

臺中市學校午餐工作手冊修正對照表

修正後頁碼	修正後內容	修正前頁碼	修正前內容																																								
P1	<p>二、本市學校午餐現況</p> <p>本府所屬學校共 330(含分校)所，學校午餐供餐型態，分別列舉如下：</p> <p>(一)公辦公營：學校自設廚房，由學校自聘廚工、自行採購。</p> <p>(二)公辦民營：學校設有廚房，學校提供場地，委由團膳公司進駐供餐。</p> <p>(三)他校供應：部分無廚房學校由公辦公營或公辦民營學校藉集中式廚房模式協助供餐。</p> <p>(四)外訂團膳：學校透過招標採購，由得標團膳公司供應學生午餐。</p> <table border="1" data-bbox="197 834 1104 1241"> <thead> <tr> <th>供餐型態</th> <th>校數(比例)</th> <th>午餐價格</th> <th>菜色</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>公辦公營</td> <td>79(24%)</td> <td>32-45元</td> <td>3菜1湯</td> </tr> <tr> <td>公辦民營</td> <td>52(16%)</td> <td>35-50元</td> <td>3或4菜1湯</td> </tr> <tr> <td>他校供應</td> <td>57(17%)</td> <td>同供應學校</td> <td>同供應學校</td> </tr> <tr> <td>外訂團膳</td> <td>142(43%)</td> <td>39-52元</td> <td>4菜1湯</td> </tr> </tbody> </table> <p>本市依據學校衛生法，學校設有廚房且供餐大於 40 班以上設置營養師 1 名，本府教育局業已進用 62 位校園營養師，協助本市校園食安督導管理</p>	供餐型態	校數(比例)	午餐價格	菜色	公辦公營	79(24%)	32-45元	3菜1湯	公辦民營	52(16%)	35-50元	3或4菜1湯	他校供應	57(17%)	同供應學校	同供應學校	外訂團膳	142(43%)	39-52元	4菜1湯	P1	<p>二、本市學校午餐現況</p> <p>本府所屬學校共 325 所，學校午餐供餐型態，分別列舉如下：</p> <p>(一)公辦公營：學校自設廚房，由學校自聘廚工、自行採購。</p> <p>(二)公辦民營：則學校設有廚房，學校提供場地，委由團膳公司進駐供餐。</p> <p>(三)他校供應：部分無廚房學校由公辦公營或公辦民營學校藉中央廚房模式協助供餐。</p> <p>(四)外訂團膳：則是學校透過招標採購，由得標團膳公司供應學生午餐。</p> <table border="1" data-bbox="1247 943 2208 1347"> <thead> <tr> <th>供餐型態</th> <th>校數(比例)</th> <th>午餐價格</th> <th>菜色</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>公辦公營</td> <td>85(26%)</td> <td>32-45元</td> <td>3菜1湯</td> </tr> <tr> <td>公辦民營</td> <td>49(15%)</td> <td>35-50元</td> <td>3或4菜1湯</td> </tr> <tr> <td>他校供應</td> <td>48(15%)</td> <td>同供應學校</td> <td>同供應學校</td> </tr> <tr> <td>外訂團膳</td> <td>143(44%)</td> <td>39-52元</td> <td>4菜1湯</td> </tr> </tbody> </table>	供餐型態	校數(比例)	午餐價格	菜色	公辦公營	85(26%)	32-45元	3菜1湯	公辦民營	49(15%)	35-50元	3或4菜1湯	他校供應	48(15%)	同供應學校	同供應學校	外訂團膳	143(44%)	39-52元	4菜1湯
供餐型態	校數(比例)	午餐價格	菜色																																								
公辦公營	79(24%)	32-45元	3菜1湯																																								
公辦民營	52(16%)	35-50元	3或4菜1湯																																								
他校供應	57(17%)	同供應學校	同供應學校																																								
外訂團膳	142(43%)	39-52元	4菜1湯																																								
供餐型態	校數(比例)	午餐價格	菜色																																								
公辦公營	85(26%)	32-45元	3菜1湯																																								
公辦民營	49(15%)	35-50元	3或4菜1湯																																								
他校供應	48(15%)	同供應學校	同供應學校																																								
外訂團膳	143(44%)	39-52元	4菜1湯																																								

	工作，認輔全市 330 所學校，為學生營養把關。		本市依據學校衛生法，學校設有廚房且供餐大於 40 班以上設置營養師 1 名，本府教育局業已進用 61 位校園營養師，協助本市校園食安督導管理工作，認輔全市 325 所學校，為學生營養把關。
P2	<p>(二)學校午餐採用三章一 Q，並落實督導檢核機制</p> <p>本府為配合行政院食安五環政策，強化學校午餐營養品質及衛生安全管理，培養地產地消低碳飲食習慣，加深對食材來源之了解及理解國家及地區之飲食文化。本府教育局配合教育部結合行政院農業委員會，推動學校午餐食材選用三章一 Q 在地食材政策標章，訂定「臺中市學校午餐採用國產可追溯食材獎勵金實施計畫」，藉以鼓勵午餐供應商使用有機農產品、台灣優良農產品(CAS)、產銷履歷(TAP)及生產追溯 QR Code 之食材，並要求各將每日三章一 Q 食材使用情形登錄至「教育部校園食材登錄平臺」或「智慧化校園餐飲服務平臺」並安排專人每日進行線上檢核工作，藉以督導各校三章一 Q 執行。</p>	P2	<p>(二)優先試辦學校午餐採用四章一 Q，並落實督導檢核機制</p> <p>本府為配合行政院食安五環政策，強化學校午餐營養品質及衛生安全管理，培養地產地消低碳飲食習慣，加深對食材來源之了解及理解國家及地區之飲食文化，本府教育局配合教育部結合行政院農業委員會推動學校午餐食材選用四章一 Q 在地食材政策標章，訂定「臺中市學校午餐選用四章一 Q 食材獎勵金方案」(如附則 4)，藉以鼓勵午餐供應商使用有機、台灣優良農產品(CAS)、產銷履歷、吉園圃及 QR-code 之食材，並要求各將每日四章一 Q 食材使用情形登錄至「學校午餐食材登錄平臺」並安排專人每日進行線上檢核工作，藉以督導各校四章一 Q 執行。</p>
P3	<p>(四)落實學校午餐食材登錄工作，違法食材禁入校園</p> <p>要求各及廠商每日中午 12 點前至「智慧化校園餐飲服務平臺」或「教育部校園食材登錄平臺」登載菜單、食材明細及調味料品項，登錄午餐食材來源(含米糧、肉品、蔬果、油品、調味品及相關食材)、認證標章及編號、及其他午餐相關資訊，並請各校每日確認「供餐缺漏報表現況查詢」是否無缺漏資料。為督導學校及廠商的落實情形，本局並安排專人每日進行線上查核及督導工作，確實掌握校園食材登錄平臺登錄執行成效，倘填</p>	P3	<p>(四)落實學校午餐食材登錄工作，違法食材禁入校園</p> <p>要求各及廠商每日中午 12 點前如至「學校午餐食材登錄平臺」登載菜單、午餐食材來源(含米糧、肉品、蔬果、油品、調味品及相關食材)及午餐相關資訊。為督導學校及廠商的落實情形，本局並安排專人每日進行線上查核及督導工作，確實掌握學校午餐平臺登錄執行成效，倘填報資料有所缺漏者，立即要求學校或廠商完成補正工作。</p>

	報資料有所缺漏者，立即要求學校或廠商完成補正工作。		
P4	<p>3. 校園營養師督(輔)導訪視</p> <p>本府業依學校衛生法之規定，足額進用校園營養師計 62 名，並認輔全市學校。每學年到校最多以 4 次為原則；輔導各校午餐工作之辦理，提供專業建議予學校進行調整，確保學校午餐供膳作業更加安全及流暢。另各校倘經本府跨局處到校稽查有不符規定、待改進事項，則由本市校園營養師協助學校予以檢討改善，以符合相關規定。</p>	P3	<p>3. 校園營養師督(輔)導訪視</p> <p>本府業依學校衛生法之規定，足額進用校園營養師計 61 名，並認輔全市學校。每年到校 4 次輔導各校午餐工作之辦理，提供專業建議予學校進行調整，確保學校午餐供膳作業更加安全及流暢。另各校倘經本府跨局處到校稽查有不符規定、待改進事項，則由本市校園營養師協助學校予以檢討改善，以符合相關規定。</p>
P4	<p>1. 食農教育扎根校園</p> <p>訂定並推動 109-111 為期 3 年之本市校園食農教育總體計畫，以深入瞭解學校在教導學生學習食農教育的需求做為計畫方針，藉由「環境教育、農事教育、飲食教育」為三大主軸。在「建立解決食農教育各面向遭遇問題的能力、行政支持、增能培力、專業支援、攜手協作、課程深化、標竿學習、輔導獎勵」等八項推動策略之下，規劃 20 項行動方案，並整合本府各局處、學術單位、民間單位(如主婦聯盟等單位)及學校資源，且成立山、海、屯、中四區食農教育聯盟中心學校，攜手協作輔導全市各校共同推動食農教育，希冀讓學生走出教室框架，做跨領域的親身實作中，觸發學生多元的反思，及團隊合作的學習能力，更帶給學生探索、體驗、創新及實踐新思維。在食農教育體驗課程中，讓學生能夠從實際活動中體驗真食物價值，建構健康生活經驗，進而培養學生能掌握健康自主權，此外，也讓學生了解地產地消、在地食材及愛物惜物之觀念，讓食農教育三大主</p>	P3	<p>1. 食農教育扎根校園</p> <p>訂定並推動 106-108 為期 3 年之本市校園食農教育總體計畫，以深入瞭解學校在教導學生學習食農教育的需求做為計畫方針，並擇定「環境教育、農事教育、烹飪教育、飲食教育、營養教育」為五大主軸。從「行政支持、增能培力、專業資源、攜手協作、課程深化、標竿學習、輔導考核」七項推動策略，規劃 21 項行動方案(如附則 5)，並整合本府各局處、學術單位、民間單位(如主婦聯盟等單位)及學校資源，且成立山、海、屯、中四區食農教育聯盟中心學校，攜手協作輔導全市各校共同推動食農教育，希冀讓學生走出教室框架，做跨領域的親身實作中，觸發學生多元的反思，及團隊合作的學習能力，更帶給學生探索、體驗、創新、實踐新思維。在食農教育體驗課程中，讓學生能夠從實際活動中體驗真食物價值，建構健康生活經驗，進而培養學生能掌握健康自主權，此外，也讓學生了解地產地銷、在地食材及愛物惜物之觀念，讓食農教育五大主軸之理念與精神，向下紮根，培養學生愛惜自然與生命之環境永續</p>

	軸之理念與精神，向下紮根，培養學生愛惜自然與生命之環境永續觀念。		觀念。
P5	(1)為配合政府推動學校午餐食材使用 三章一Q 相關政策，協助家長瞭解當前學校午餐現況及檢驗方式，以共同維護學生健康，並結合本市相關家長團體，如臺中市家長會長協會、臺中市全人家長會長協會、臺中市家長會長聯盟會共同規劃家長參與學校午餐事務研習。	P4	(1)為配合政府推動學校午餐食材使用 四章一Q 相關政策，協助家長瞭解當前學校午餐現況及檢驗方式，以共同維護學生健康，並結合本市相關家長團體，如臺中市家長會長協會、臺中市全人家長會長協會、臺中市家長會長聯盟會共同規劃家長參與學校午餐事務研習。
P6-9	<p>貳、臺中市高級中等以下學校午餐供應執行要點</p> <p>(109.5.20 修正)</p> <p>一、臺中市政府教育局（以下簡稱本局）為提昇學校午餐品質，加強午餐之管理、輔導，並強化學校健康飲食教育之推動，特訂定本要點。</p> <p>二、學校午餐工作組織及相關事項如下：</p> <p>(一)學校供應午餐，應成立學校午餐供應推行委員會（以下簡稱本委員會），由參加學校之校長、行政人員代表、教師代表及現任家長代表等組成之，其中現任家長代表應占四分之一以上。</p> <p>(二)本委員會以校長為主任委員，學務主任或總務主任為副主任委員，午餐執行秘書由主任委員遴派學校教(職)員兼任之。</p> <p>(三)教師兼任午餐執行秘書每星期授課節數得依相關規定辦理。</p> <p>(四)每學期應召開委員會議二次，必要時得由主任委員召開臨時會議，並作成會議紀錄備查。</p> <p>(五)本委員會會議之決議，應有委員二分之一以上出席，出席委員過半</p>	P5-8	<p>貳、午餐組織運作及人員</p> <p>一、學校午餐工作組織及相關事項</p> <p>(一)學校供應午餐，應成立學校午餐供應推行委員會(以下簡稱本委員會)，由參加學校之校長、行政人員代表、教師代表及現任家長代表等組成之，其中現任家長代表應占四分之一以上。</p> <p>(二)本委員會以校長為主任委員，學務主任或總務主任為副主任委員，午餐執行秘書由主任委員遴派學校教(職)員兼任之。</p> <p>(三)教師兼任午餐執行秘書每星期授課節數得依相關規定辦理。</p> <p>(四)每學期應召開委員會議二次，必要時得由主任委員召開臨時會議，並作成會議紀錄備查。</p> <p>(五)本委員會會議之決議，應有委員二分之一以上出席，出席委員過半數之同意行之。</p> <p>(六)學校應成立工作小組，辦理學校午餐相關行政工作。</p>

數之同意行之。

(六)學校應成立工作小組，辦理學校午餐相關行政工作。

三、學校辦理午餐之管理原則如下：

(一)全校教職員工及學生全部參加為原則。

(二)學校級任導師應與學生一起用餐，並負生活教育與午餐營養教育指導之責。學校每學年度應至少辦理一次食品衛生及營養教育相關活動。

(三)學生因病或特殊原因，得暫准不參加學校供應之午餐，自行準備飯盒，與參加學校午餐之學生一同用膳，以便掌握學生之動態，並適時進行生活教育與營養教育。

(四)各校午餐供應，得以自辦、公辦民營、委託他校或外訂團膳方式為之，其午餐供應方式由本委員會決定之。

四、供應午餐之方式如下：

(一)主食以米食為主，麵食為輔，注意質量及適合學生口味，並力求變化。並鼓勵以全穀根莖類為主食。

(二)學校供應之午餐應選購合乎營養標準之食物，設計營養均衡之菜單輪流供應。

(三)學校以週一辦理蔬食日為原則，並得視特殊情況調整至其他上課日。

(四)每星期供應午餐以五日為原則。

二、廚房工作人員相關規定事項

(一)人員配置：

各校凡用餐人數每二百五十人，置廚工一人，餘數數超過一百人時，得增置一人。用餐人數達二千人以上時，得再增置一人。廚工之中得置大廚一人；一人至二人擔任二廚。

(二)廚工資格：

1. 依就業服務法相關規定辦理。
2. 身心健康並持有公立醫療院所、衛生所或地區醫院以上之醫事服務機構一個月內健康檢查合格證明書，證明無A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病。
3. 曾經參加食品衛生定期講習或職前相關操作訓練，持有證明者。
4. 取得中餐烹調丙級技術師證照或廚師證照。如未持有者，應於簽訂僱用契約起六個月內自費取得，學校始予以續僱。
5. 處理餐飲事務能遵守餐飲衛生法令者。
6. 衛生習慣良好，能刻苦耐勞，恪盡職責者。
7. 同意簽訂僱用契約。
8. 同意加入勞工保險。

(三)廚工僱用規定：

1. 各校應於每學期前與廚工簽訂僱用契約，僱用期限以一個學期為原則，期滿雖另簽訂僱用契約，勞工前後之工作年資，應合

(五)供應午餐時間為每學期自開學日起至學期結束日止之上課時間。

(六)學校設有廚房者，所有主副食物及菜餚，除麵條、饅頭、包子外，不供應廠商直接送達之即食性食品，應由廚房當日烹煮後供應。但因天災、停電或其他不可抗力者，不在此限；學校未設有廚房者，一律以團膳打菜用餐為宜，附帶之食品應合乎學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第十五條第三項之規範。

(七)每日供應之午餐食物應將檢體分項留樣密封保存，每項至少二百公克以上並標示日期，置於攝氏七度以下之冷藏設備內四十八小時，以供必要時作為檢驗之用，並應防範遭受污染。

(八)生原料與熟食冷藏庫宜予分開保存，如無法分開保存，生原料與熟食應分區放置，並將熟食置於上架，生原料置於下架。

五、午餐廚房衛生安全與物資倉庫管理原則如下：

(一)應依食品安全衛生管理法、學校衛生法、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法等相關法令辦理。

(二)學校應不定期抽檢食材。

(三)每日應排定監廚人員，負責監督廚房內部作業及整潔衛生並應每日填寫廚房工作日誌。

(四)學校應建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理，每日檢查廚房，並予記錄，其紀錄應保存三年。

(五)餐具不得以非食品用洗滌劑或未符飲用水水質標準之水洗滌。

併計算。但寒、暑假期間仍有勞務提供與受領之必要者，另依個案事實辦理。於學期中進用者，其僱用期限仍至學期供餐結束日止，勞動契約之訂定應依照勞動基準法第九條及第十條規定辦理。

2. 廚工於僱用後，倘有勞動基準法第十一條及第十二條之情事，各校得依相關規定終止契約。
3. 廚工應於僱用契約簽訂前一個月內提出公立醫療院所、衛生所或地區醫院以上之醫事服務機構接受(餐飲從業人員)健康檢查，並領有第四點第二款所列健康檢查合格證明書，檢查項目應包括胸部 X 光、血清(A 型肝炎)、皮膚、肺結核、傷寒等傳染性疾病。
4. 廚工如有出疹、濃瘡、肺結核、傷寒、肝炎、腸道傳染病等疾病，可能造成食品污染之疾病，不得從事食品接觸工作。學校發現廚工疑似罹患可能之傳染性疾病時，應停止其工作，並要求其立即接受健康檢查，廚工對於所擔任之工作確不能勝任時各校應依勞動基準法第十一條第五款規定辦理。

(四)廚工工作項目：

1. 廚房烹飪調理作業。
2. 廚房廚具設備器材之維護管理與保管。
3. 廚房及廚具設備器材用具之衛生、安全之檢查維護與整理處置。
4. 食品食物品質之自主檢查。
5. 各類食物烹調後應將樣本冷藏保存四十八小時，以備食物衛生

<p>(六)非午餐工作人員，除有特殊原因外，禁止進入廚房，以免污染並應予記錄備查。</p> <p>(七)廚房設備應保持清潔，對廚工應予訓練操作，並督促謹慎小心，注意個人安全衛生及烹調時之安全與衛生管理〈需依契約內容為主〉。</p> <p>(八)廚房出入口及其他孔道，應設置防止病媒蚊侵入之紗窗、紗門、空氣簾或其他設施。</p> <p>(九)廚房門窗、牆壁、天花板、工作檯、地面、濾油網、餐具櫥、其他器具及作業環境，均應保持清潔。</p> <p>(十)廚房內部及四周排水溝應經常保持暢通、乾淨，避免孳生病媒蚊。</p> <p>(十一)廚房作業區域應有效區隔，分為清潔區、準清潔區、污染區及非食品處理區，作業期間應管制人流、物流，避免交叉汙染。</p> <p>清潔區：配膳區。</p> <p>準清潔區：烹調製備區。</p> <p>污染區：驗收區、洗滌區、庫房。</p> <p>非食品處理區：更衣室、辦公室。</p> <p>(十二)午餐廚餘得就學校現有設備妥善處理，廚餘桶置於室外應加蓋並每日清理，其回收、貯存、清除、處理之運輸等，應注意環境衛生之維護，避免衍生公害。</p> <p>(十三)工作人員不得在廚房內留宿，亦不得飼養禽畜，並防止蒼蠅、老</p>	<p>檢驗單位之檢驗。</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. 菜餚之搬運、清洗、處理與調配。 7. 保持廚房內外環境與設備的清潔工作。 8. 廚具、餐具之洗滌與消毒工作。 9. 午餐之送收與搬運工作。 10. 贖餘菜餚與餵水之處理。 11. 每日廚房內外清潔整理消毒工作及每週廚房大掃除工作。 12. 每日餐廳清潔整理及運送菜梯、水果區等整理打掃工作。 13. 其他交辦及指派之工作。 <p>(五)廚工應參加之訓練：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 職前訓練：由各校自行辦理。 2. 在職訓練： <ol style="list-style-type: none"> (1) 集中研習：參加由本府或衛生機關辦理之各項講習、研習、教育、訓練。 (2) 不定期研習：參加由各校辦理之廚房營養衛生及廚房機械操作相關教育活動。廚工無故未參加訓練者，契約屆滿時，得作為是否續僱依據，契約終止並依勞動基準法相關規定辦理。 <p>(六)廚工工作時間、日數：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 每星期工作五日為原則，自星期一至星期五止之上課時間；非上班日(如遇學校調補課、辦理全校性活動、寒暑假或有特殊需求)應供應午餐時，仍應配合上班，出勤工資依勞動基準法規定辦理。
---	--

鼠、蟑螂進入。

(十四)乾料庫房應有專人負責，並應設置稽核人員，且由稽核人員每月至少盤點庫存一次。

(十五)乾料庫房內食品應分類標示，整齊排列並標示進貨日期，秉持先進先出之原則，不得隨意堆放雜物。

(十六)學校午餐相關設備，應依事務管理規則辦理財產登記。

六、午餐主、副食品採購應注意下列事項：

(一)學校辦理午餐，其主、副食品之採購應參照政府採購法及相關規定辦理，並應優先使用經中央農業主管機關認證之優良農產品。

(二)午餐執行秘書應於每月底(或每星期五)將次月(星期)之午餐菜單公告周知。

(三)午餐供應所需肉品應選購具有 CAS 認證標準或合法屠宰證明之優良肉品，不得購買無來源證明之私宰肉品，其他食物亦應儘量採購符合國家認證標準者。

(四)學校於招標時，應要求供應廠商就供應之食品，加保產品責任險。

(五)響應低碳飲食，鼓勵購買在地、當季食材。

七、帳務處理方式如下：

(一)學校午餐經費應成立專戶，其收支帳務處理，依本要點及會計法等相關法令規定辦理。

(二)午餐費用應專款專用於下列項目：

2. 每日工作時間為四小時至八小時，由學校視本身規模大小、每日供餐人數、工作量多寡、工作性質等情形，與廚工自行議訂之。

3. 廚工於上下班時應打卡，以記錄出缺勤情形。

(七)請假規定：

1. 廚工上班時間、遲到、早退的處理與請假規則，應於契約中依勞動基準法、性別工作平等法相關規定及勞工請假規則明定之。

2. 廚工請假所遺之職務工作，學校得視情況由其他人員共同分擔或經學校同意另覓代理廚工，原廚工未上班之工資發給應依勞工請假規則規定辦理，代理廚工之支薪得比照原僱用廚工之工資，按日計薪(每月以三十日)，或由各校自訂代理廚工之按日支薪標準支給工資。

3. 為配合學校實施週休二日，除依勞動基準法第三十七條規定勞工應放假之日均應休假外，廚工每星期上班五日。但經勞雇雙方協商同意後得彈性調整休假。

4. 廚工之特別休假日依勞動基準法第三十八條規定辦理。

5. 廚工請假，應事先填具假單，經核准後始得離開。但有急病或緊急事故，得由同事或家屬親友代辦或補辦請假手續；請產假、陪產假或三日以上之病假，應檢具合法醫療機構所開具之證明書。

6. 廚工未辦請假手續而擅離職守或假期已滿仍未銷假，或請假有虛偽情事者，以曠職論；廚工無正當理由連續曠職三日，

- 1.主副食、食油、調味品。
- 2.水電費(依全校比例分擔)、燃料費及食材運費。
- 3.廚房及用餐相關設備、器具。
- 4.廚房環境清潔及維護。
- 5.廚工人事費。

八、午餐費收取原則如下：

- (一)學校午餐費應按月、按季或學期收取。但家長經濟能力有困難時，得准予分期繳納。
- (二)教職員工應繳交午餐費，惟自辦午餐之學校若經家長會同意且不影響學校午餐供應品質狀況下，學校午餐工作人員(午餐執行秘書、午餐主計、午餐出納與廚工)午餐費得由學生所繳交午餐費項下支應。
- (三)學校午餐費收費標準，由本委員會決議之。
- (四)設有廚房者，午餐主副食每年平均支出所占比例，不得低於午餐費支出總額百分之七十，以維持午餐供應品質。
- (五)午餐經費應成立專戶，其收支帳務處理依會計法等相關規定辦理。
- (六)學校午餐經費以收支平衡為原則，當年度如有結餘，應留存專戶專款專用，除必要支付或依規定須將補助款繳回外，其餘結餘款，均得轉入下年度繼續使用；年度結餘款以不超過供餐人數一個月午餐費收入為原則。

或一個月內曠職達六日者，學校得終止契約。

(八)工資：

1. 廚工之工資，由各校午餐供應推行委員會開會決定之，並載明於僱用契約；未經契約訂定之津貼，不得發放。前委員會會議之決議，應有委員二分之一以上出席，出席委員過半數之同意行之。
2. 廚工之工資以月薪為原則，每日工作八小時者，不得低於勞動基準法規定之最低基本工資，工作時間未達八小時者，得依約定之每日正常工時按比例調整之。
3. 給付採月薪者，每月基本工資不得低於勞動基準法規定之最低工資，如採時薪亦不得低於法令規定之最低時薪，日薪按每日正常工時 x 時薪單價核算。
4. 寒暑假期間契約終止，雙方無勞雇關係，不予支薪；勞保、健保及勞工退休金依契約起迄日辦理加退保與提繳。
5. 寒暑假廚工應配合各校需求上班，並以實際上班日數支給工資。
6. 廚工上班當月實領工資，於次月十日前一次發給，遇假日順延。

(九)福利：

1. 廚工工作期間，各校得經家長委員會同意，提供免費午餐。
2. 每年學校得發給廚工工作服及工作所需配備。
3. 廚工春節年終獎金由各校衡酌本身經費結餘狀況發給，以一

<p>(七)午餐專戶所得孳息得納入專戶循環使用，與午餐無關之支出，不得由午餐經費開支，年度結算午餐如有結餘，得轉入下年度午餐專戶使用，但不得巧立名目作不當開支。</p> <p>(八)午餐廚餘、廢油及資源回收收入應納入年度專戶專款專用。</p> <p>(九)午餐廚房工作人員參加勞工保險、全民健康保險之保險費及勞工退休儲金，依法定比例由學校及午餐廚房工作人員共同負擔，由學校負擔部分，得由午餐費支應，學校應按月繳納或提繳，並不得為廚工投保額外保險。午餐廚房工作人員管理之相關事項由本局另定之。</p> <p>(十)午餐廚房工作人員不得支領工作津貼。</p> <p>九、貧困學生午餐費以按學校收費標準全額補助為原則。</p> <p>前項所稱貧困學生，指具有下列情形之一者：</p> <p>(一)經戶籍所在地縣（市）政府或鄉（鎮、市、區）公所證明低收入戶之學生。</p> <p>(二)經戶籍所在地縣（市）政府或鄉（鎮、市、區）公所證明中低收入戶之學生。</p> <p>(三)依相關規定認定因家庭突發因素無力支付午餐費之學生。</p> <p>(四)無證明文件，經導師家庭訪視認定清寒確實無力支付午餐費之學生。</p> <p>十、民間捐贈學生午餐費處理原則：</p>	<p>點五個月工資為上限。但有曠職情形者，比照軍公教人員年終工作獎金發給注意事項辦理。</p> <p>4. 有關久任獎金與中秋節、端午節給予之節金或考核獎金或班長職務加給，均應於契約內明定。</p> <p>5. 各校應為廚工辦理參加勞工保險、就業保險、全民健康保險。</p> <p>6. 廚工因遭遇職業災害之補償，依勞動基準法第五十九條之規定辦理。</p> <p>(十)退休：</p> <p>1. 廚工自中華民國八十七年七月一日起適用勞動基準法，於適用後之工作年資，其退休金給與標準依勞動基準法第五十五條規定計算。倘於中華民國九十四年七月一日以後始受僱或於九十九年六月三十日以前曾選擇適用勞工退休金條例之退休金制度者，應依勞工退休金條例第八條之一規定辦理。</p> <p>2. 廚工自請退休，依勞動基準法第五十三條規定辦理。</p> <p>(十一)退休準備金：</p> <p>1. 勞工退休金準備金提撥方式：舊制依勞動基準法第五十五條及五十六條辦理。新制依勞工退休金條例第八條之一規定辦理。</p> <p>2. 新制退休金以按月提繳方式處理並存入勞保局勞工個人退休金專戶內。</p>
--	---

	<p>(一)學校接受民間捐贈學生午餐費者，應依捐贈者指定用途專款專用，不得逕移作他用及列支非屬辦理學生午餐相關事宜，並依會計程序切實辦理。捐贈款項之收支、管理及運用，各校得設午餐捐款管理小組審議、監督，並應定期公開所得款項及其支用明細情形徵信。</p> <p>(二)學校對民間捐助貧困學生午餐費者，應列冊附於每月收支憑證帳冊備查，並不得有重複接受(或申請)補助，補助原因消滅時，應停止補助。</p> <p>(三)捐贈款項撥入學校午餐帳戶後，應以學校名義發給捐贈者正式收據。</p> <p>(四)造具印領清冊，不得重複請領貧困學生午餐補助費。</p>		
P10-13	<p>參、臺中市高級中等以下學校辦理學校午餐廚房工作人員管理要點(106.2.8 修正)</p> <p>一、臺中市政府（以下簡稱本府）為管理高級中等以下學校（以下簡稱各校）辦理學校午餐之廚房工作人員（以下簡稱廚工），特訂定本要點。</p> <p>二、本要點所指廚工，係指各校廚房內參與食品製作及與食品直接接觸之人員。</p> <p>三、各校凡用餐人數每二百五十人，置廚工一人，餘數超過一百人時，得</p>	P9-11	<p>參、學校午餐一般性規定</p> <p>一、學校辦理午餐之管理原則</p> <p>(一) 全校教職員工及學生全部參加為原則。</p> <p>(二) 學校級任導師應與學生一起用餐，並負生活教育與午餐營養教育指導之責。學校每學年度應至少辦理一次食品衛生及營養教育相關活動。</p> <p>(三) 學生因病或特殊原因，得暫准不參加學校供應之午餐自行準備飯盒，與參加學校午餐之學生一同用膳，以便掌握學生之動</p>

增置一人。用餐人數達二千人以上時，得再增置一人。廚工之中得置大廚一人；一人至二人擔任二廚。

四、各校僱用之廚工應具備下列資格：

- (一)依就業服務法相關規定辦理。
- (二)身心健康並持有公立醫療院所、衛生所或地區醫院以上之醫事服務機構一個月內健康檢查合格證明書，證明無A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病。
- (三)曾經參加食品衛生定期講習或職前相關操作訓練，持有證明。
- (四)取得中餐烹調丙級技術師證照或廚師證照。如未持有者，應於簽訂僱用契約起六個月內自費取得，學校始予以續僱。
- (五)處理餐飲事務能遵守餐飲衛生法令者。
- (六)衛生習慣良好，能刻苦耐勞，恪盡職責者。
- (七)同意簽訂僱用契約。
- (八)同意加入勞工保險。

五、廚工之僱用規定如下：

- (一)各校應於每學期前與廚工簽訂僱用契約，僱用期限以一個學期為原則，期滿雖另簽訂僱用契約，勞工前後之工作年資，應合併計算。但寒、暑假期間仍有勞務提供與受領之必要者，另依個案事實辦理。於學期中進用者，其僱用期限仍至學期供餐結束日止，勞動契

態，並適時進行生活教育與營養教育。

- (四)各校午餐供應，得以自辦、公辦民營、委託他校或外訂團膳方式為之，其午餐供應方式由本委員會決定之。

二、供應午餐之方式

- (一)主食以米食為主，麵食為輔，注意質量及適合學生口味，並力求變化。並鼓勵以全穀根莖類為主食。
- (二)學校供應之午餐應選購合乎營養標準之食物，設計營養均衡之菜單輪流供應。
- (三)學校以週一辦理蔬食日為原則，並得視特殊情況調整至其他上課日。
- (四)每星期供應午餐以五日為原則，除例假日或國定假日外，不得任意停止供應；國小學生上半日課時，是否供應，由本委員會決定之。
- (五)供應午餐時間為每學期自開學日起至學期結束日止之上課時間。
- (六)學校設有廚房者，所有主副食物及菜餚，除麵條、饅頭、包子外，不供應廠商直接送達之即食性食品，應由廚房當日烹煮後供應。但因天災、停電或其他不可抗力者，不在此限；學校未設有廚房者，一律以團膳打菜用餐為宜，附帶之食品應合乎學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第十五條第三項之規範。
- (七)每日供應之午餐食物應將檢體分項留樣密封保存，每項至少二

約之訂定應依照勞動基準法第九條及第十條規定辦理。

(二)廚工於僱用後，倘有勞動基準法第十一條及第十二條之情事，各校得依相關規定終止契約。

(三)廚工應於僱用契約簽訂前一個月內提出公立醫療院所、衛生所或地區醫院以上之醫事服務機構接受（餐飲從業人員）健康檢查，並領有第四點第二款所列健康檢查合格證明書，檢查項目應包括胸部 X 光、血清（A 型肝炎）、皮膚、肺結核、傷寒等傳染性疾病。

(四)廚工如有出疹、濃瘡、肺結核、傷寒、肝炎、腸道傳染病等疾病，可能造成食品污染之疾病，不得從事食品接觸工作。學校發現廚工疑似罹患可能之傳染性疾病時，應停止其工作，並要求其立即接受健康檢查，廚工對於所擔任之工作確不能勝任時，各校應依勞動基準法第十一條第五款規定辦理。

六、廚工應接受學校監督指揮，負責下列工作：

(一)廚房烹飪調理作業。

(二)廚房廚具設備器材之維護管理與保管。

(三)廚房及廚具設備器材用具之衛生、安全之檢查維護與整理處置。

(四)食品食物品質之自主檢查。

(五)各類食物烹調後應將樣本冷藏保存四十八小時，以備食物衛生檢驗單位之檢驗。

(六)菜餚之搬運、清洗、處理與調配。

百公克以上並標示日期，置於攝氏七度以下之冷藏設備內四十八小時，以供必要時作為檢驗之用，並應防範遭受污染。

(八)生原料與熟食冷藏庫宜予分開保存，如無法分開保存，生原料與熟食應分區放置，並將熟食置於上架，生原料置於下架。

三、午餐廚房衛生安全與物資倉庫管理原則

(一)應依食品安全衛生管理法、學校衛生法、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法等相關法令辦理。

(二)學校應不定期抽檢食材。

(三)每日應排定監廚人員，負責監督廚房內部作業及整潔衛生並應每日填寫廚房工作日誌。

(四)學校應建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理，每日檢查廚房，並予記錄，其紀錄應保存三年。

(五)餐具不得以非食品用洗滌劑或未符飲用水水質標準之水洗滌。

(六)非午餐工作人員，除有特殊原因外，禁止進入廚房，以免污染並應予記錄備查。

(七)廚房設備應保持清潔，對廚工應予訓練操作，並督促謹慎小心，注意個人安全衛生及烹調時之安全與衛生管理〈需依契約內容為主〉。

(八)廚房出入口及其他孔道，應設置防止病媒蚊侵入之紗窗、紗門、空氣簾或其他設施。

(九)廚房門窗、牆壁、天花板、工作檯、地面、濾油網、餐具櫥、其他器具及作業環境，均應保持清潔。

<p>(七)保持廚房內外環境與設備的清潔工作。</p> <p>(八)廚具、餐具之洗滌與消毒工作。</p> <p>(九)午餐之送收與搬運工作。</p> <p>(十)賸餘菜餚與餽水之處理。</p> <p>(十一)每日廚房內外清潔整理消毒工作及每週廚房大掃除工作。</p> <p>(十二)每日餐廳清潔整理及運送菜梯、水果區等整理打掃工作。</p> <p>(十三)其他交辦及指派之工作。</p> <p>七、廚工應參加下列訓練：</p> <p>(一)職前訓練：由各校自行辦理。</p> <p>(二)在職訓練：</p> <p>1、集中研習：參加由本府或衛生機關辦理之各項講習、研習、教育、訓練。</p> <p>2、不定期研習：參加由各校辦理之廚房營養衛生及廚房機械操作相關教育活動。廚工無故未參加訓練者，契約屆滿時，得作為是否續僱依據，契約終止並依勞動基準法相關規定辦理。</p> <p>八、廚工工作時間、日數規定如下：</p> <p>(一)每星期工作五日為原則，自星期一至星期五止之上課時間；非上班日(如遇學校調補課、辦理全校性活動、寒暑假或有特殊需求)應供應午餐時，仍應配合上班，出勤工資依勞動基準法規定辦理。</p> <p>(二)每日工作時間為四小時至八小時，由學校視本身規模大小、每日供</p>	<p>(十) 廚房內部及四周排水溝應經常保持暢通、乾淨，避免孳生病媒蚊。</p> <p>廚房作業區域應有效區隔，分為清潔區、準清潔區、污染區及非食品處理區，作業期間應管制人流、物流，避免交叉汙染。</p> <p>清潔區：配膳區。</p> <p>準清潔區：烹調製備區。</p> <p>污染區：驗收區、洗滌區、庫房。</p> <p>非食品處理區：更衣室、辦公室。</p> <p>(十一) 午餐廚餘得就學校現有設備妥善處理，廚餘桶置於室外應加蓋並每日清理，其回收、貯存、清除、處理之運輸等，應注意環境衛生之維護，避免衍生公害。</p> <p>(十二) 工作人員不得在廚房內留宿，亦不得飼養禽畜，並防止蒼蠅、老鼠、蟑螂進入。</p> <p>(十三) 乾料庫房應有專人負責，並應設置稽核人員，且由稽核人員每月至少盤點庫存一次。</p> <p>(十四) 乾料庫房內食品應分類標示，整齊排列並標示進貨日期，秉持先進先出之原則，不得隨意堆放雜物。</p> <p>(十五) 學校午餐相關設備，應依事務管理規則辦理財產登記。</p> <p>四、午餐主、副食品採購應注意事項</p> <p>(一) 學校辦理午餐，其主、副食品之採購應參照政府採購法及相關規定辦理，並應優先使用經中央農業主管機關認證之優良農產品。</p>
---	---

餐人數、工作量多寡、工作性質等情形，與廚工自行議訂之。

(三)廚工於上下班時應打卡，以記錄出缺勤情形。

九、請假規定：

(一)廚工上班時間、遲到、早退的處理與請假規則，應於契約中依勞動基準法、性別工作平等法相關規定及勞工請假規則明定之。

(二)廚工請假所遺之職務工作，學校得視情況由其他人員共同分擔或經學校同意另覓代理廚工，原廚工未上班之工資發給應依勞工請假規則規定辦理，代理廚工之支薪得比照原僱用廚工之工資，按日計薪（每月以三十日），或由各校自訂代理廚工之按日支薪標準支給工資。

(三)為配合學校實施週休二日，除依勞動基準法第三十七條規定勞工應放假之日均應休假外，廚工每星期上班五日。但經勞雇雙方協商同意後得彈性調整休假。

(四)廚工之特別休假日依勞動基準法第三十八條規定辦理。

(五)廚工請假，應事先填具假單，經核准後始得離開。但有急病或緊急事故，得由同事或家屬親友代辦或補辦請假手續；請產假、陪產假或三日以上之病假，應檢具合法醫療機構所開具之證明書。

(六)廚工未辦請假手續而擅離職守或假期已滿仍未銷假，或請假有虛偽情事者，以曠職論；廚工無正當理由連續曠職三日，或一個月內曠職達六日者，學校得終止契約。

(二)午餐執行秘書應於每月底(或每星期五)將次月(星期)之午餐菜單公告周知。

(三)午餐供應所需肉品應選購具有 CAS 認證標準或合法屠宰證明之優良肉品，不得購買無來源證明之私宰肉品，其他食物亦應儘量採購符合國家認證標準者。

(四)學校於招標時，應要求供應廠商就供應之食品，加保產品責任險。

(五)響應低碳飲食，鼓勵購買在地、當季食材。

五、帳務處理方式

(一)學校午餐經費應成立專戶，其收支帳務處理，依本要點及會計法等相關法令規定辦理。

(二)午餐費用應專款專用於下列項目：

1. 主副食、食油、調味品。
2. 水電費(依全校比例分擔)、燃料費及食材運費。
3. 廚房及用餐相關設備、器具。
4. 廚房環境清潔及維護。
5. 廚工人事費。

六、午餐費收取原則

(一)學校午餐費應按月、按季或學期收取。但家長經濟能力有困難時，得准予分期繳納。

(二)教職員工應繳交午餐費，惟自辦午餐之學校若經家長會同意且

十、工資：

- (一)廚工之工資，由各校午餐供應推行委員會開會決定之，並載明於僱用契約；未經契約訂定之津貼，不得發放。前委員會會議之決議，應有委員二分之一以上出席，出席委員過半數之同意行之。
- (二)廚工之工資以月薪為原則，每日工作八小時者，不得低於勞動基準法規定之最低基本工資，工作時間未達八小時者，得依約定之每日正常工時按比例調整之。
- (三)給付採月薪者，每月基本工資不得低於勞動基準法規定之最低工資，如採時薪亦不得低於法令規定之最低時薪，日薪按每日正常工時 x 時薪單價核算。
- (四)寒暑假期間契約終止，雙方無勞雇關係，不予支薪；勞保、健保及勞工退休金依契約起迄日辦理加退保與提繳。
- (五)寒暑假廚工應配合各校需求上班，並以實際上班日數支給工資。
- (六)廚工上班當月實領工資，於次月十日前一次發給，遇假日順延。

十一、廚工享有下列福利：

- (一)廚工工作期間，各校得經家長委員會同意，提供免費午餐。
- (二)每年學校得發給廚工工作服及工作所需配備。
- (三)廚工春節年終獎金由各校衡酌本身經費結餘狀況發給，以一點五個月工資為上限。但有曠職情形者，比照軍公教人員年終工作獎金發給注意事項辦理。

不影響學校午餐供應品質狀況下，學校午餐工作人員(午餐執行秘書、午餐主計、午餐出納與廚工)午餐費得由學生所繳交午餐費項下支應。

- (三)學校午餐費收費標準，由本委員會決議之。
- (四)設有廚房者，午餐主副食每年平均支出所占比例，不得低於午餐費支出總額百分之七十，以維持午餐供應品質。
- (五)午餐經費應成立專戶，其收支帳務處理依會計法等相關規定辦理。
- (六)學校午餐經費以收支平衡為原則，當年度如有結餘，應留存專戶專款專用，除必要支付或依規定須將補助款繳回外，其餘結餘款，均得轉入下年度繼續使用；年度結餘款以不超過供餐人數一個月午餐費收入為原則。
- (七)午餐專戶所得孳息得納入專戶循環使用，與午餐無關之支出，不得由午餐經費開支，年度結算午餐如有結餘，得轉入下年度午餐專戶使用，但不得巧立名目作不當開支。
- (八)午餐廚餘、廢油及資源回收收入應納入年度專戶專款專用。
- (九)午餐廚房工作人員參加勞工保險、全民健康保險之保險費及勞工退休儲金，依法定比例由學校及午餐廚房工作人員共同負擔，由學校負擔部分，得由午餐費支應，學校應按月繳納或提繳，並不得為廚工投保額外保險。午餐廚房工作人員管理之相關事項由本局另定之。
- (十)午餐廚房工作人員不得支領工作津貼。

(四)有關久任獎金與中秋節、端午節給予之節金或考核獎金或班長職務加給，均應於契約內明定。

(五)各校應為廚工辦理參加勞工保險、就業保險、全民健康保險。

(六)廚工因遭遇職業災害之補償，依勞動基準法第五十九條之規定辦理。

十二、退休：

(一)廚工自中華民國八十七年七月一日起適用勞動基準法，於適用後之工作年資，其退休金給與標準依勞動基準法第五十五條規定計算。倘於中華民國九十四年七月一日以後始受僱或於九十九年六月三十日以前曾選擇適用勞工退休金條例之退休金制度者，應依勞工退休金條例第八條之一規定辦理。

(二)廚工自請退休，依勞動基準法第五十三條規定辦理。

十三、退休準備金：

(一)勞工退休金準備金提撥方式：舊制依勞動基準法第五十五條及五十六條辦理。新制依勞工退休金條例第八條之一規定辦理。

(二)新制退休金以按月提繳方式處理並存入勞保局勞工個人退休金專戶內。

十四、本要點所需經費，由各校午餐經費專款專用之。

七、貧困學生午餐費補助原則

貧困學生午餐費以按學校收費標準全額補助為原則。

所稱貧困學生，指具有下列情形之一者：

- (一) 經戶籍所在地縣(市)政府或鄉(鎮、市、區)公所證明低收入戶之學生。
- (二) 經戶籍所在地縣(市)政府或鄉(鎮、市、區)公所證明中低收入戶之學生。
- (三) 依相關規定認定因家庭突發因素無力支付午餐費之學生。
- (四) 無證明文件，經導師家庭訪視認定清寒確實無力支付午餐費之學生。

八、民間捐贈學生午餐費處理原則

- (一) 學校接受民間捐贈學生午餐費者，應依捐贈者指定用途專款專用，不得逕移作他用及列支非屬辦理學生午餐相關事宜，並依會計程序切實辦理。捐贈款項之收支、管理及運用，各校得設午餐捐款管理小組審議、監督，並應定期公開所得款項及其支用明細情形徵信。
- (二) 學校對民間捐助貧困學生午餐費者，應列冊附於每月收支憑證帳冊備查，並不得有重複接受(或申請)補助，補助原因消滅時，應停止補助。
- (三) 捐贈款項撥入學校午餐帳戶後，應以學校名義發給捐贈者正式收據。

			造具印領清冊，不得重複請領貧困學生午餐補助費。
P17	<p>*澱粉殘留試驗：</p> <p>(1)目的：檢查餐具或食品容器是否清洗乾淨，是否有澱粉殘留。</p> <p>(2)試藥：碘試液--可向臺中市食品藥物安全處檢驗組索取。</p> <p>(3)方法：</p> <p>a.餐具表面滴上適量碘試液，使均勻可塗佈整個表面。</p> <p>b.倒掉多餘試液，觀察顏色變化。</p> <p>c.有殘留，出現藍黑色；無殘留，維持黃褐色。</p> <p>*脂肪殘留試驗：</p> <p>(1)目的：檢查餐具或食品容器有無脂肪殘留，判定是否清洗乾淨。</p> <p>(2)試藥：油性辣椒紅試劑--可向臺中市食品藥物安全處檢驗組索取。</p> <p>(3)方法：</p> <p>a.將適量油性辣椒紅試劑滴在餐具上，加以慢慢迴轉，使其擴及全面。</p> <p>b.靜置1分鐘後，以水輕輕沖洗，觀察顏色變化。</p> <p>c.有殘留油脂，會呈現橘紅色。</p>	P14	<p>•澱粉殘留試驗：</p> <p>(1)目的：檢查餐具或食品容器是否清洗乾淨，是否有澱粉殘留。</p> <p>(2)試藥：碘試液--可向臺中市政府衛生局檢驗科索取。</p> <p>(3)方法：</p> <p>①餐具表面滴上適量碘試液，使均勻可塗佈整個表面。</p> <p>②倒掉多餘試液，觀察顏色變化。</p> <p>③有殘留，出現藍黑色；無殘留，維持黃褐色。</p> <p>•脂肪殘留試驗：</p> <p>(1)目的：檢查餐具或食品容器有無脂肪殘留，判定是否清洗乾淨。</p> <p>(2)試藥：蘇丹(SudanIII 或 IV)--可向臺中市政府衛生局檢驗科索取。</p> <p>(3)方法：</p> <p>①餐具表面滴上適量蘇丹試液，稍加搖動，使試液均勻塗佈整個表面。</p> <p>②用水輕輕沖洗掉多餘試液，觀察顏色變化。</p> <p>③有殘留，出現紅色斑點。</p>

P18	三、午餐食材相關事項	P15	三、廚房作業流程管理
P18-19	<p>2.午餐食材</p> <p>(1)配合政府推動學校午餐採用國產可追溯食材政策，優先採用具有機農產品標章、產銷履歷農產品(TAP)標章、CAS 台灣優良農產品標章或臺灣農產品生產追溯標示之蔬果或農藥殘留檢驗合格之蔬果。</p> <p>(2)肉類與蛋類一律採用國產在地具 CAS 台灣優良農產品標章或產銷履歷農產品(TAP)標章，或國產生鮮豬肉追溯、國產生鮮禽肉溯源、台灣雞蛋溯源或國產洗選鮮蛋溯源之產品；肉類加工(再製)品，應採用「肉品原料來源」為國產在地之優良產品。</p> <p>(3)水產品應優先採用具 CAS 台灣優良農產品標章、產銷履歷農產品(TAP)標章或臺灣水產品生產追溯標示之產品。</p> <p>(4)禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。</p> <p>以上如有未盡事宜，請依中央主管機關最新規定辦理。</p>	P16	<p>2.食材(肉品、蔬果、乾料等)供應具合格來源證明並符合採購合約規範；如食材非基改、四章一 Q「CAS 台灣有機農產品」(含有機轉型期)、「產銷履歷農產品(TAP)」、「CAS 台灣優良農產品」、「吉園圃」安全蔬果、台灣農(水、畜)產品生產追溯 QR Code、雞蛋生產追溯 QR Code)等，如有未盡事宜，請依中央主管機關最新規定辦理。</p>
P19	4. 檢具抽查供應廠商之紀錄(含衛生相關檢查項目)並有追蹤改善機制。(表【肆 12】訪廠衛生管理檢查表)	P16	<p>4. 檢具抽查供應廠商之紀錄(含衛生相關檢查項目)並有追蹤改善機制。</p> <p>(表【肆-13】訪廠衛生管理檢查表)</p>

(四)查驗標準

1. 三章一 Q 查驗【見圖肆-三-(四)-1】

- (1)將標章(示)採剪貼、錄影、拍攝或影印方式保存。
- (2)將標章(示)類別及追溯碼抄錄於驗收單上並經雙方確認(限自設廚房)。
- (3)倘因分裝或截切，由學校與廠商透過雙方簽定之書面合意文件後，由業者檢附作為驗收憑證。

2. 智餐平臺驗收 APP

使用「智餐平臺驗收 APP」進行驗收作業、以及各種三章一 Q 線上檢核功能操作。驗收 APP 中的章 Q 驗證，串接「農委會農業共通 4.0」平臺，可即時查核章 Q 之正確性、有效性。(智慧化校園餐飲服務平臺：<https://ijia.k12ea.gov.tw/op/schLogin.aspx>)

APP 下載處：



(四)查驗標準

1. 四章一 Q 查驗

- (1) 確認農產品標章或生產(責任)追溯標籤樣式，並留存標章或標籤及供貨方提供之出貨單據作為查驗證明。
- (2) 確認產品品名、供應量、有效日期。
- (3) 後續進行可追溯性確認及查詢。

有機查驗填什麼編號？



CAS 查驗填什麼編號？



P20-21

P17-18

【圖肆-三-(四)-1】

如何辨識三章一Q?

三大標章(三章)	溯源標籤(一Q)
<p>產銷履歷</p>  <p>胡瓜-花胡瓜 TAP標章 追溯號碼</p> <p>有機農產品</p> <p>1. 有機農產品必貼標章。 2. 轉型期不貼標章，但可貼驗證機構標章。</p>  <p>品名有機白菜 農產品經營業者：彭大海 電話0811-***** 地址：苗栗縣苑裡鎮廣隆里009號 原產地：臺灣 驗證機構：環球國際驗證(股)公司 證書字號：UCS-OAM-000 驗證證書字號</p> <p>台灣優良農產品</p>  <p>驗證產品編號0碼</p>	<p>農產生產追溯碼3-4碼01-04才是符合獎勵</p> <p>追溯號碼10碼</p> <p>離家溯源標章 實聯協會實聯碼 006200017 http://taft.gov.tw</p> <p>洗選鮮蛋溯源標章 蛋品公司 001180021 行政院 17700049</p> <p>畜牧場溯源碼10碼 洗選蛋溯源碼10碼</p> <p>農內溯源碼10碼</p> <p>防檢局 屠宰衛生合格</p> <p>農內溯源碼10碼</p> <p>拍買編號：FH05-0567</p> <p>豬肉拍賣編號8碼</p>

產銷履歷查驗填什麼編號？



生產(責任)追溯查驗填什麼編號？



P22	(3)肉類(雞、牛、豬、魚): a. 原有色澤, 有彈性, 無冰晶之現象。 b. 肉色正常, 無異味; 無黏液。 c. 魚肉質堅挺有彈性、鰓色鮮紅、眼珠光亮透明及鱗片平整固著有光澤。 d. 要求供應商提供合格來源證明, 例: 三章一 Q 證明等。	P19	(3)肉類(雞、牛、豬、魚): ①原有色澤, 有彈性, 無冰晶之現象。 ②肉色正常, 無異味; 無黏液。 ③魚肉質堅挺有彈性、鰓色鮮紅、眼珠光亮透明及鱗片平整固著有光澤。 ④要求供應商提供合格來源證明, 例: 四章一 Q 證明等。
P22	(7)蛋類: 生鮮蛋之包裝完整, 蛋殼無破損。效期依各校午餐契約訂定。	P19	(7)蛋類: ①生鮮蛋: 外殼粗糙、氣室小為良質蛋。
P24	五、運送的衛生管理 (一)運送車輛為箱型車, 避免運送過程日光直射、雨淋。防止食材遭受汙染及品質劣化。 (二)產品堆疊須保持穩定。 (三)司機於配送期間不可抽菸及嚼檳榔。 (四)作業人員著工作服帽、包鞋及口罩送餐。 (五)運送過程中避免餐桶掉落, 若發生掉落, 該餐桶之菜餚作廢, 更新備餐。 (六)配膳車及推車於每天餐後, 以清潔劑清洗, 沖水後風乾。 (七)在運輸管制之工作執行上如發現缺點或異常時應填寫異常處理紀錄表(表【肆-16】異常處理紀錄表), 立即加以改善。	無	
P25-	三、作業標準流程圖	P21-	三、作業標準流程圖

<p>29</p> <p>(一) 教育部處理校園食安事件應變作業流程圖【圖伍-三-(一)-1】</p> <p>(二) 強化校園食品及學校午餐供應品質流程圖【圖伍-三-(二)-1】</p> <p>(三) 臺中市政府所屬各級學校疑似食品中毒緊急處理標準作業流程【圖伍-三-(三)-1】 109. 2. 18 版</p> <p>備註：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品中毒定義(衛生福利部食品藥物管理署 106.08.22) <ol style="list-style-type: none"> (1) 2 人或 2 人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，稱為一件食品中毒案件。 (2) 因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成急性食品中毒(如化學物質或天然毒素中毒等)，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。 (3) 經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。 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。 3. 填寫個案訪問表。(表【伍-1】食品中毒案件個案訪問表) 	<p>25</p> <p>(一) 教育部處理校園食安事件應變作業流程圖(圖片修改)</p> <p>(二) 強化校園食品及學校午餐供應品質流程圖(圖片修改)</p> <p>(三) 各級學校發生疑似食品中毒緊急處理標準作業流程(圖片修改)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依「學校衛生法」第 15 條第 3 項及「學校餐廳廚房員工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。 3. 填寫個案訪問表。(表【伍-1】食品中毒案件個案訪問表)
--	--

P29	(二)學校應派員定期或不定期到廠瞭解供膳衛生管理作業，發現有衛生不良之情形，應要求供應廠商限期改善，必要時可函報衛生主管機關。(表【肆-12】訪廠衛生管理檢查表)	P26	(二)學校應派員定期或不定期到廠瞭解供膳衛生管理作業，發現有衛生不良之情形，應要求供應廠商限期改善，必要時可函報衛生主管機關。(表【肆-13】訪廠衛生管理檢查表)										
P32-37	陸、餐點設計及供應篇 一、學校午餐食物內容及營養基準(109.12.28 修訂)	P28-32	陸、餐點設計及供應篇 一、學校午餐食物內容及營養基準(102 版)										
P37	四、臺中市菜單審核標準-各類食物供應頻率 <table border="1" data-bbox="197 651 1126 938"> <tr> <td rowspan="2">加工品、半成品供應次數</td> <td>主食類≤1次/週</td> <td>加工及半成品主食類≤1次/週，如：鮮肉包、芋泥包、銀絲卷等</td> </tr> <tr> <td>其他(配菜)≤2份/週</td> <td>1. 加工品1份份量，需依據營養份量標準計算 2. 每週加工品、半成品供應次數，其他≤2份/週，倘有魚、肉類半成品(如各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)，則限不得超過1份/週。</td> </tr> </table>	加工品、半成品供應次數	主食類≤1次/週	加工及半成品主食類≤1次/週，如：鮮肉包、芋泥包、銀絲卷等	其他(配菜)≤2份/週	1. 加工品1份份量，需依據營養份量標準計算 2. 每週加工品、半成品供應次數，其他≤2份/週，倘有魚、肉類半成品(如各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)，則限不得超過1份/週。	P33	四、臺中市菜單審核標準-各類食物供應頻率 <table border="1" data-bbox="1310 651 2190 938"> <tr> <td rowspan="2">加工品、半成品供應次數</td> <td>主食類≤1次/週</td> <td>加工及半成品主食類≤1次/週，如：鮮肉包、芋泥包、銀絲卷等</td> </tr> <tr> <td>其他(配菜)≤2份/週</td> <td>1. 其餘配料者，如：黑輪、花枝丸、香腸等≤2份/週(5天) 2. 加工品1份份量，需依據營養份量標準計算</td> </tr> </table>	加工品、半成品供應次數	主食類≤1次/週	加工及半成品主食類≤1次/週，如：鮮肉包、芋泥包、銀絲卷等	其他(配菜)≤2份/週	1. 其餘配料者，如：黑輪、花枝丸、香腸等≤2份/週(5天) 2. 加工品1份份量，需依據營養份量標準計算
加工品、半成品供應次數	主食類≤1次/週		加工及半成品主食類≤1次/週，如：鮮肉包、芋泥包、銀絲卷等										
	其他(配菜)≤2份/週	1. 加工品1份份量，需依據營養份量標準計算 2. 每週加工品、半成品供應次數，其他≤2份/週，倘有魚、肉類半成品(如各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)，則限不得超過1份/週。											
加工品、半成品供應次數	主食類≤1次/週	加工及半成品主食類≤1次/週，如：鮮肉包、芋泥包、銀絲卷等											
	其他(配菜)≤2份/週	1. 其餘配料者，如：黑輪、花枝丸、香腸等≤2份/週(5天) 2. 加工品1份份量，需依據營養份量標準計算											
P40	捌、輔導 臺中市高級中等以下學校辦理學生午餐及營養教育工作輔導要點(107年6月29日版)	P34	捌、輔導考核 一、臺中市高級中等以下學校辦理學生午餐及營養教育工作輔導考核要點(106年10月2日版) 二、105學年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視計畫										

<p>附錄一、相關法規及其他網址</p> <p>1. 學校衛生法 110-01-13 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=H0020050</p> <p>2. 學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法 105-07-06 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=H0020051</p> <p>3. 校園飲品及點心販售範圍 105-11-21 https://edu.law.moe.gov.tw/LawContent.aspx?id=GL000327</p> <p>4. 臺中市高級中等以下學校午餐供應執行要點 109-05-20 https://lawsearch.taichung.gov.tw/GLRSout/LawContent.aspx?id=GL000460</p> <p>5. 臺中市高級中等以下學校辦理學校午餐廚房工作人員管理要點 106-02-08 https://lawsearch.taichung.gov.tw/GLRSout/LawContent.aspx?id=GL000708</p> <p>6. 臺中市山地及偏遠地區公立國民中小學自辦學生午餐補助辦法 109-01-02 https://lawsearch.taichung.gov.tw/GLRSout/LawContent.aspx?id=GL001292</p> <p>7. 臺中市食品藥物安全處牛豬產品無瘦肉精金標章管理要點 109-12-30 https://lawsearch.taichung.gov.tw/GLRSout/LawContent.aspx?id=GL001292</p>	<p>附錄一、相關法規及其他網址</p> <p>1. 學校衛生法 104-12-30 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=H0020050</p> <p>2. 學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法 105-07-06 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=H0020051</p> <p>3. 食品良好衛生規範準則 103-11-07 http://law.moj.gov.tw/News/news_detail.aspx?id=109233&k1=%E9%A3%9F%E5%93%81%E8%89%AF%E5%A5%BD%E8%A1%9B%E7%94%9F%E8%A6%8F%E7%AF%84%E6%BA%96%E5%89%87&k2=&k3=</p> <p>4. 飲用水水質標準 106- 01-10 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=00040019</p> <p>5. 食品安全衛生管理法 106-11-15 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=L0040001</p> <p>6. 食品安全衛生管理法施行細則 106-07-13 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=L0040003</p> <p>7. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準 106-11- 01 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=L0040084</p> <p>8. 食品器具容器包裝衛生標準 102-08-20 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=L0040019</p> <p>9. 農藥殘留容許量標準</p>
---	--

<p>03954</p> <p>8. 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂) 110-04-28 http://sacs.kl2ea.gov.tw/download/%E5%AD%B8%E7%94%9F%E8%A1%9B%E7%94%9F%E7%A7%91</p> <p>9. 食品良好衛生規範準則 103-11-07 https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCODE=L0040122</p> <p>10. 食品安全衛生管理法 108-06-12 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCODE=L0040001</p> <p>11. 食品安全衛生管理法施行細則 106-07-13 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCODE=L0040003</p> <p>12. 飲用水水質標準 106-01-10 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCODE=00040019</p> <p>13. 一般食品衛生標準 109-12-10 https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCODE=L0040074</p> <p>14. 食品中微生物衛生標準 109-10-06 https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCODE=L0040142</p> <p>15. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準 110-06-23 https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCODE=L0040084</p> <p>16. 食品器具容器包裝衛生標準 102-08-20</p>	<p>https://consumer.fda.gov.tw/Law/PesticideList.aspx?nodeID=520</p> <p>10. 衛福部實驗室認證資訊網 https://lams.fda.gov.tw/Source/Public/Public_Cer_Lab.aspx?id=2</p> <p>11. 一般食品衛生標準 https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=93</p> <p>12. 冷凍食品類衛生標準 https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=102</p> <p>13. 蛋類衛生標準 https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=99</p> <p>14. 食品及其相關產品回收銷毀處理辦法 104-08-10 http://law.moj.gov.tw/Law/LawSearchResult.aspx?p=A&t=A1A2E1F1&k1=%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%8F%8A%E5%85%B6%E7%9B%B8%E9%97%9C%E7%94%A2%E5%93%81%E5%9B%9E%E6%94%B6%E9%8A%B7%E6%AF%80%E8%99%95%E7%90%86%E8%BE%A6%E6%B3%95</p> <p>15. 食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法 105-06-08</p>
--	--

<p>http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=L0040019 17. 農藥殘留容許量標準 109-05-20 https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040083 18. 食品及其相關產品回收銷毀處理辦法 104-08-10 https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040095 19. 食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法 107-10-03 https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040111 20. 有害事業廢棄物認定標準 109-02-21 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawContent.aspx?PCODE=00050023 21. 廢棄物清理法 106-06-14 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=00050001 22. 學校午餐三章一Q專區 https://4blq.coa.gov.tw/ 23. 智餐平臺教學區 https://elunch.ncku.edu.tw/?page_id=346 24. 衛福部食藥署實驗室認證資訊網 https://lams.fda.gov.tw/Default.aspx 25. 台灣優良食品發展協會。TQF。 http://www.tqf.org.tw/tw/tqf/collection.php?submenu=%E9%A9%97%E8%AD%89%E8%A6%8F%E7%AB%A0。</p>	<p>http://law.moj.gov.tw/Law/LawSearchResult.aspx?p=A&t=A1A2E1F1&k1=%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%8F%8A%E5%85%B6%E7%9B%B8%E9%97%9C%E7%94%A2%E5%93%81%E8%BF%BD%E6%BA%AF%E8%BF%BD%E8%B9%A4%E7%B3%BB%E7%B5%B1%E7%AE%A1%E7%90%86%E8%BE%A6%E6%B3%95 16. 有害事業廢棄物認定標準 98-06-05 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawContent.aspx?PCODE=00050023 17. 廢棄物清理法 102-05-29 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=00050001 18. 飲用水水質標準 106-01-10 http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=00040019 19. 台灣優良食品發展協會。TQF。 http://www.tqf.org.tw/tw/tqf/collection.php?submenu=%E9%A9%97%E8%AD%89%E8%A6%8F%E7%AB%A0。 20. 有機農業全球資訊網 http://info.organic.org.tw/supergood/front/bin/home.phtml 21. 台灣優良農產品發展協會 http://www.cas.org.tw/ 22. 產銷履歷農產品資訊網 http://taft.coa.gov.tw/</p>
--	--

	<p>26. 有機農業全球資訊網 http://info.organic.org.tw/supergood/front/bin/home.phtml</p> <p>27. 台灣優良農產品發展協會 http://www.cas.org.tw/</p> <p>28. 產銷履歷農產品資訊網 http://taft.coa.gov.tw/</p> <p>29. 臺灣農產品生產追溯系統 https://qrc.afa.gov.tw/</p>
<p>P45</p>	<p>23. 台灣農產品生產追溯系統 https://qrc.afa.gov.tw/</p> <p>附錄二、業務表單</p> <p>肆-3 臺中市學校廚房衛生自主管理紀錄表</p> <p>P43-44 合併</p> <p>肆-4 臺中市學校廚房截油設備清理紀錄表</p>
<p>P46</p>	<p>肆-4 臺中市學校廚房消毒與病媒防治紀錄表</p> <p>肆-5 臺中市學校廚房乾料庫房溫濕度及清理紀錄表</p> <p>肆-6 臺中市學校廚房冷凍(藏)庫溫度及清理紀錄表</p> <p>肆-7 臺中市學校廚房餐具清潔度檢查紀錄表</p> <p>肆-8 臺中市學校廚房清潔及消毒用品管制紀錄表</p> <p>肆-9 臺中市學校廚房從業人員健康檢查報告紀錄表</p> <p>肆-10 臺中市學校廚房教育訓練紀錄表</p> <p>肆-11 臺中市學校廚房食材查驗紀錄表(午餐工作日誌)</p> <p>P45</p> <p>肆-5 臺中市學校病媒防治紀錄表</p> <p>肆-6 臺中市學校廚房乾料庫房溫濕度及清理紀錄表</p> <p>肆-7 臺中市學校廚房冷凍藏庫溫度及清理紀錄表</p> <p>肆-8 臺中市學校廚房餐具清潔度檢查紀錄表</p> <p>肆-9 臺中市學校廚房清潔及消毒用品管制紀錄表</p> <p>肆-10 臺中市學校廚房從業人員健康檢查報告紀錄表</p> <p>肆-11 臺中市學校廚房教育訓練紀錄表</p> <p>肆-12 臺中市學校廚房食材查驗紀錄表(午餐工作日誌)</p>

<p>肆-12 臺中市學校訪廠衛生管理檢查表(更新為 109 年版)</p> <p>肆-13 臺中市學校廚房食材退換貨紀錄表</p> <p>肆-14 臺中市學校廚房食米用量登記表</p> <p>肆-15 臺中市學校廚房成品留樣紀錄表</p> <p>肆-16 臺中市學校午餐異常處理紀錄表</p> <p>伍-1 臺中市學校食品中毒案件個案訪問表</p> <p>伍-2 臺中市學校外訂團膳(或餐盒)檢核表</p>	<p>肆-13 臺中市學校訪廠衛生管理檢查表</p> <p>肆-14 臺中市學校廚房食米用量登記表</p> <p>肆-15 臺中市學校廚房成品留樣紀錄表</p> <p>肆-16 臺中市學校午餐異常處理紀錄表</p> <p>伍-1 臺中市學校食品中毒案件個案訪問表</p> <p>伍-2 臺中市學校外訂團膳(或餐盒)衛生查驗檢核表</p> <p>捌-1-1 臺中市學校午餐輔導及營養教育工作平日輔導考核表(他校供應、外訂團膳) (http://www.tc.edu.tw/m/249)——</p> <p>捌-1-2 臺中市學校午餐輔導及營養教育平日輔導考核表(自辦、公辦民營) (http://www.tc.edu.tw/m/249)——</p> <p>捌-2-1 105 學年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表(外訂盒餐或團膳【含他校供應】學校填寫) (http://www.tc.edu.tw/m/249)——</p> <p>捌-2-2 105 學年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表(自設廚房【含公辦公營或公辦民營】學校填寫) (http://www.tc.edu.tw/m/249)——</p>
--	--