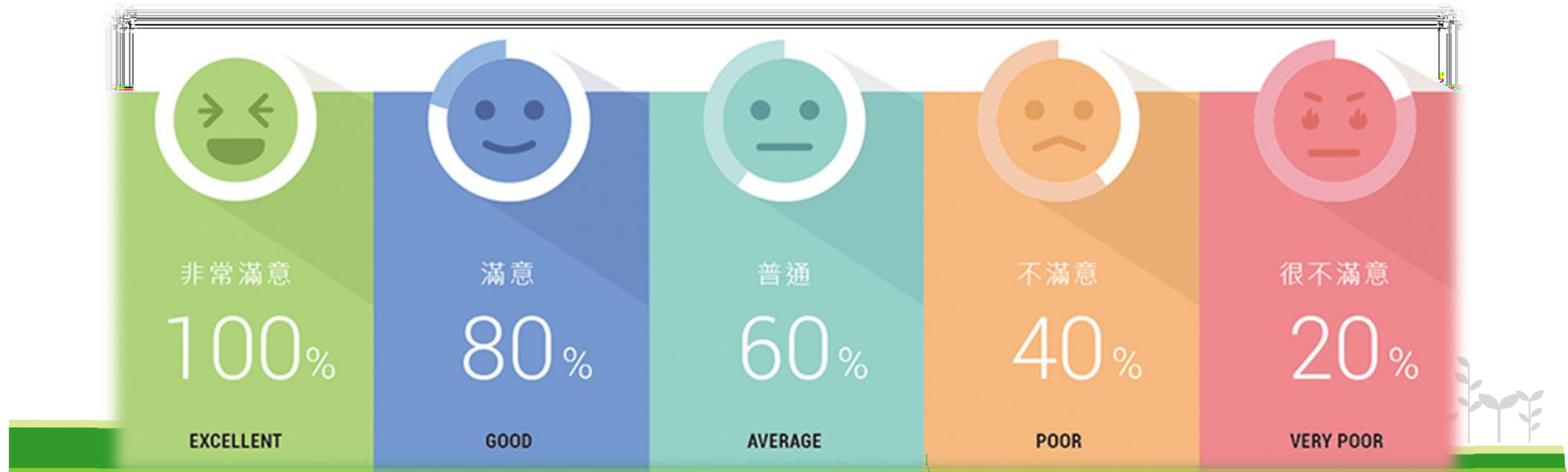


10. 滿意度調查及分析



- 頻率：每學期至少1次(填報2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





謝謝指教

期待它長大.....