外訂團膳午餐秘書工作

經驗分享

臺中市立沙鹿國民中學

分享人：陳虹妏

日期：107年8月10日

經驗分享項目

壹、本校基本資料

貳、平日工作項目

1. 菜單審核
2. 供應作業
3. 帳務結算
4. 人員管理
5. 營養教育
6. 行政事務
7. 其他

壹、基本資料

1. 辦理方式:外訂團膳-供應商大新、台邑、怡饗、侑芳。

水果供應商—來來。

2. 供餐情況:本校共60班（含體育班、特教班）。

3. 學生人數:1641人，參加人數1626人，參加比率99%。

4. 午餐收費:45元/天/人。

5. 每日供應4菜1湯，每週供應水果2天，其他：W一供應蔬食餐，W三供應特餐

6. 由學生自行搬運。

7. 補助貧困學生 199人(含原民生)，佔用餐學生比率 12%。

經驗分享項目

壹、本校基本資料

貳、平日工作項目

1. 菜單審核

2. 供應作業

3. 帳務結算

4. 人員管理

5. 營養教育

6. 行政事務

7. 其他

食譜設計

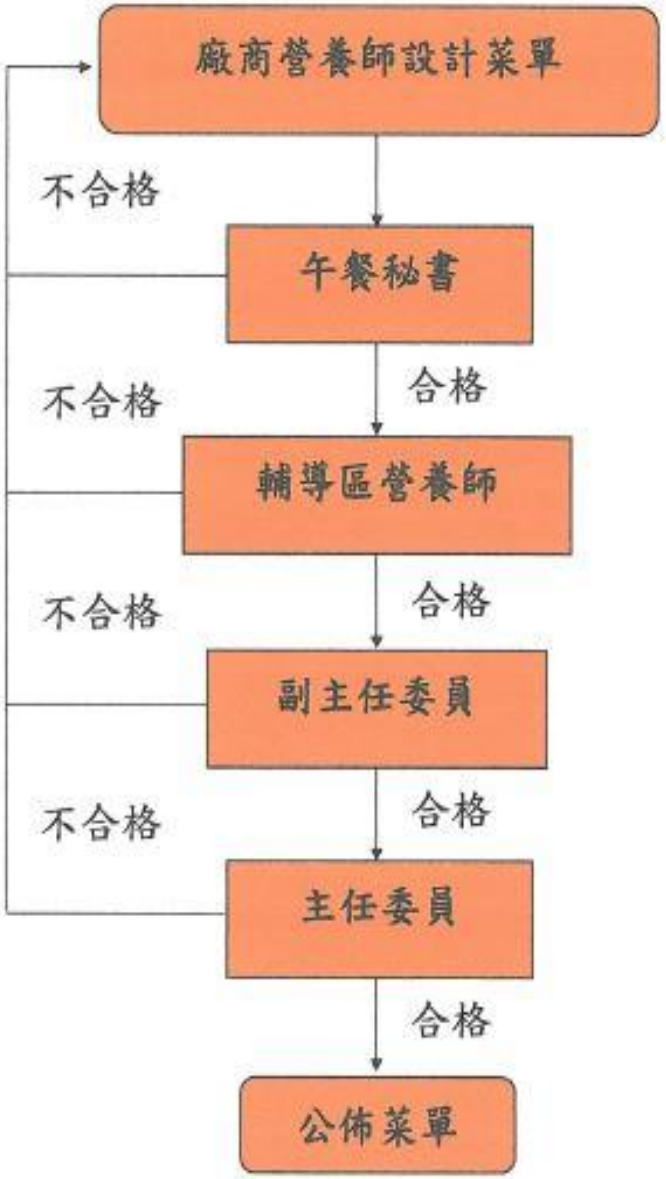
◆落實菜單審核機制：全數均依規定按時送區營養師審查，嚴格把關。

◆菜單標示：完整列出菜名、營養成份熱量、可食廢棄比例。

◆每週一提供蔬食餐。

◆提供營養、均衡、富變化性的菜單。

臺中市立沙鹿國民中學營養午餐菜單審核流程



（學校網頁、公佈欄）

此表為營養師填寫(學校可做為設計菜單原則)

臺中市 沙鹿國中午餐月菜單建議表(　　美食)

輔導區營養師：

編號	項　　目	建議次數		實際次數	建議事項
1	營養分析(熱量、蛋白質、脂質、醣類)是否符合學生營養需求	依據教育部公告學校午餐食物內容及營養基準(如附件)		□符合 ☒不符合	1. 本月菜單提供蛋白質未達2.5份次數超過一半天數。 2. 蛋白質設計量與營養分析有落差請再確認。
2	每週供應未精緻主食類	至少3次/週		☒符合 □不符合	
3	每週提供蔬菜類份量	國小至少120g/天 國中至少150g/天		☒符合 □不符合	
4	每週甜湯供應次數	≦1次/2週 (應以天然食材為主，勿加冰塊)		☒符合 □不符合	
5	每週油炸次數	≦1次/週 (過油不算)		☒符合 □不符合	
6	每週加工品、半成品供應次數	主食類	≦1次/週	☒符合 □不符合	
		其　他	<0.5份/天	☒符合 □不符合	
7	每週供應深色（綠、黃及紅）蔬菜次數	至少3次/週 (30g以上/次)		☒符合 □不符合	
8	蔬食日	每週擇一日蔬食日		☒符合 □不符合	
9	其他創意(例如：使用在地食材、設計對視力保健有助益菜單、設計富含鈣質飲食、堅果類入菜…等)				

營養師菜單總建議(注意事項)：

依據教育部公告學校午餐食物內容及營養基準，國中生每日中餐豆魚肉蛋類應達2.5份。

學校備註欄：已轉知廠商修改菜單

午餐秘書 陳虹妏　　主任：　　校長

備註：

一、學校請於每週二下午2時前將下週供應菜單電子郵寄該輔導區營養師審核(月菜單請於每月20日中午12時前將下月供應菜單送審，如遇假日則提前)，(正本給午餐承辦人員、副本給校長)。

二、送審菜單內容需載明「用餐人數」、「食材名稱」、「營養分析」及「各食材總(重)量或份數」。

三、輔導區營養師菜單審核結果電子郵寄回覆時間(正本給午餐承辦人員、副本給校長)

1. 月菜單：當月25日前請輔導區營養師以電子郵件回覆，遇假日請提前。

2. 週菜單：當週星期三下午4時前請輔導區營養師以電子郵件回覆。

四、輔導區營養師審查完成的菜單建議表，請學校連帶核章、留存備查，作為午餐考核項目之一。

此表為營養師填寫(學校可做為設計菜單原則)

臺中市 沙鹿國中午餐月菜單建議表(　　食品)

輔導區營養師：

編號	項　　目	建議次數		實際次數	建議事項
1	營養分析(熱量、蛋白質、脂質、鮮蔬)是否符合學生營養需求	依據教育部公告學校午餐食物內容及營養基準(如附件)		☒符合 ☐不符合	
2	每週供應未精緻主食類	至少3次/週		☒符合 ☐不符合	
3	每週提供蔬菜類份量	國小至少120g/天 國中至少150g/天		☒符合 ☐不符合	
4	每週甜湯供應次數	≦1次/2週 (並以天然食材為主，勿加冰塊)		☒符合 ☐不符合	
5	每週油炸次數	≦1次/週 (過油不算)		☒符合 ☐不符合	
6	每週加工品、半成品供應次數	主食類	≦1次/週	☐符合 ☒不符合	連續2週，每週皆開立2次主食加工品，(玉米餅、可頌、小餐麵、波蘭包)
		其　他	<0.5份/天	☒符合 ☐不符合	
7	每週供應深色（綠、黃及紅）蔬菜次數	至少3次/週 (80g以上/次)		☒符合 ☐不符合	
8	蔬食日	每週排一日蔬食日		☒符合 ☐不符合	
9	其他創意(例如：使用在地食材、設計對視力保健有助益菜單、設計富含鈣質飲食、堅果類入菜…等)				

營養師菜單總建議(注意事項)：

1. 主食類加工品以每週開立一次為宜。

學校備註欄：

1.有老師反映，主食+小饅頭(或波蘭包)感覺怪怪的，饅頭或麵包應是早餐主食，而非午餐。

午餐秘書 代理午餐秘書陳虹妏　　主任：　　校長：

備註：

一、學校請於每週二下午2時前將下週供應菜單電子郵寄給輔導區營養師審核(月菜單請於每月20日中午12時前將下月供應菜單送審，如遇假日則提前)，(正本給午餐承辦人員、副本給校長)。

二、送審菜單內容需載明「用餐人數」、「食材名稱」、「營養分析」及「各食材總(重)量或份數」。

三、輔導區營養師菜單審核結果電子郵寄回覆時間(正本給午餐承辦人員、副本給校長)

1.月菜單： 當月25日前請輔導區營養師以電子郵件回覆，遇假日請提前。

2.週菜單：當週星期三下午4時前請輔導區營養師以電子郵件回覆。

四、輔導區營養師審查完成的菜單建議表，請學校逐級核章、留存備查，作為午餐考核項目之一。

此表為營養師填寫(學校可做為設計菜單原則)

臺中市 沙鹿國中午餐月菜單建議表(　　食品)

輔導區營養師：

編號	項　　目	建議次數		實際次數	建議事項
1	營養分析(熱量、蛋白質、脂質、鮮蔬)是否符合學生營養需求	依據教育部公告學校午餐食物內容及營養基準(如附件)		☒符合 ☐不符合	12/9.14.15 後肉蛋白質不足2.5份。
2	每週供應未精緻主食類	至少3次/週		☒符合 ☐不符合	
3	每週提供蔬菜類份量	國小至少120g/天 國中至少150g/天		☒符合 ☐不符合	
4	每週甜湯供應次數	≦1次/2週 (並以天然食材為主，勿加冰塊)		☒符合 ☐不符合	
5	每週油炸次數	≦1次/週 (過油不算)		☒符合 ☐不符合	
6	每週加工品、半成品供應次數	主食類	≦1次/週	☒符合 ☐不符合	
		其　他	<0.5份/天	☒符合 ☐不符合	
7	每週供應深色（綠、黃及紅）蔬菜次數	至少3次/週 (80g以上/次)		☒符合 ☐不符合	
8	蔬食日	每週排一日蔬食日		☒符合 ☐不符合	
9	其他創意(例如：使用在地食材、設計對視力保健有助益菜單、設計富含鈣質飲食、堅果類入菜…等)				

營養師菜單總建議(注意事項)：

學校備註欄：已轉知廠商修改

修改事項：

1.蛋白質量已調整

午餐秘書 代理午餐秘書陳虹妏　　主任　　校長

備註：

一、學校請於每週二下午2時前將下週供應菜單電子郵寄給輔導區營養師審核(月菜單請於每月20日中午12時前將下月供應菜單送審，如遇假日則提前)，(正本給午餐承辦人員、副本給校長)。

二、送審菜單內容需載明「用餐人數」、「食材名稱」、「營養分析」及「各食材總(重)量或份數」。

三、輔導區營養師菜單審核結果電子郵寄回覆時間(正本給午餐承辦人員、副本給校長)

1.月菜單： 當月25日前請輔導區營養師以電子郵件回覆，遇假日請提前。

2.週菜單：當週星期三下午4時前請輔導區營養師以電子郵件回覆。

四、輔導區營養師審查完成的菜單建議表，請學校逐級核章、留存備查，作為午餐考核項目之一。

食譜設計

◆落實菜單審核機制：全數均依規定按時送區營養師審查，嚴格把關。

◆菜單標示：完整列出菜名、營養成份熱量、可食廢棄比例。

◆每週一提供蔬食餐。

◆提供營養、均衡、富變化性的菜單。

台邑餐[illegible]有限公司

行政院衛生署HACCP認證優良餐盒食品廠

104年10月菜單　仲義國中

服務專線：04-26202168　傳真專線：04-26202158
正址：臺中市清水區南義路三段50巷20號

日期	主食			1.主菜			2.副菜(一)			3.副菜(二)			4.青菜			5.湯類			水果	營養分析	
	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)			
10月19日(一)	白米飯	米	115	蔥燒豆腐	豆腐	50	醋炒蛋	雞蛋	45	泡菜雙不辣	大白菜	40	清江菜	100	米粉湯	米粉	6			全穀雜豆類(份)	0.5
					洋蔥	10		荀絲	12		紅蘿蔔	3		蒜	1		芹菜	10		豆魚肉蛋類(份)	2.5
								紅蘿蔔	8		甜不辣	8		油	1		香菇	0.5		蔬菜類(份)	1.68
											辣椒粉	適量								油脂與堅果種子類(份)	2.6
																				水果類(份)	0
																				熱量(大卡)	778.0
																				蛋白質(克)	32.0
																				脂肪(克)	25.4
																				碳水化(克)	105.3
10月20日(二)	麥片飯	米	90	蒜泥白肉	肉片	60	媽媽上樹	冬粉	8	八寶豆乾丁	紅蘿蔔	10	脆炒大陸菜	大陸妹	100	清水肉羹湯	白蘿蔔	35		全穀雜豆類(份)	6.5
	麥片	麥片	10		蒜片	1		紅蘿蔔	5		荀丁	25		蒜	1		肉絲	10		豆魚肉蛋類(份)	2.55
					蒜仁	1		木耳	5		絞肉	5		油	1					蔬菜類(份)	1.8
								高麗菜	20		豆干	12								油脂與堅果種子類(份)	2.6
					肉磨素平	8%					毛豆	3								水果類(份)	0
																				熱量(大卡)	787.1
																				蛋白質(克)	32.8
																				脂肪(克)	25.7
																				碳水化(克)	106.3
10月21日(三)	滷排炒麵	麵條	170	◎蠔油雞腿	雞腿	78	地瓜包	地瓜包	30	黃瓜燴海皇豆腐	大黃瓜	35	脆炒油菜	油菜	140	燒仙草	仙草	20		全穀雜豆類(份)	6.5
		高麗菜	20		蠔油粉	適量					鮮菇	10		蒜	1		大豆	8		豆魚肉蛋類(份)	2.52
		木耳	3								魷魚	10		油	1		綠豆	8		蔬菜類(份)	1.7
		紅蘿蔔	3		肉磨素平	35%					海皇醬	10								油脂與堅果種子類(份)	3
		肉絲	5																	水果類(份)	0
																				熱量(大卡)	800.3
																				蛋白質(克)	32.3
																				脂肪(克)	27.6
																				碳水化(克)	105.6
10月22日(四)	小米飯	米	90	家常滷排	排骨	50	和風蒸蛋	雞蛋	40	青花炒雞絲	花椰菜	45	脆炒豆芽菜	豆芽菜	100	酸菜鴨湯	鴨丁	5		全穀雜豆類(份)	6.50
		小米	10		滷肉汁	適量		魚肉	適量		雞肉	10		蒜	1		酸菜	5		豆魚肉蛋類(份)	2.53
											紅蘿蔔	5		油	1					蔬菜類(份)	1.51
					肉磨素平	20%														油脂與堅果種子類(份)	2.8
																				水果類(份)	0.0
																				熱量(大卡)	788.8
																				蛋白質(克)	32.2
																				脂肪(克)	25.7
																				碳水化(克)	105.1
10月23日(五)	鮪米飯	米	82	三杯雞	雞丁	70	冬菇白菜滷	大白菜	40	蕈菇洋芋肉醬	三色丁	10	脆炒芥藍菜	芥藍菜	100	味噌豆腐湯	豆腐	25		全穀雜豆類(份)	6.5
	鮪米	鮪米	10		九層塔	1		鮮菇	8		馬鈴薯	35		蒜	1		味噌	1		豆魚肉蛋類(份)	2.5
					薑	1		木耳	3		洋蔥	15		油	1					蔬菜類(份)	1.8
					蒜	1		紅蘿蔔	3		蕈菇	3								油脂與堅果種子類(份)	2.7
											絞肉	15								水果類(份)	0.0
					肉磨素平	40%														熱量(大卡)	785.7
																				蛋白質(克)	32.2
																				脂肪(克)	25.0
																				碳水化(克)	105.1

註1：四週一為葷食日
註2：◎表示為自製　※表示使用非基因改質豆
註3：蔬菜食物實際市場供貨狀況略有調整
註4：食材重量皆為可食生重（就是不包含骨頭重量的長度）

2018臺中世界花卉博覽會
2018 TAICHUNG WORLD FLORA EXPOSITION
聆聽花開的聲音
后里｜豐原｜外埔 2018.11.3-2019.4.24

食譜設計

◆落實菜單審核機制：全數均依規定按時送區營養師審查，嚴格把關。

◆菜單標示：完整列出菜名、營養成份熱量、可食廢棄比例。

◆每週一提供蔬食餐。

◆提供營養、均衡、富變化性的菜單。

確實實行每週一蔬食日（無肉日）

經驗分享項目

壹、本校基本資料

貳、平日工作項目

1. 菜單審核
2. 供應作業
3. 帳務結算
4. 人員管理
5. 營養教育
6. 行政事務
7. 其他

（一）、驗收制度

◆每日驗收紀錄表暨工作日誌

◆各家廠商食材來源及檢驗報告(紙本)、網頁連結

◆每學期訪視廠商

〈訪視計劃先提報午餐供應委員通過〉

106 學年度第1學期臺中市立沙鹿國民中學午餐團膳每日驗收紀錄表

日期	項目	餐車抵達時間	餐車清潔度	送餐器具清潔度	送餐內容正確性	人員服裝儀容	回收作業（廚餘）	工作日誌
9/14	大新	11:25	✓	✓	✓	✓	✓	1.上W5有事先提醒同學注意換餐廠商，果然今天順利多了～ 2.侑芳今日蔬菜為青花菜，大新改為大白菜
	台邑	11:20	✓	✓	✓	✓	✓	
	怡饗	11:30	✓	✓	✓	✓	✓	
	侑芳	11:15	✓	✓	✓	✓	✓	
9/15	大新	11:15	✓	✓	✓	✓	✓	1.因蔬菜供源不足，廠商多有異動，細目如下： 怡饗：黃豆芽、青花菜、海帶根、油菜、空心菜 侑芳：豆芽菜
	台邑	11:25	✓	✓	✓	✓	✓	
	怡饗	11:20	✓	✓	✓	✓	✓	
	侑芳	11:30	✓	✓	✓	✓	✓	
9/16	大新	11:15	✓	✓	✓	✓	✓	1.侑芳：高麗菜，大新：滷味拼盤改蔬菜粉絲
	台邑	11:30	✓	✓	✓	✓	✓	
	怡饗	11:25	✓	✓	✓	✓	✓	
	侑芳	11:20	✓	✓	✓	✓	✓	
9/17	大新	11:20	✓	✓	✓	✓	✓	1. 有同學發現異物，依合約各罰20元，帳入公庫
	台邑	11:30	✓	✓	✓	✓	✓	
	怡饗	11:15	✓	✓	✓	✓	✓	
	侑芳	11:25	✓	✓	✓	✓	✓	
9/18	大新	11:30	✓	✓	✓	✓	✓	1.侑芳改為包心白菜 2.侑芳、怡饗事先告知TW菜單異動
	台邑	11:30	✓	✓	✓	✓	✓	
	怡饗	11:15	✓	✓	✓	✓	✓	
	侑芳	11:25	✓	✓	✓	✓	✓	

午餐秘書：教師兼午餐秘書 陳虹妏　　學務主任：　　校長：

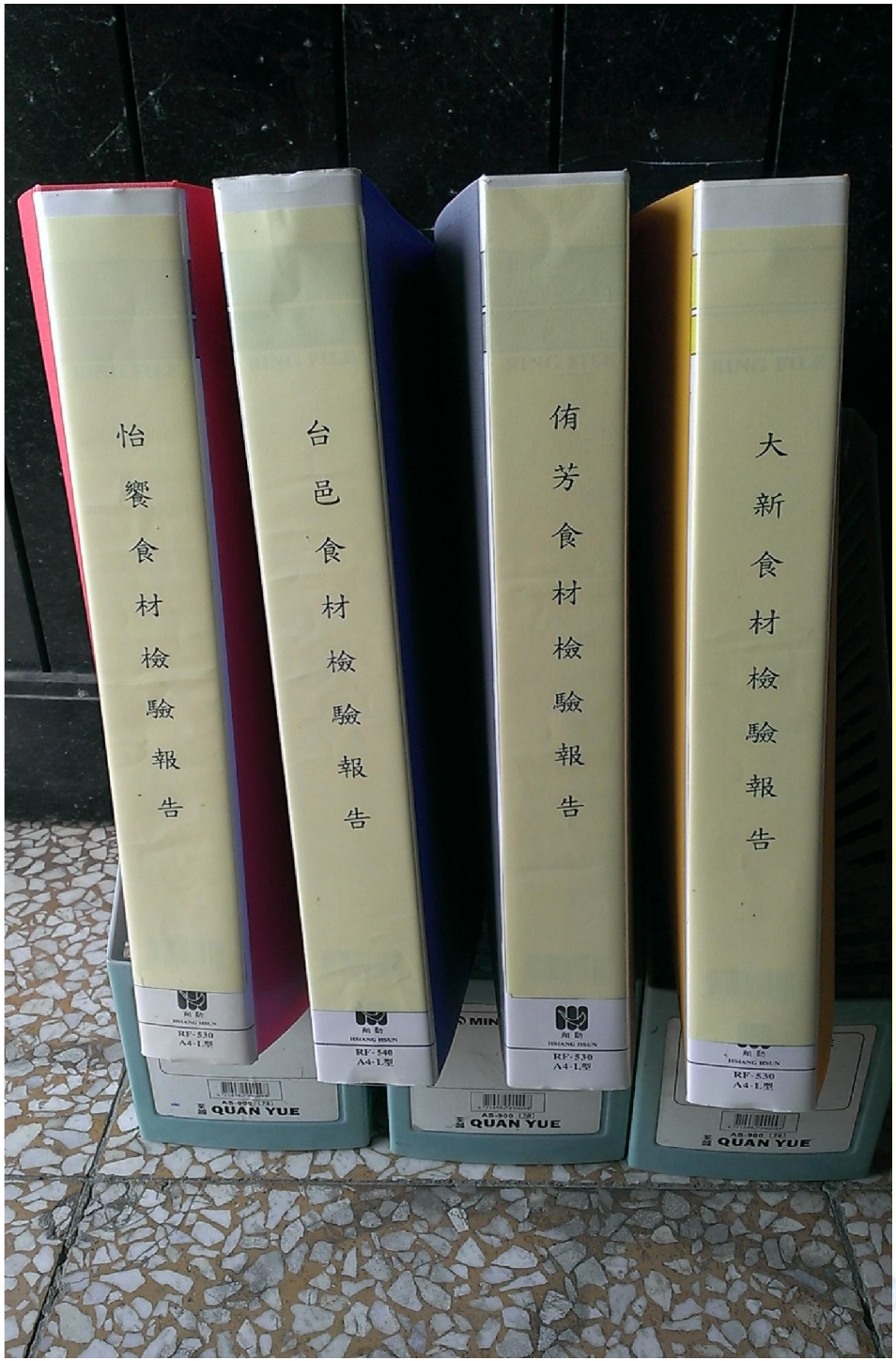
（一）、驗收制度

◆每日驗收紀錄表暨工作日誌

◆各家廠商食材來源及檢驗報告(紙本)、網頁連結

◆每學期訪視廠商

〈訪視計劃先提報午餐供應委員通過〉



2018臺中世界花卉博覽會
2018 TAICHUNG WORLD FLORA EXPOSITION
聆聽花開的聲音
后里｜豐原｜外埔 2018.11.3-2019.4.24

快速啟動

- 供餐方式與流程
- 午餐供應執行要點
- 緊急事件處理流程
- 午餐用餐禮儀
- 共享文件
- 表單下載
- 學生滿意度調查
- 導師滿意度調查

公佈欄

新增宣告

臺中市食材登錄系統已啟動！

新增者管理者 2018/5/10 下午 04:33

臺中市食材登錄系統已於2014年5/1啟動，本校團膳廠商亦已依規定每日上網登錄。歡迎大家共同關心監督我們的團膳品質，使我們的午餐愈來愈好！

請至右側連結處點選：臺中市校園食材登錄平臺　即可查閱

連結

- 營養午餐教育(新)
- 臺中市校園食農教育暨健康飲食教育網
- 臺中世界花卉博覽會
- 校園食材登錄平臺
- 怡馨廠商食材來源與檢驗報告
- 台邑廠商食材來源及檢驗報告
- 大新廠商食材來源及檢驗報告
- 侑芳廠商食材來源及檢驗報告
- 董氏基金會營養專區
- 教育部全球資訊網
- 臺中市政府教育局
- 行政院環境保護署
- 衛生福利部食品藥物管理署網站
- 行政院農業委員會動植物防疫檢疫局網站
- 行政院農業委員會農糧署網站
- 沙中營養午餐教育網blog

（一）、驗收制度

◆每日驗收紀錄表暨工作日誌

◆各家廠商食材來源及檢驗報告(紙本)、網頁連結

◆每學期訪視廠商

〈訪視計劃先提報午餐供應委員通過〉

行前會議	105年4月21日（四）		
訪視時間	105年4月22日（五）		
訪視人員	游文玲導師、蔡宜源導師、陳虹妏午秘		
廠商名稱	廠商負責人	電話	廠址
倩芳	劉明珠	26818855	台中市大甲區日南里工七路16號

優良事項	建議改善事項
1.廠房定期消毒 2.廠房寬敞、有專業器材 3.員工經專業訓練，具有證照 4.食材定期檢驗，有自己的檢驗室 5.冷凍冷藏櫃均依規定標示溫度，並有完整紀錄 6.乾料、調味料排放整齊	1.水溝已有加蓋，但周圍仍有菜渣汙垢，須確實清掃 2.請每週確實將食材檢驗證明上傳雲端，以供查詢。 3.清洗蔬菜區排水未加裝水管，導致地板過於潮濕，十分危險。

（二）、廚餘處理

◆本校未設置廚餘桶

◆處理方式:由廠商分類帶回處理

◆每日確實打掃置餐環境

廚餘分類處理　交由廠商帶回

準　　備

分　　類

分　　類

分　　類

廠商帶回處理

廠商帶回處理

（三）、檢體採樣符合規定

◆由廠商提供一份及現場採樣一份，置於7℃以下，冷藏保存48小時。

◆詳實填寫留樣紀錄

現場採樣

採樣檢體

現場採樣

採樣檢體

分層放置（水果）

分層放置（溫度計）

空間充足

空間充足

臺中市立沙鹿國民中學學生營養午餐儲存檢體自主檢核表

	廠商				放置處所			檢核	備
日期	大新	台邑	怡饗	侑芳	冰箱溫度	冰箱清潔	周遭環境	人員	註
8月31日	✓	✓	✓	✓	4°C	✓	✓	陳虹妏	清潔冰箱
9月1日	✓	✓	✓	✓	4°C	✓	✓	陳虹妏	
9月2日	✓	✓	✓	✓	5°C	✓	✓	陳虹妏	
9月3日	✓	✓	✓	✓	5°C	✓	✓	陳虹妏	
9月4日	✓	✓	✓	✓	5°C	✓	✓	陳虹妏	
9月7日	✓	✓	✓	✓	4°C	✓	✓	陳虹妏	
9月8日	✓	✓	✓	✓	4°C	✓	✓	陳虹妏	
9月9日	✓	✓	✓	✓	4°C	✓	✓	陳虹妏	
9月10日	✓	✓	✓	✓	5°C	✓	✓	陳虹妏	
9月11日	✓	✓	✓	✓	4°C	✓	✓	陳虹妏	清潔冰箱
9月14日	✓	✓	✓	✓	4°C	✓	✓	陳虹妏	
9月15日	✓	✓	✓	✓	5°C	✓	✓	陳虹妏	
9月16日	✓	✓	✓	✓	4°C	✓	✓	陳虹妏	
9月17日	✓	✓	✓	✓	5°C	✓	✓	陳虹妏	
9月18日	✓	✓	✓	✓	4°C	✓	✓	陳虹妏	
9月21日	✓	✓	✓	✓	4°C	✓	✓	陳虹妏	清潔冰箱
9月22日	✓	✓	✓	✓	5°C	✓	✓	陳虹妏	
9月23日	✓	✓	✓	✓	6°C	✓	✓	陳虹妏	
9月24日	✓	✓	✓	✓	5°C	✓	✓	陳虹妏	
9月25日	✓	✓	✓	✓	5°C	✓	✓	陳虹妏	
9月28日	✓	✓	✓	✓	6°C	✓	✓	陳虹妏	
9月29日	✓	✓	✓	✓	5°C	✓	✓	陳虹妏	
9月30日	✓	✓	✓	✓	5°C	✓	✓	陳虹妏	

檢查重點 1.各家樣品必須將廠商名稱、日期、餐別明顯標示。
2.各家樣品份量必須足夠。
3.冰箱溫度必須在7度C以下凍結點以上。
4.冰箱內外環境必須清潔。
5.其他需記錄者。

承辦人：教師兼午餐秘書陳虹妏　主任：　校長

2018臺中世界花卉博覽會
2018 TAICHUNG WORLD FLORA EXPOSITION
聆聽花開的聲音
后里｜豐原｜外埔 2018.11.3-2019.4.24

經驗分享項目

壹、本校基本資料

貳、平日工作項目

1. 菜單審核
2. 供應作業
3. 帳務結算
4. 人員管理
5. 營養教育
6. 行政事務
7. 其他

◆按時記帳、每月結算、確實退費

◆設立午餐經費專戶，檢具午餐專戶明細分類帳目

◆本校未收取廠商規費與回饋金

大新1050215-0226共11日

班別	1總午餐數	2補助	3原民生	4清寒生	5家長送	6實付數	7州發天	8退訂	9單價	10合計金額
102	30	1	0	6	1	22	11	3	45	10755
103	30	1	0	5	0	24	11	5	45	11655
104	31	1	0	3	0	27	11	1	45	13320
105	31	1	1	5	0	24	11	0	45	11880
108	31	1	0	2	1	27	11	0	45	13365
112	28	1	0	3	0	24	11	1	45	11835
116	31	1	0	0	0	30	11	4	45	14670
118	31	1	0	3	0	27	11	0	45	13365
119	31	1	0	2	0	28	11	0	45	13860
120	15	1	0	3	1	10	11	0	45	4950
202	28	1	0	6	0	21	11	0	45	10395
203	28	1	0	2	0	25	11	0	45	12375
204	29	1	1	1	0	26	11	0	45	12870
206	29	1	0	4	0	24	11	28	45	10620
207	27	1	1	3	0	22	11	0	45	10890
208	29	1	0	2	0	26	11	2	45	12780
209	28	1	1	3	0	23	11	0	45	11385
211	28	1	0	5	0	22	11	3	45	10755
213	29	1	0	2	0	26	11	3	45	12735
301	30	1	0	4	0	25	11	0	45	12375
302	29	1	0	2	1	25	11	0	45	12375
304	30	1	0	4	0	25	11	0	45	12375
306	31	1	0	4	0	26	11	0	45	12870
308	30	1	1	4	0	24	11	0	45	11880
309	29	1	0	3	0	25	11	0	45	12375
310	28	1	0	3	0	24	11	0	45	11880
311	30	1	0	6	2	23	11	0	45	11385
314	31	1	0	3	0	27	11	3	45	13230
316	28	1	0	7	0	20	11	1	45	9855
318	28	1	1	6	0	20	11	0	45	9900
小計	868	30	6	104	6	722	11	54	45	354060

大新1050229-0311共9日

班別	1總午餐數	2補助	3原民生	4清寒生	5家長送	6實付數	7州發天	8退訂	9單價	10合計金額
101	31	1	0	5	0	25	9	4	45	9945
103	30	1	0	5	0	24	9	1	45	9675
105	31	1	1	5	0	24	9	3	45	9585
106	30	1	0	3	0	26	9	4	45	10350
107	30	1	0	2	0	27	9	0	45	10935
108	31	1	0	2	1	27	9	3	45	10800
109	28	1	0	1	0	26	9	0	45	10530
112	28	1	0	3	0	24	9	5	45	9495
113	31	1	1	2	0	27	9	5	45	10710
116	31	1	0	0	0	30	9	1	45	12105
119	31	1	0	2	0	28	9	0	45	11340
202	28	1	0	6	0	21	9	0	45	8505
203	28	1	0	2	0	25	9	0	45	10125
204	29	1	1	1	0	26	9	26	45	9360
207	27	1	1	3	0	22	9	0	45	8910
209	28	1	1	3	0	23	9	17	45	8550
211	28	1	0	5	0	22	9	4	45	8730
304	30	1	0	4	0	25	9	0	45	10125
306	30	1	1	4	0	24	9	0	45	9720
309	29	1	0	3	0	25	9	1	45	10080
310	28	1	0	3	0	24	9	3	45	9585
311	30	1	0	4	2	23	9	0	45	9315
313	30	1	0	5	0	24	9	0	45	9720
316	28	1	0	7	0	20	9	0	45	8100
317	29	1	1	2	0	25	9	8	45	9765
318	28	1	1	6	0	20	9	1	45	8055
小計	763	26	8	88	3	637	9	86	45	254115

0.全校學生總數：	1678人							
1.補助補助	數量	30	天數	11	單價	40	退訂(50)	1	13160
1.補助補助	數量	26	天數	9	單價	40	退訂(50)	1	9320
2.原民生補助	數量	6	天數	11	單價	40	退訂(50)	0	2640
2.原民生補助	數量	8	天數	9	單價	40	退訂(50)	2	2800
3.清寒生補助	數量	104	天數	11	單價	40	退訂(50)	14	45200
3.清寒生補助	數量	88	天數	9	單價	40	退訂(50)	5	31480
4.自付(5元)(補助+2+3+6)	數量	862	天數	11	單價	5	退訂(50)	69	47065
4.自付(5元)(補助+2+3+6)	數量	750	天數	9	單價	5	退訂(50)	94	33685
5.家長自送	數量	6	天數	11	單價	0			0
5.家長自送	數量	3	天數	9	單價	0			0
6.學生自付(扣退訂)	數量	722	天數	11	單價	40	退訂(50)	54	315520
6.學生自付(扣退訂)	數量	637	天數	9	單價	40	退訂(50)	86	225880

22480
5440
76680
80755
541400

編號	班號	姓名	活動日期	事由/依據	金額 元/餐	領款者具領簽章	備註
181	22005	王[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
182	22007	李[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
183	22008	吳[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
184	22009	吳[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
185	22010	林[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
186	22011	洪[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
187	22013	葉[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
188	22014	劉[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
189	22015	蕭[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
190	21302	王[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
191	21303	何[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
192	21304	吳[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
193	21305	林[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
194	21306	侯[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
195	21307	許[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
196	21308	陳[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
197	21309	陳[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
198	21310	陳[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
199	21313	王[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
200	21314	白[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
201	21315	林[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
202	21316	林[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
203	21317	張[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
204	21318	陳[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
205	21319	陳[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
206	21320	陳[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
207	21321	陳[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
208	21322	黃[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
209	21323	楊[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳
210	21324	劉[illegible]	3月10日	班級活動	40	[illegible]	倩芳

人數： 30 人　　小計： 1200元

經驗分享項目

壹、本校基本資料

貳、平日工作項目

1. 菜單審核
2. 供應作業
3. 帳務結算
4. 人員管理
5. 營養教育
6. 行政事務
7. 其他

相關人員證明文件

◆午餐秘書：講習32小時課程證明

◆團膳廠商：備有供應商專業人員證照資料、講習證明、體檢報告

經驗分享項目

壹、本校基本資料

貳、平日工作項目

1. 菜單審核
2. 供應作業
3. 帳務結算
4. 人員管理
5. 營養教育
6. 行政事務
7. 其他

（一）、積極辦理營養教育宣導

◆營養教育講座

上學期辦理 二 次講座

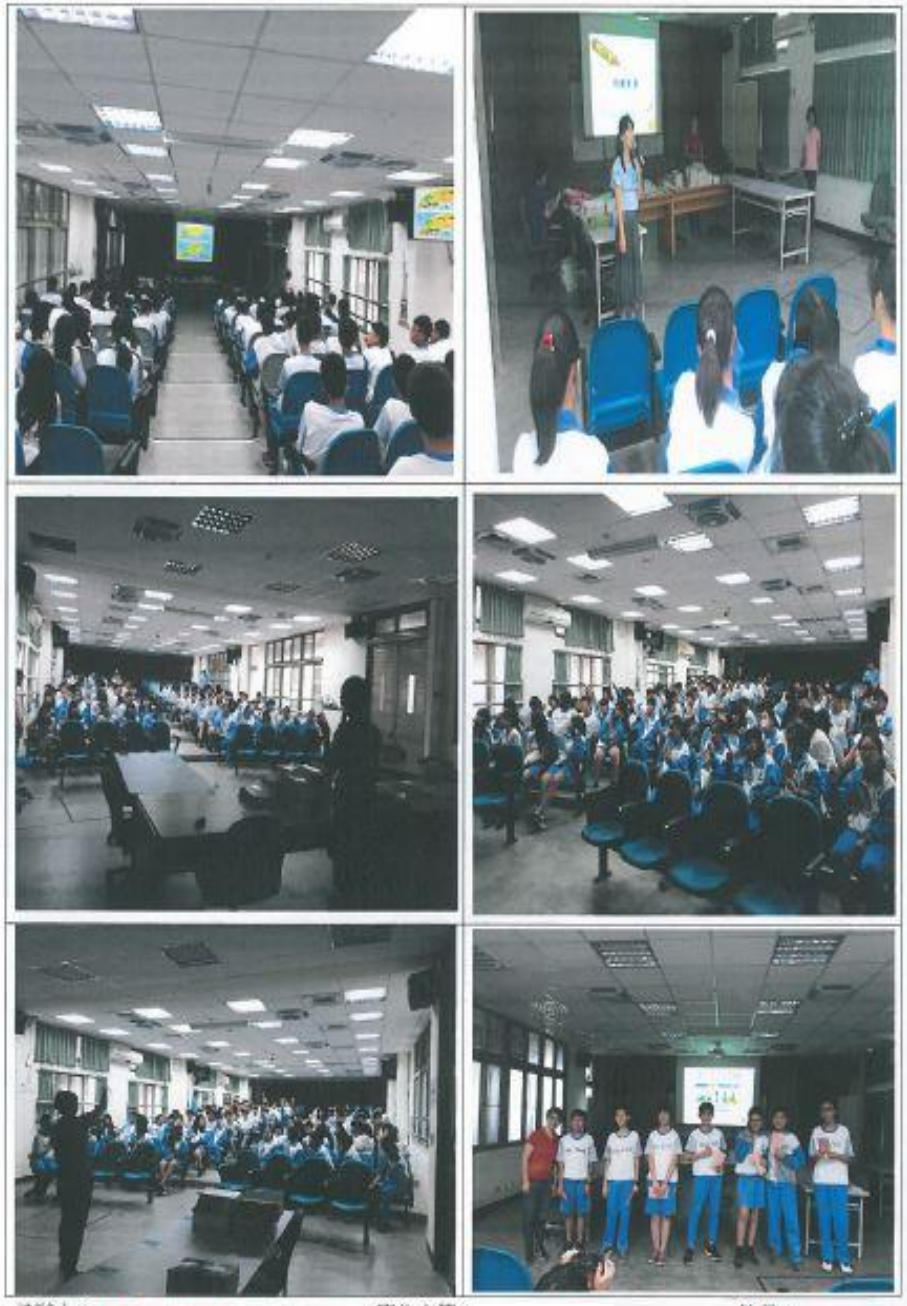
下學期辦理 二 次 講座

◆健康啟動計畫（衛生組）

◆營養教育公佈欄設置

提供每月菜單、團膳須知、營養新知、即時消息等

107-04-26 營養教育宣導—均衡飲食(一年級)



承辦人：陳虹玫　　單位主管：　　校長：

107-03-29 營養教育宣導—鈣來源及重要性(二年級)

承辦人：陳虹玫　　單位主管：　　校長：

專區 學生專區 家長專區 領域網站 社團活動 升學資訊 English

營養教育公佈欄之製作（定期更換）

公佈項目： 1.每月菜單 2.公佈欄 3. 營養教育專欄

（二）、建置營養午餐教育網頁
定期更新營養資訊

（如午餐菜單、相關食材檢驗報告）

沙鹿國中 營養午餐教育網

快速啟動

- 供餐方式與流程
- 午餐供應執行要點
- 緊急事件處理流程
- 午餐用餐禮儀
- 共享文件
- 表單下載
- 學生滿意度調查
- 導師滿意度調查

公佈欄

新增宣告

臺中市食材登錄系統已啟動！

新增者管理者 2018/5/10 下午 04:33

臺中市食材登錄系統已於2014年5/1啟動，本校團膳廠商亦已依規定每日上網登錄。歡迎大家共同關心監督我們的團膳品質，使我們的午餐愈來愈好！

請至右側連結處點選：臺中市校園食材登錄平臺　　即可查閱

連結

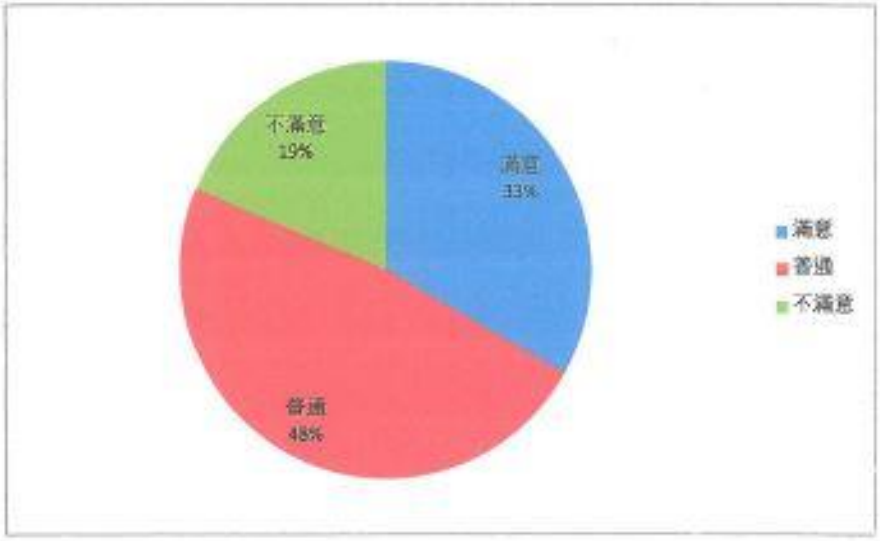
- 營養午餐教育(新)
- 臺中市校園食農教育暨健康飲食教育網
- 臺中世界花卉博覽會
- 校園食材登錄平臺
- 怡嚮廠商食材來源與檢驗報告
- 台邑廠商食材來源及檢驗報告
- 大新廠商食材來源及檢驗報告
- 侑芳廠商食材來源及檢驗報告
- 董氏基金會營養專區
- 教育部全球資訊網
- 臺中市政府教育局
- 行政院環境保護署
- 衛生福利部食品藥物管理署網站
- 行政院農業委員會動植物防疫檢疫局網站
- 行政院農業委員會農糧署網站
- 沙中營養午餐教育網blog

（三）、定期公佈食材分析食譜
（公佈欄、網頁）
並確實辦理滿意度調查

1.您對午餐四種菜菜量、口味的滿意程度

第5-6週(大新)
1.您對午餐四種菜菜量、口味的滿意程度

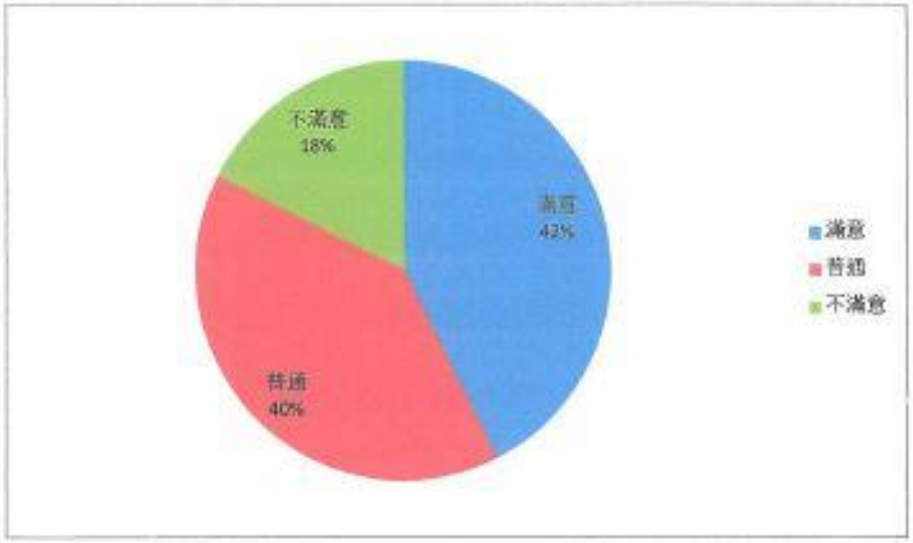
滿意	普通	不滿意
112	162	63



2.您對午餐湯的份量、口味的滿意程度

第5-6週(大新)
2.您對午餐湯的份量、口味的滿意程度

滿意	普通	不滿意
145	136	60



經驗分享項目

壹、本校基本資料

貳、平日工作項目

1. 菜單審核
2. 供應作業
3. 帳務結算
4. 人員管理
5. 營養教育
6. 行政事務
7. 其他

（一）、午餐供應委員會

◆午餐供應執行要點

◆午餐供應委員會執掌分配表

◆每學期召開兩次會議

上下學期各召開兩次。

臺中市立沙鹿國民中學午餐供應委員會執掌分配表

壹、依據臺中市高級中等以下學校午餐供應執行要點。

貳、組織。

學校午餐供應委員會由校長兼任主任委員、學務主任兼任副主任委員、總務、人事、會計及相關組長、家長會代表、教師代表（級導師）、護理師等組成。並聘請家長代表擔任顧問、商討有關午餐供應事宜。

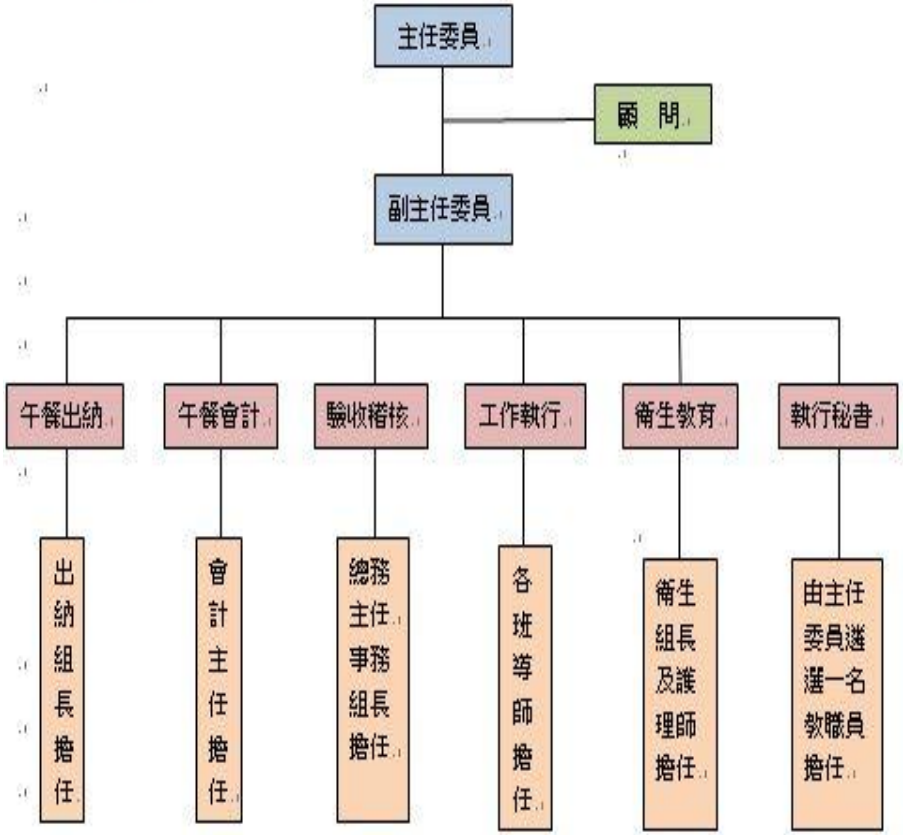
叁、執掌。

一、主任委員：綜理本委員會一切事宜。

二、副主任委員：協助主任委員綜理午餐供應事宜。

三、顧問：家長會代表。

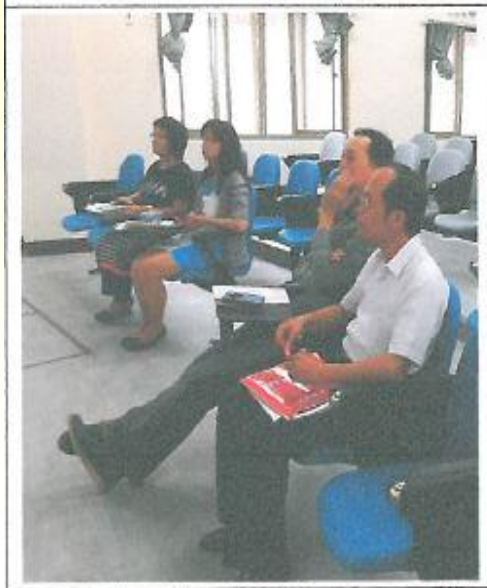
其餘執掌如下：



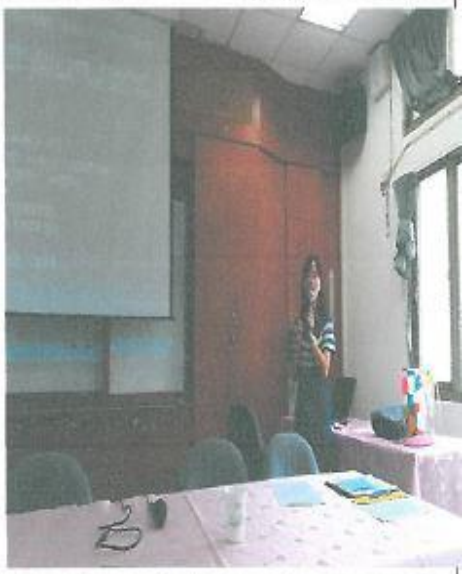
五、開會照片

陳虹妏午秘製作簡報說明業務

委員們專心聆聽簡報內容



委員聽完簡報並提問



解說午餐工作現況

（二）、午餐緊急應變措施

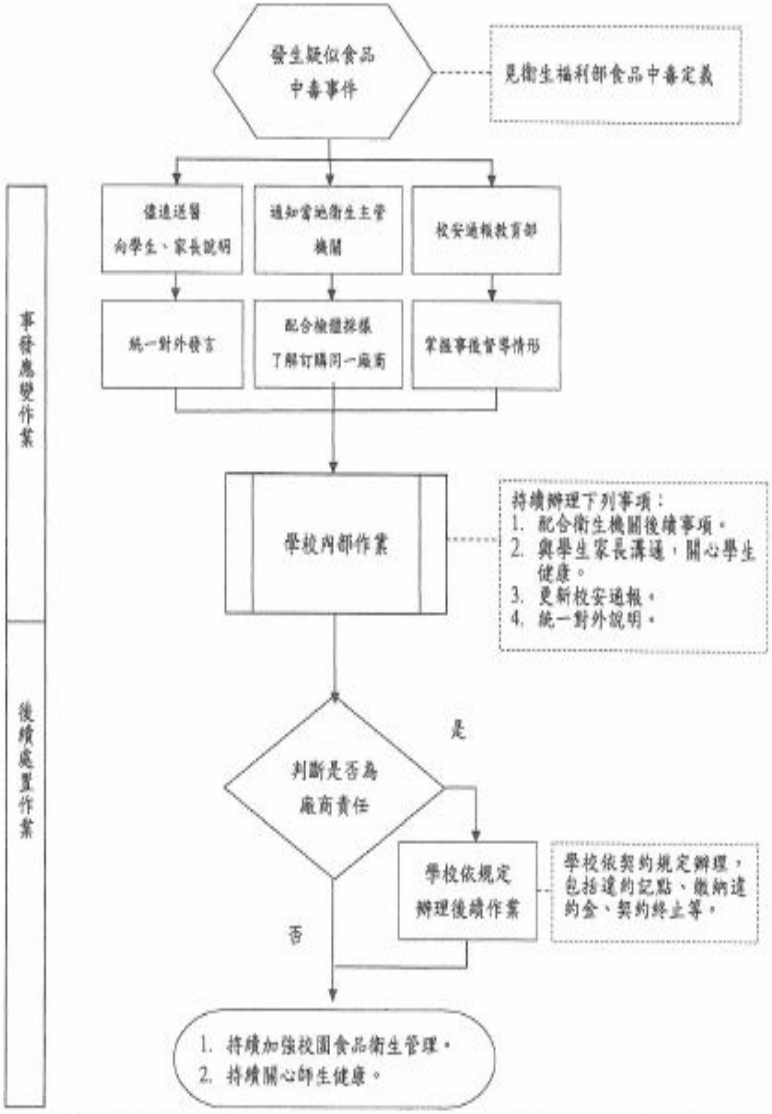
◆食品中毒緊急事件處理作業流程圖

◆緊急事件任務組織表

◆異常處理原則

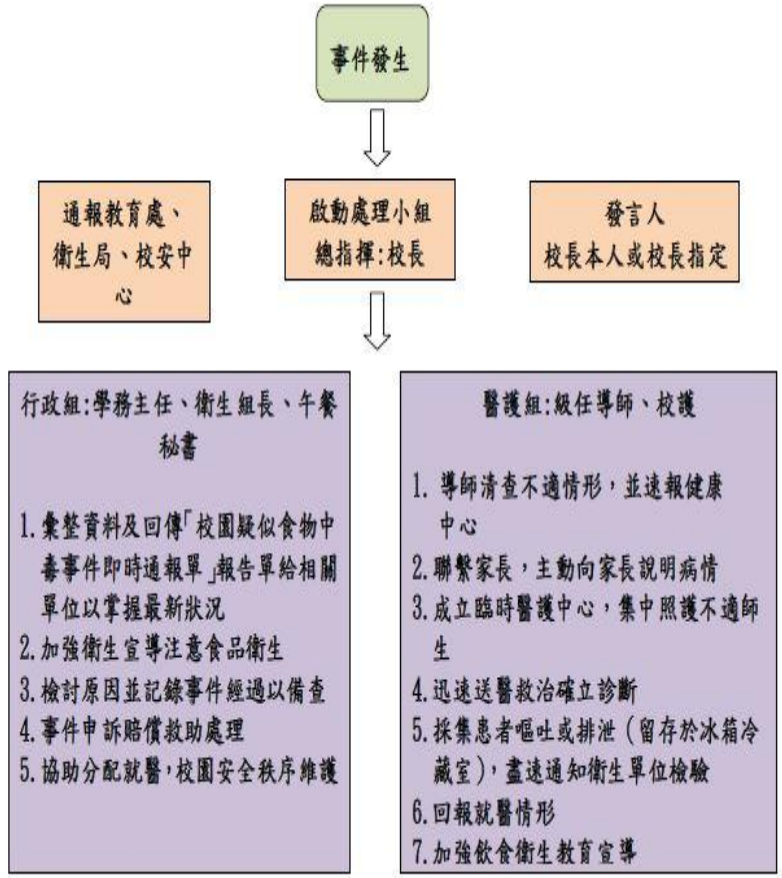
台中市立沙鹿國中發生疑似食品中毒事件處理

作業流程圖



1. 依「學校衛生法」第 15 條第 2 項及「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第 21 條規定辦理。
2. 教育部於 103 年 1 月 16 日修正「校園安全及災害事件通報作業要點」，將「食品中毒」列為乙級法定通報事件，規定各校應於知悉食品中毒事件後，至遲不得逾 24 小時於校安通報網通報。

臺中市立沙鹿國民中學校園食品中毒及學校午餐出現異物危機應變小組任務組織表



臺中市立沙鹿國民中學　學年度 第　學期 午餐異物反應

班級：　年　班　日期：　年　月　日

午餐供應商	發現問題情況	處理方式	備註
	疑似不潔菜色名稱		依教育部規定午餐違規者採記點制，罰款納入公庫。
	疑似不潔狀況		

午餐秘書：＿＿＿＿＿＿　團膳股長：＿＿＿＿＿＿　廠商代表：＿＿＿＿＿＿

制定單位：衛管	餐飲有限公司	文件編號：G-4-1-02
制定日期：	異常處理單	頻率：有缺失時
異常發生時間		
□製程 □品質 □人員 □衛生 ■成品 □半成品及原物料		
異常狀況	今日白飯裡有蟲。 	發現人： 沙鹿國中 218 班
緊急處理方式	拍照建立異常紀錄表。	處理人：
原因分析	致電問廠商，廠商回覆天氣異常嚴熱，雖然白米會經由色彩選別機挑選出異常物質，確實在保存的情況下會有些許狀況的產生，亦可能在包裝過程中，有飛入蚊子的可能。	
防止再發措施	1.瞭解異物發生的來源。 2.建立場內異常發生並了解當日作業是否有瑕疵。 3.提出改善方案。	草擬人： 衛管
確認改進成效	1 請煮飯人員清洗要加強留意有無異物。 2.打飯人員進行打飯再做最後檢查有無異物落入。	檢查人： 衛管
備註		

主管簽名：

（三）、各項補助按規定辦理

◆貧困弱勢學童午餐補助

◆原住民學生午餐補助

◆導師補助

◆5元加碼補助

◆水果6+4元補助

◆貧困弱勢學童例假日及寒、暑假安心餐卷補助

（四）、其他事務

◆本校未販售廚餘、廢油，無相關款項

◆食材登錄系統本校團膳廠商均已每日上網登錄

經驗分享項目

壹、本校基本資料

貳、平日工作項目

1. 菜單審核
2. 供應作業
3. 帳務結算
4. 人員管理
5. 營養教育
6. 行政事務
7. 其他

（一）、確實履行契約罰則

◆團膳規定張貼於公佈欄及各班教室

◆任何違規事項均依合約處理

◆午餐異常處理紀錄表

團膳規定

1. 團膳內容

(1)正餐：一主食四菜一鹹湯，主食為白飯或炒飯。

(2)特餐：一主食四菜一甜湯或鹹湯，主食為粥、麵、米粉或冬粉，餐限定週三使用，且甜湯限每月不超過2次。

(3)油炸類一週限使用一樣。

(4)菜色請少油、少鹽、少糖。

(5)蔬食日：每週一提供。

2. 禁(限)用食品

(1)禁：外購成品。

(2)禁：冰涼食物。

(3)限：亞硝酸食品：香腸、臘肉、培根、火腿、熱狗（每月最多1次）。

3. 其他規定

(1)勿供應免洗餐具給學生。

(2)勿贈送任何物品給學生（飲料、退錢）。

(3)勿向學生宣傳拉生意。

(4)每月月地提供下月菜單，每日依菜單提供菜色，不可隨意更改，如有特殊情況需要更動菜單，應提早知會學校。

(5)每日檢驗便當應與當日菜色完全相同，有剩餘請帶回或當場回收勿作他用

違約罰則：

依據教育部版本(101/3)修正，採取【記點制】，每點200元，違約記點罰款將專款專用用在改善午餐相關設備與軟體，另外每學期只要累積10點則停止供餐2週，達20點則終止契約。

◎詳細罰則如下：

(1) 違反第二條第四款第一項團膳內容，記5點。

(2) 違反第二條第四款第二項禁用食品，記5點。備註：廠商不得採用(變更菜色名目)來規避使用禁用食品，至於廠商是否使用禁用食品，本校擁有完全的認定權。

(3) 違反第二條第四款第三項其他規定，記5點。

(4) 得標廠商應維持每日午餐提供場地的整潔衛生。違反者，記3點。

(5) 午餐出現大規模食物不潔或疑似食物中毒，或運送之食材，未有良好的貯存設備，導致衛生、安全堪虞，並停止供膳2週。若情節重大經機關確認者，則終止契約。

(6) 乙方應於每日上午11時30分之前送達甲方指定地點，不得延後。每次遲到二十分鐘以上未滿三十分鐘，記3點。每次遲到三十分鐘以上，記5點。

制定單位：衛管	餐飲有限公司	文件編號：G-4-1-02
制定日期：	異常處理單	頻率：有缺失時
異常發生時間		
□製程 □品質 □人員 □衛生 ■成品 □半成品及原物料		
異常狀況	今日白飯裡有蟲。 	發現人： 沙鹿國中 218 班
緊急處理方式	拍照建立異常紀錄表。	處理人：
原因分析	致電問廠商，廠商回覆天氣異常嚴熱，雖然白米會經由色彩選別機挑選出異常物質，確實在保存的情況下會有些許狀況的產生，亦可能在包裝過程中，有飛入蚊子的可能。	
防止再發措施	1.瞭解異物發生的來源。 2.建立場內異常發生並了解當日作業是否有瑕疵。 3.提出改善方案。	草擬人： 衛管
確認改進成效	1 請煮飯人員清洗要加強留意有無異物。 2.打飯人員進行打飯再做最後檢查有無異物落入。	檢查人： 衛管
備註		

主管簽名：

（二）、本校其它特色

◆響應環保，禁用免洗餐具，並備有環保餐具供同學借用

◆結合輔導室技藝課程-「餐飲班—三色炒雞絲」活動

◆結合社區資源推廣營養教育-「父母成長班」

◆檢品專屬大冰箱，放置空間乾淨、充足

上課地點	家政教室		
學生人數	33 人	指導教師	吳嘉琪主任
食　　材	紅蘿蔔、木耳、青椒、薑片、豆芽菜、雞蛋、小黃瓜、豆皮		

照　　片

老師一一介紹食物材料

同學使用菜刀，練習切段

自己炒得最安心---少油、少鹽、少添加

講座地點：4樓會議室

參加對象：本校學生家長

參加人數：100人

題　　目：關於健康　你不能沒「腸」識

演 講 者：IFKA 國際中醫本草芳香療養聯盟講師－王秀如

成　果　照　片

王秀如講師蒞校演講

大家認真聆聽

講座地點：4樓會議室

參加對象：本校學生家長

參加人數：100人

題　　目：從中醫健康保健到親子教養—你是無限能力者

演 講 者：南投縣中醫師公會理事　張貿寬中醫師

成　果　照　片

張貿寬中醫師蒞校演講

大家認真聆聽

參、結語

孩子們

也許不是每一口午餐都能滿足你的味蕾

也許不是每一樣食物都能迎合你的口味

但確定的是

你的每一口午餐都能使你營養均衡

你的每一份食物都能讓你健康成長

只希望

你能咀嚼出食物的原汁原味

也能享受於同儕的用餐氛圍

更能體會出食物的得來不易

這些

就是我們最大的心願

-------要你更好更強壯

感謝聆聽

敬請指教