

歡 迎!

洪靜芳 督學、鄧秀蓁 校長



蒞臨輔導!

# 午餐輔導訪視簡報

---

109  
學年度

時間：109年12月17日

地點：校長室

# 訪視程序表

- 11:00~11:05 校長致歡迎詞
- 11:05~11:25 午餐業務介紹
- 11:25~11:40 書面資料審查及實地訪視
- 11:40~12:00 綜合講評與指導
- 12:00 午餐

# 報告 大綱

1

基本資料

2

學校行政

3

午餐衛生

4

午餐營養

# 輔導訪視項目



基本資料

吃得  
安全

吃得  
健康



午餐行政



午餐衛生

吃得  
充足

吃得  
快樂



午餐營養

健康快樂、敦品勵學、卓越創新

# 一、基本資料

- 午餐供應方式：**外訂餐盒**(桶裝合菜)。
- 合約供應廠商：**津味、裕民田**等二家供應廠商。
- 每餐收費：**45元**。每日供應：**4菜1湯**
- 全校學生人數：**489**人，參加營養午餐人數：約**479**人，參加比率：**高達97.9%**。其餘約**10**位學生自備午餐，本校並設有統一蒸飯箱於總務處。
- 教師/職員用餐人數約**30**人，**均自付餐費，所用餐食，與學生完全一致**。
- **109**年度下半年補助經濟弱勢學生營養午餐**84**人，佔用餐學生比率**17.1%**，相較**108**年度(**82**人)相當，該經費**100%**由市府補助。
- 每日午餐由供應商在**11:00**之後以餐車專送至本校，並分配至各樓配餐架。**11:55**下課後由各班午餐小天使領回，並分配至同學個人餐盒。



# 2

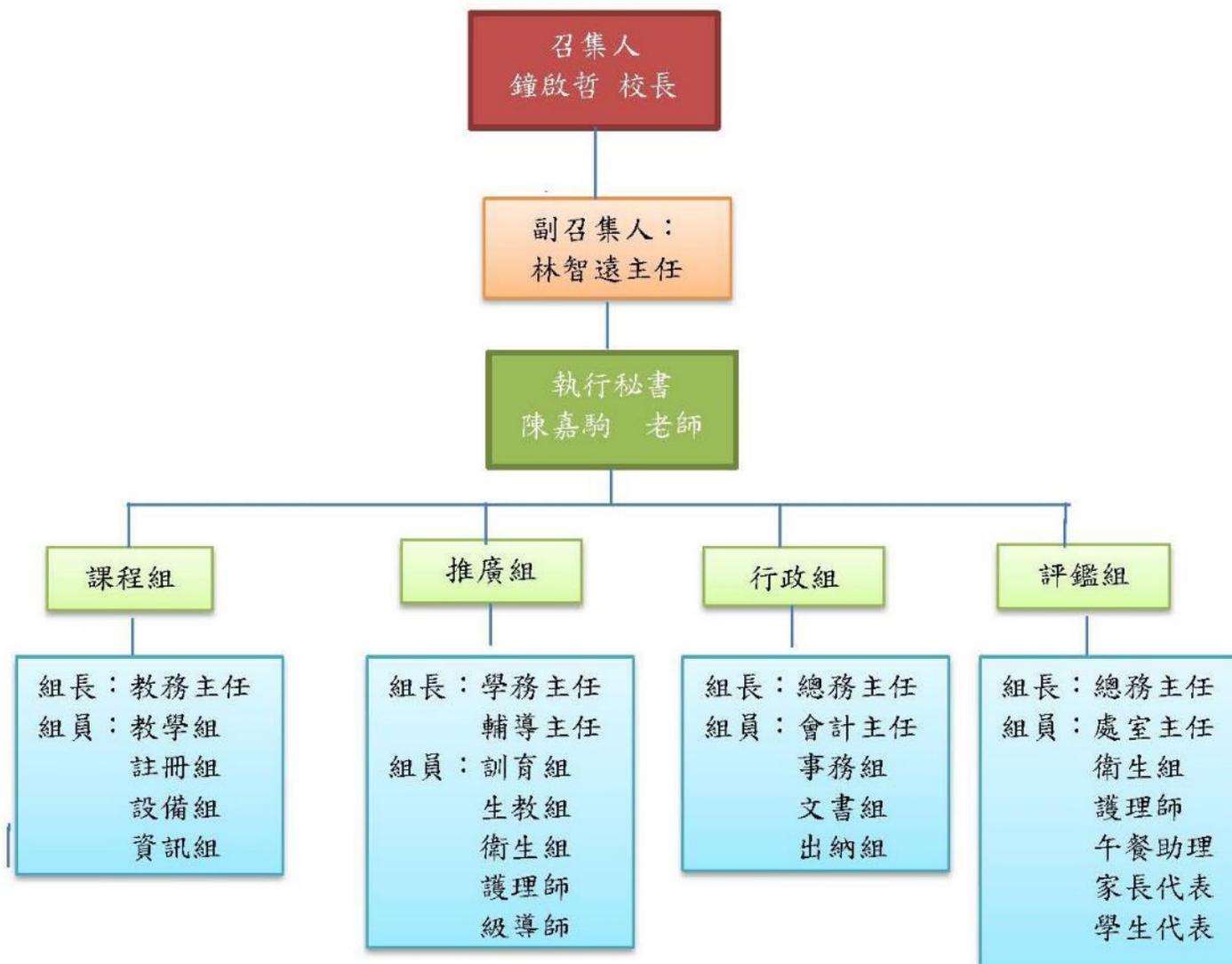
## 學校行政



## 2-1 學校組織

- 擬定營養午餐供應實施計畫及配合學校活動訂定行事曆。
- 成立**午餐供應委員會**，由校長擔任主任委員，並邀集各處室主任、衛生組長、生教組長、事務組長、護理師、家長會代表及學生自治市長及副市長擔任委員。
- 定期每學期召開至少**2**次午餐供應委員會會議，並有記錄可查。

# 午餐工作推行委員會組織架構圖



# 午餐工作推行委員會工作小組組織執掌表

名稱	負責人	組員	工作執掌
召集人	校長	鐘啟哲	綜理本委員會一切事宜
副召集人	總務主任	林智遠	1. 協助午餐工作等業務推行 2. 午餐評鑑統籌與規劃
執行秘書	文書組長	郭慧卿	1. 溝通、彙整午餐推行意見 2. 協助午餐工作推行
課程組	教務主任	教學組長 註冊組長 設備組長 資訊組長	1. 課程計畫納入午餐教育 2. 推動各領域課程教學融入午餐教育 3. 學校營養午餐網頁管理及技術支援
行政組	總務主任	會計主任 事務組長 文書組長 出納組長	1. 事務：午餐採購及招標，擬訂合約 2. 出納：統一收據、製繳費單及帳務管理 3. 文書：用餐人數調查、食譜公告、天天安心 食材補助、滿意度調查、蒸飯使用、午餐網 頁建置、彙整無力支付午餐學生名單、補助 金申請
推廣組	學務主任 輔導主任	訓育組長 生教組長 衛生組長 護理師 級導師	1. 生活教育：常規訓練、秩序安全、用餐禮儀、 午餐時間校園安全 2. 活動推廣：營養教育宣導、午餐教育活動辦 理、午餐環境佈置、午餐衛生推廣、食物中 毒 sop 處理流程宣導演練 3. 午餐指導：特殊學生午餐協助及推動午餐工 作、彙整午餐意見
評鑑組	總務主任	教務主任 學務主任 輔導主任 衛生組長 護理師 午餐助理 家長代表 學生代表	1. 平日午餐稽查：午餐公佈欄(食譜與網頁同 步)、檢體存放、訂退餐名單、午餐反應調查 (滿意度)、填報校園食材登錄平台、午餐異常 狀況(午餐不及送達或腐壞)處理與紀錄，嚴 商罰款發文 2. 午餐抽驗：行前準備會議、抽驗工作分配、 補外申請、檢討會議(紀錄彙整)、發文 3. 午餐訪視：訪視準備會議、訪視自評表完成、 簡報、訪視活動流程

# 午餐供應委員會會議



# 109學年度第1學期午餐廠商訪視檢討暨 110年度寒假愛心午餐學生審查會議



# 午餐供應委員會會議紀錄

武漢國中109學年度第1學期特定學生補助 暨  
109年下半年度經濟弱勢學生午餐補助審查會 第1次會議 簽到簿

序 號	單 位	級 職	姓 名	簽 到	備 註
1	校長室	校 長	鐘啟哲	鐘啟哲	
2	家長會	會 長	李夏蘭	李夏蘭	
3	教務處	教務主任	詹嘉玉	詹嘉玉	
4	學務處	學務主任	鄧曉如	主持升旗典禮	
5	總務處	總務主任	林智遠	林智遠	
6	輔導室	輔導主任	呂芝青	呂芝青	
7	七導	級導師	劉玟玲	劉玟玲	
8	八導	級導師	林美怡	林美怡	
9	九導	級導師	林雅茜	林雅茜	
10	教務處	註冊組長	溫卿副	溫卿副	
11	總務處	午餐執秘	陳嘉駒	陳嘉駒	
12					

備 註：  
保存年限：

中華民國 109 年 9 月 10 日

簽 於總務處

主旨：檢陳本校 109 學年度第 1 學期特定學生補助暨 109 年度  
下半年經濟弱勢學生午餐補助申請案審查會議紀錄，請  
核示。

說明：

- 一、依據桃園市政府教育局 109 年 8 月 27 日桃教體字第 1090077562 號及桃園市市立各級學校經濟弱勢學生早午餐費補助要點辦理。
- 二、審查會於 109 年 9 月 10 日 08:00~08:30 假校長室準時召開，出席委員如簽到名冊。
- 三、會中討論各班導師推薦申請特殊學生補助 74 人次，午餐補助部份 83 人次，審查結果及紀錄如附件。

擬辦：擬陳核可後辦理後續補助相關事宜。

會辦單位：

第一層決行

承辦單位 會辦單位 批示

教師陳嘉駒

教務處 詹嘉玉

武漢國民中學 鐘啟哲

註冊組 溫卿副

學務處 鄧曉如

總務處 林智遠 1026  
1345

輔導室 呂芝青

7 年級導 師劉玟玲

8 年級導 師林美怡

9 年級導 師林雅茜

文號：

## 2-2-1 廠商廚房衛生安全管理之監控

- 有關對於外訂廠商廚房衛生安全管理之監控，本校每學期均依據局頒「外訂餐盒學校抽核供應廠商現場紀錄表」，不定期、不預警赴每家午餐供應廠商進行抽核廠商廚房衛生安全管理為抽核重點項目之一。
- 廠商均有產品責任險，關於因產品瑕疵所引起之食物中毒屬於承保範圍。
- 如果午餐供應有問題立即通知廠商，廠商即時進行衛生安全管理機制並報告給學校了解。

# 不定期、不預警赴每家午餐供應廠商進行抽核

津

味



裕

民

田



# 109學年度抽核廠商現場紀錄表

**桃園市立武漢國民中學 109 學年度抽核供應廠商現場紀錄表**

供應廠商名稱	津味企業有限公司	地址	335 桃園市大溪區中華路 61 號	檢查日期	109.10.15	
檢查項目	內	容	明	有	無	備註
從業人員衛生管理	(1) 餐飲從業人員健康檢查合格。 (2) 作業場所入口前應設置員工專用更衣室(或置物櫃),並保持清潔衛生。 (3) 從事食品製作之員工穿戴整齊清潔的工作衣帽,頭髮需有效覆蓋或戴帽。 (4) 工作中人員隨時保持乾淨的雙手,無蓄留指甲、塗指甲油及戴飾物等。 (5) 調製食品時禁止飲食、吸煙、嚼檫檯及嬉戲笑罵等行為。			✓		
病媒管制處理	(1) 作業場所無發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒及蹤跡,並有防治病媒等設施。 (2) 有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)。			✓		
作業場所設施規劃維護與管理	(1) 適當的分區隔離【如行政區、更衣室、物料驗收、物料前處理、物料貯存區、製備烹調區、熟食切割區、配膳包裝區、餐盒出貨區、清洗區、廢棄物處理區】。 (2) 處理或調製食品的設施(工作台、灶台、冰箱、清洗槽、工具櫃、各類容器...)應為易清洗、不銹垢、無毒材質製品。 (3) 設層架、推車分別用於放置食品及物料等,並避免生熟食交叉污染。 (4) 廁所須與各作業場所有效區隔,不得設於作業區內。 (5) 各作業場所之地面、牆壁、天花板等應保持清潔,避免積水或濕滑。 (6) 各作業場所排水設施需通暢,應有截流設備、防逆流及防病媒入侵之設施。 (7) 具標準之三槽式洗滌設施。(自動洗滌機亦可) (8) 洗滌潔淨之餐具應有良好之貯存設施。 (9) 制定衛生自主檢查表,並每日衛生檢查。			✓		肉內區無此有 效
用水衛生與洗手的管理	(1) 水塔定期清洗紀錄或證明(每年兩次)。 (2) 處理食品的作業場所之入口處應有洗手及消毒(或乾手)設備,各分區的作業場所(如前處理區、烹調區等)應於適當場所設洗手及消毒(或乾手)設備,其設施須適當的維護及可用。 (3) 洗手處所應備液體清潔劑,並有標示洗手圖或掛圖。			✓		此處清潔度不 理想
食品及其原料處理及貯存	(1) 冷凍、冷藏類食品溫度控制:冷藏食品溫度為攝氏 0°C-7°C 間,冷凍食品溫度為攝氏 -18°C 以下;並可由冰箱外部檢視溫度及保持清潔。 (2) 冰箱盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量,以保持冷凍、冷藏之效果。 (3) 冷凍(藏)庫應設層架管理,食品物料、半成品等應分類、分區,不放地面、先進先出,標示入庫時間。 (4) 乾貨類食品物料存放場所須通風良好,並設層架分類、離牆、離地管理,入庫需標示日期。			✓		
食物製備管理	(1) 食物製備使用中之器具、設備等應隨時保持清潔。 (2) 熟食需不鏽鋼製品盛裝。 (3) 切割生、熟食物的刀具及砧板應分開使用,防止生熟食交叉污染。			✓		
配膳與包裝的衛生管理	(1) 配膳包裝區應規劃為整齊清潔獨立的作業場所。 (2) 配膳包裝區入口處應有洗手及消毒設施,有乾淨手套與口罩供使用。 (3) 配膳區(檯)應隨時保持清潔、地面保持乾燥、舒適的作業環境。 (4) 待配膳之食品應設層架作暫存放置。 (5) 配膳時間不得提前於上午 10 時前。			✓		
餐車及駐廠人員管理	(1) 駐廠衛生管理人員,是否有核備文。 (2) 駐廠營養師,是否有現場執業;並提供年度菜單及營養分析等。 (3) 運送餐盒(桶)之車輛應為專用保溫車體,不得與運送生鮮或其它物料車輛共用。 (4) 運送車輛應保持乾淨清潔,具密閉性保溫功能。			✓		
有機蔬菜供應稽核	(1) 現場存放裁切後之有機蔬菜且包裝外貼有認證標章。 (2) 廠商進貨單為縣府評選之有機裁切廠所出示。 (3) 有機蔬菜與進貨單品項、數量均相符。 (4) 有機蔬菜品質良好(無明顯枯黃、敗壞、腐爛及菜蟲)。			✓		
檢查時間: 108 年 10 月 15 日上午 7 時 45 分						
廠方代表: 335 桃園市大溪區中華路 61 號						
檢查小組: 武漢國中 林智遠 龍文亮 吳若青 廖嘉雲 吳怡文 陳嘉駒						

津  
味

**桃園市立武漢國民中學 109 學年度抽核供應廠商現場紀錄表**

供應廠商名稱	裕民田食品股份有限公司	地址	334 桃園市八德區瑞源一街 11 號	檢查日期	109.10.16	
檢查項目	內	容	明	有	無	備註
從業人員衛生管理	(1) 餐飲從業人員健康檢查合格。 (2) 作業場所入口前應設置員工專用更衣室(或置物櫃),並保持清潔衛生。 (3) 從事食品製作之員工穿戴整齊清潔的工作衣帽,頭髮需有效覆蓋或戴帽。 (4) 工作中人員隨時保持乾淨的雙手,無蓄留指甲、塗指甲油及戴飾物等。 (5) 調製食品時禁止飲食、吸煙、嚼檫檯及嬉戲笑罵等行為。			✓		
病媒管制處理	(1) 作業場所無發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒及蹤跡,並有防治病媒等設施。 (2) 有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)。			✓		
作業場所設施規劃維護與管理	(1) 適當的分區隔離【如行政區、更衣室、物料驗收、物料前處理、物料貯存區、製備烹調區、熟食切割區、配膳包裝區、餐盒出貨區、清洗區、廢棄物處理區】。 (2) 處理或調製食品的設施(工作台、灶台、冰箱、清洗槽、工具櫃、各類容器...)應為易清洗、不銹垢、無毒材質製品。 (3) 設層架、推車分別用於放置食品及物料等,並避免生熟食交叉污染。 (4) 廁所須與各作業場所有效區隔,不得設於作業區內。 (5) 各作業場所之地面、牆壁、天花板等應保持清潔,避免積水或濕滑。 (6) 各作業場所排水設施需通暢,應有截流設備、防逆流及防病媒入侵之設施。 (7) 具標準之三槽式洗滌設施。(自動洗滌機亦可) (8) 洗滌潔淨之餐具應有良好之貯存設施。 (9) 制定衛生自主檢查表,並每日衛生檢查。			✓		該區清潔度 尚未配帶手套
用水衛生與洗手的管理	(1) 水塔定期清洗紀錄或證明(每年兩次)。 (2) 處理食品的作業場所之入口處應有洗手及消毒(或乾手)設備,各分區的作業場所(如前處理區、烹調區等)應於適當場所設洗手及消毒(或乾手)設備,其設施須適當的維護及可用。 (3) 洗手處所應備液體清潔劑,並有標示洗手圖或掛圖。			✓		此處清潔度不 理想
食品及其原料處理及貯存	(1) 冷凍、冷藏類食品溫度控制:冷藏食品溫度為攝氏 0°C-7°C 間,冷凍食品溫度為攝氏 -18°C 以下;並可由冰箱外部檢視溫度及保持清潔。 (2) 冰箱盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量,以保持冷凍、冷藏之效果。 (3) 冷凍(藏)庫應設層架管理,食品物料、半成品等應分類、分區,不放地面、先進先出,標示入庫時間。 (4) 乾貨類食品物料存放場所須通風良好,並設層架分類、離牆、離地管理,入庫需標示日期。			✓		
食物製備管理	(1) 食物製備使用中之器具、設備等應隨時保持清潔。 (2) 熟食需不鏽鋼製品盛裝。 (3) 切割生、熟食物的刀具及砧板應分開使用,防止生熟食交叉污染。			✓		
配膳與包裝的衛生管理	(1) 配膳包裝區應規劃為整齊清潔獨立的作業場所。 (2) 配膳包裝區入口處應有洗手及消毒設施,有乾淨手套與口罩供使用。 (3) 配膳區(檯)應隨時保持清潔、地面保持乾燥、舒適的作業環境。 (4) 待配膳之食品應設層架作暫存放置。 (5) 配膳時間不得提前於上午 10 時前。			✓		
餐車及駐廠人員管理	(1) 駐廠衛生管理人員,是否有核備文。 (2) 駐廠營養師,是否有現場執業;並提供年度菜單及營養分析等。 (3) 運送餐盒(桶)之車輛應為專用保溫車體,不得與運送生鮮或其它物料車輛共用。 (4) 運送車輛應保持乾淨清潔,具密閉性保溫功能。			✓		
有機蔬菜供應稽核	(1) 現場存放裁切後之有機蔬菜且包裝外貼有認證標章。 (2) 廠商進貨單為縣府評選之有機裁切廠所出示。 (3) 有機蔬菜與進貨單品項、數量均相符。 (4) 有機蔬菜品質良好(無明顯枯黃、敗壞、腐爛及菜蟲)。			✓		
檢查時間: 108 年 10 月 16 日上午 6 時 50 分						
廠方代表: 裕民田食品股份有限公司 334 桃園市八德區瑞源一街 11 號						
檢查小組: 武漢國中 林智遠 龍文亮 吳若青 廖嘉雲 吳怡文 陳嘉駒						

裕  
民  
田

## 津味\_10/15(四)建議事項

- 洗滌機內有菜渣殘留物。
- 11/15廠方進貨時，部分肉的貨品未離地。
- 切菜、烹調時建議作業人員戴上手套。

## 裕民田\_10/16(五)建議事項

- 烹調、洗滌、配膳區有作業人員未戴手套。
- 餐具洗滌機有殘渣未清除。
- 蒸蛋時，使用一般耐熱袋，有塑化劑溶出的疑慮。
- 出餐時間過早，食物有過餐與細菌滋生疑慮。

# 廠商均有產品責任險

**正本**

**兆豐產物保險股份有限公司**  
兆豐產物產品責任保險單

87.12.23台財保第872446818號函修訂(公會版)  
105年09月14日兆產備10510505749號逕備查  
本商品受保險安定基金之保障，並依該基金動用範圍及限額規定辦理

客戶申訴及24小時服務專線：0800-053-588

保險單號碼：0216第09PDL00015號 本單係0216第08PDL00019號續保

被保險人：津味企業有限公司

住所(通訊處)：335 桃園市大溪區田心里中華路61號

保險期間：自民國109年06月01日12時起至民國110年06月01日12時止

追溯日：民國109年06月01日12時

追溯日備註：

被保險產品名稱：餐盒食品製造、營養午餐、團體、合菜

地區限制：台灣地區

準據法限制：中華民國臺灣地區相關法令

每一人身體傷害：NT\$3,000,000.00

每一意外事故身體傷害：NT\$12,000,000.00

每一意外事故財物損失：NT\$3,000,000.00

保險期間內累計保險金額：NT\$30,000,000.00

每一意外事故自負額：NT\$2,500.00

保險期間內預計銷售總金額：NT\$5,000,000

費率：

最低預收保險費：NT\$3,000.00

附加保險(條款)代號：PDL00 PDL01 PDL06 PDL07 PDL08

要保人及被保險人注意事項：  
一、本保險單所記載事項，如有變更，要保人應立即通知並向本公司辦理批改手續。如未通知而發生事故，本公司不負賠償責任。  
二、保險費之交付以本公司核發之正式收據為憑。  
三、消費者應詳閱各推銷文件內容，如要詳細了解其他相關資訊，請洽本公司業務員、服務據點(免付費電話：0800-053-588)或網站(網址：<https://www.cki.com.tw/>)，以保障您的權益。

兆豐產物保險股份有限公司  
董事長 **梁正德**

中華民國 109 年 04 月 29 日 立於 桃園市

1924411

# 午餐供應有問題處理機制

廠商檢討報告書

裕民田供餐檢討報告	
產品名稱	午餐合菜
客訴發生時間	108年11月20日
客訴反應者	武漢國中 706班
客訴內容	義大利麵裡有石頭
處理結果	1. 由駐校服務人員瞭解異物的相關狀況 2. 配合校方處理方式
檢討與防範	<p>有關貴校學生用餐時發現「義大利麵裡有石頭」一事，首先向貴校師生致上誠摯的歉意，非常抱歉影響您的用餐感受，以下是同仁回廠反應後之檢討說明：</p> <p>依照異物外觀，研判可能為食材夾帶未盡而發生。廠內所有食材自驗收、清洗、烹煮、包裝及品管等流程再次檢視、確認。經上述程序卻未發覺異物，為公司品檢不力所致。據獲校方行政單位通報後，我方立即進行以下措施：</p> <p>(1) 本次異物為石頭，顯示廠內作業仍有可以再加強的地方，加強廠內食材異物挑揀、清洗、品管等作業方式，調整操作細節。</p> <p>(2) 回報此事件予食材供應商「美寶食品有限公司」，要求確認所有食材處理程序與相關衛生流程。</p> <p>(3) 重新檢視廠內食材相關處理流程，加強品管作業，作為本月教育訓練案例，啟動廠內異物挑揀實前機制，激勵員工重視異物問題並落實挑揀異物作業。</p> <p>感謝老師回報此事件，讓我們有機會檢討改進，也讓每一位同仁更加堅信自己所負責的處理流程。裕民田非常重視貴校師生的感受，並期待您今後更不吝賜教的指教。</p> <p style="text-align: right;">裕民田食品股份有限公司 敬上</p> <p style="text-align: center;">中華民國 108 年 11 月 21 日</p>

供應委員會會議異物處理

108 學年度第 1 學期異物處理午餐供應委員會會議

一、開會時間：108 年 11 月 25 日（星期一）上午 09 時 00 分

二、開會地點：本校 校長室

三、主席：吳德珍校長

四、出席人員：如簽到單

五、主席致詞：(略)

六、討論事項：

(一) 11 月 20 日午餐異物處理，說明如下：

- 108/11/20(三) 12:25 706 班同學會向裕民田食品股份有限公司提供之義大利麵中發現小石頭，隨即回報至總務處，並向裕民田食品股份有限公司現場服務人員立即處理。
- 108/11/20(三) 13:05 該公司派進人員 1 名來校處理後續，並向本校提出以下承諾：
  - 補償 706 班全班同學統一洗滌麵包一份，作為午餐之補充，但等麵包為當班同學都已用畢午餐，故此需要。
  - 班上同學回家後，於有購買不適之情形發生，請立即就醫，並保留相關資料及收據供定檢核，裕民田將派醫藥費補償，但事後無此事項發生。
  - 108/11/21 裕民田食品股份有限公司提出認同報告(如後附件)

(二) 依據午餐採購單第十七條「建規記帳標準」，供餐品質之紀錄標準(1-3級)，每級扣的金500元，被請討論建規扣款數，決議：該委員討論後決議扣款1級，處罰的金500元整。

108 學年度第 1 學期午餐供應委員會會議

七、提案討論：

總務處：
   
午餐供應問題經本校受理日期為12月20日，11時委員會及校董會開會資料，中午在校用餐，所以本學期午餐供應日期預定於本週11月28-29日，請各委員分別協助前往人員。

決議：
   
(1) 11月28日(四)津味企業有限公司：
   
校長、總務主任、總務主任、謝光德、文書組長、廖學輝、李碧玲等出席。

(2) 11月29日(五)裕民田食品股份有限公司：
   
校長、總務主任、總務主任、謝光德、文書組長、廖學輝、李碧玲等出席。

八、主席致詞：
   
(一) 午餐供應11月27日(三)下午2點，八節國小營養師先行至校長室 10-11月午餐供應問題及裕民田之營養師見面，說明午餐供應12月的午餐 30號，若有未給他們處理資料者，請儘速提供。

(二) 午餐供應問題及總務處報告，何處是否適合供應，並於 11月初發放給班級，這樣同學即可即時反應滿意度，否則事後從法律 回應會很麻煩，一個處理也可減少同學投訴。

七、散會：09 時 25 分

說明：

- 依109年11月13日午餐廠商訪視檢討會暨110年度寒假愛心午餐學生審查會議紀錄辦理。
- 本校109年10月15日至貴商訪視建議事項如后：
  - 110/15廠方進貨時，肉的貨品未離地。
  - 洗滌機清潔度不足，有菜渣殘留。
  - 防疫期間建議洗菜區、烹調區作業人員全程戴手套。
- 上述相關建議事項請貴商配合改進，本校將擇日再查訪。

正本：津味企業有限公司  
副本：本校總務處

校長 鐘啟哲

第 1 頁，共 1 頁

發文



## 2-2-2 定期公布菜單

- 於每月月底提供次月菜單給學校班級選用。
- 並每日登入「桃園市學校午餐食材登錄平台」公布菜單及食材。
- 學校另將菜單張貼於班級公佈欄及學校午餐網頁。
- 自105學年度下學期開始，將配合教育部政策，登入校園食材登入平台。

# 菜單公布於學校午餐網頁與班級公佈欄

學校午餐網頁

首頁 > 行政單位 > 總務處 > 午餐營養資訊網 > 每月菜單

**午餐營養資訊網**

- 外訂餐盒廠商稽核
- 相關網站與文件
- 午餐營養資訊網連結首頁
- 用餐情況
- 午餐教育
- 每月菜單**
- 午餐問卷
- 午餐防疫措施

**總務處**

- 總務處業務職掌
- 校園開放時間
- 總務處各項辦法

**每月菜單**

- 2020年12月菜單
- 2020年11月菜單
- 2020年10月菜單
- 2020年8,9月菜單
- 2020年7月菜單
- 2020年6月菜單
- 2020年5月菜單
- 2020年4月菜單
- 2020年3月菜單
- 2019年12月菜單
- 2019年11月菜單
- 2019年10月菜單
- 2019年9月菜單

學校網頁12月菜單

日期	合菜主食	合菜主菜	美味副菜	湯品	備註
★ 2	高粱米飯	台式唐揚炸雞	麻婆豆腐	洋蔥炒蛋	蛋類、肉類、海鮮類
★ 3	白米飯	蒜香無骨雞排	雙色蘿蔔煮	玉米珍珠肉	有糖類
★ 4	擔擔肉燥麵	嗶嗶麻油雞	古早味肉燥	紅燒獅子頭	竹筍、肉片
★ 5	白米飯	照燒豬排	日式咖哩洋芋	肉絲花椰菜	有糖類
★ 6	白米飯	蜜汁雞腿	螞蟻上樹	鮮菇蒸蛋	有糖類
★ 9	小米Q飯	荷香控肉	香噴噴滷蛋	三色甜玉米	有糖類
★ 10	白米飯	黑胡椒肉柳	和風燒豆腐	燕青黃金魚蛋	有糖類

總務處公佈欄



班級公佈欄



# 校園食材登入平台

## 校園食材登錄平臺

網站導覽 健康小常識 公告訊息 搜尋紀錄 登入

縣市: 桃園市 龍潭區

學校院所: 國中  
桃園市龍潭區武漢國中

時間: 2019-12-06

午餐

桃園市龍潭區武漢國中 2019年12月6日 午餐 **供**  
**餐型態**

供應商/學校選擇



### 白米飯

調味料資訊

食材符合中文統一名稱：黑色字體，不符合：橘色字體，俗名：黑色中空字體

食材	產品名稱	製造商	驗證標章或Q	供應商
白米	—	億東企業股份有限公司	HACCP	FDA 裕民田食品股份有限公司

全穀雜糧類	6.8 份
豆魚蛋肉類	2.5 份

## 2-2-3 審核與決定菜單機制

- 每月菜單廠商於每月初交付學校，**經委員與護理師審核後**，再由廠商進行修正並公布。
- 由各班自行勾選供餐廠商，**每二週勾選一次**，若廠商菜單不符合需求，會降低該商之「**被勾選率**」。
- 在菜色營養上，由於菜單及食材均已上傳午餐登錄平台，**教育局營養師**覺得菜單不妥，或有其他改進建議，經洽廠商，均會立即配合修改。

# 審查菜單會議

武漢國中 108 學年度第 1 學期 午餐菜單審核

桃園市立武漢國民中學 108 學年度第 1 學期  
午餐菜單審核會議紀錄

一、開會時間：108 年 10 月 14 日（星期一）上午 08 時 30 分  
二、開會地點：本校 校長室  
三、主 席：莫麗珍 校長 記錄：郭慧卿  
四、出席人員：如簽到單  
五、主席致詞：(略)  
六、工作報告：

※業務單位\_總務處：

各位委員有關九月份的師生滿意度，請大家查閱，整體上還不錯，有少部分師生有提建議兩家廠商可以少油少鹹，因為午餐太過油膩及太鹹了。

11 月午餐菜單討論：

(一)有關十一月兩家廠商菜單的討論，是否要更改菜單內容。

委員 1：有先行跟學校護理師討論過菜單，兩家廠商的 11 月菜單太多油炸物及加工食品，請委員們檢視是否要請廠商修正菜單。

委員 2：星期三的菜單雖是學生最喜歡但是常有兩份炸物及甜湯，熱量食在太高了。

委員 3：有發現菜單上的熱量都很高，查閱過桃園市午餐工作手冊，規定國中生的熱量已不超過 860 卡為原則，兩家廠商大部份都是超過 860 卡。

決議：請兩家廠商進行 11 月菜單的修正，學生的健康是我們要相關的，請廠商熱量做調整，炸物及加工品要做調整，且要少油少鹹。

(二)根據桃園午餐工作手冊規定油炸物一周不超過 2 次及少用加工食

武漢國中 健康快樂、敦品勵學、卓越創新 地址：桃園市龍潭區武中路 227 號  
TEL：886-3-480-6468

武漢國中 108 學年度第 1 學期 午餐菜單審核

品，但學校這樣的食材太多。

決議：請廠商依照桃園市的規定油炸物一周不超過 2 次，且盡量利用天然食材少用加工食品。

(三)九月滿意度調查，較多反應午餐太鹹且太油，所以經過會議後會建議廠商改善。

決議：請廠商改善。

七、主席結論：請總務處商請廠商做菜單修正後，再提供給學生勾選 11 月用餐廠商。

八、散會：108 年 10 月 14 日 上午 9 點 10 分。

武漢國中 健康快樂、敦品勵學、卓越創新 地址：桃園市龍潭區武中路 227 號  
TEL：886-3-480-6468

# 午餐訂購單

7 年 1 班 訂餐數量確認統計表

107 學年度上學期 第 13-16 週午餐廚訂購單  
為確實掌握各班訂餐的數量請仔細計算，確實填寫下列數量

學生訂餐人數(A)		導師訂餐(B)		班級訂餐總數(C) C=A+B (含導師)	自備午餐及其他情形(如中輟、安置...等)學生人數及姓名(D) E=A+D	班級學生總數(E)
葷	素	葷	素			
27	1	1	0	= 29	自備： 其他：	28人
				=	自備： 其他：	

1. 各班訂餐人數統計，不區分「一般」或「愛心」便當，僅區分「葷食」及「素食」，請導師將班級訂餐總人數(區分葷食及素食人數)、導師用餐情形(請註明葷食或素食)及自備午餐及其他情形學生姓名填寫於上表內。

2. 數量若與上表第一列所載不同時，請在第二列格子內填上變更後之新數量，請註明學號原因：(如中輟、安置、轉學等)。

3. 數量同上表第一列所載者，請於下表直接勾選要訂的廠商。

7 年 1 班訂購表	裕民田	津味
第 13-14 週 (11/19-11/30) 十天		✓
第 15-16 週 (12/3-12/14) 十天	✓	

◎11/30(五)為蔬食日，貴班是否訂蔬食餐(請勾選)：是 否

負責人簽名：\_\_\_\_\_

導師簽名：\_\_\_\_\_

附註：統計完畢後，請於 107.11.13(二)中午前交回總務處投入數量統計表專箱，謝謝您的合作。

# 午餐訂購單統計表

桃園市立武漢國中 107 年上學期第 15-16 週(12/3-12/14)中央餐廳統計表(含導師)

裕民田					津味				
班級	葷	素	導師	飯菜加量	班級	葷	素	導師	飯菜加量
701	27	1素	1	加3人	703	27		1	加3人
702	27		1	加6人	704	26			加6人
705	26			加6人	801	24	1素		加5人
706	27		1	加6人	802	24	1素		加3人
803	23			加3人	806	25	1素	1	加5人
804	24	2素		加5人	807	25	1素		加5人
805	22	1素	1	加5人	901	28		1	加3人
902	27			加10人	904	28			加5人
903	29			加10人	905	25	1素		加5人
					906	25			加5人
					907	26			加3人
合計	232	4素	4		合計	283	5素	3	

※12/3(一)行政老師24+2素另加1素外時，守衛-葷便當

## 2-2-4 廠商食材登錄作業及罰則

- 午餐供應廠商均依教育局規定，每日執行校園食材登錄作業。
- 明訂契約中列有相關規範定並訂有罰則。
- 每日午餐品質午餐執秘每天審視菜色是否與菜單符合，否則將予午餐供應委員會會議報告是否給予廠商罰款與記點。

# 教育部校園食材登錄平台

[https://fatraceschool.moe.gov.tw/cateringservice/web/read\\_Menu/](https://fatraceschool.moe.gov.tw/cateringservice/web/read_Menu/)

校園食材登錄平台 Campus Food Ingredients Registration Platform(3) 常見問題 公告訊息 【供餐學校】  
桃園市龍潭區武漢國中 您好!

### 學校菜單查詢

學校菜單查詢

學校資料管理

- 基本資料管理
- 供餐人數管理
- 待審核項目
- 審核記錄報表

菜單與食材管理

- 不供餐日期管理

菜單與食材查詢

- 學校菜單查詢
- 食材資料查詢
- 供餐缺漏報表現況查詢

員生消費合作社

- 員生消費合作社查詢

食品安全資料管理

- 檢驗報告資訊

供餐類別/餐類: 全部

菜單日期\*: 2017/11/27 to 2017/11/30

查詢

查詢結果 匯出

顯示 10 項結果 關鍵字搜尋:

菜單日期	供餐類別	菜色名稱	供餐來源
2017/11/27	午餐	芹香白干絲	裕民田食品股份有限公司
2017/11/27	午餐	白菜肉羹湯	裕民田食品股份有限公司
2017/11/27	午餐	洋葱魚丁	裕民田食品股份有限公司
2017/11/27	午餐	茄汁滑蛋	津味企業有限公司(同津味企業社)
2017/11/27	午餐	韓式紫薯	津味企業有限公司(同津味企業社)
2017/11/27	午餐	芝麻醬麵	津味企業有限公司(同津味企業社)
2017/11/27	午餐	CAS花椰菜	津味企業有限公司(同津味企業社)
2017/11/27	午餐	酸辣湯	津味企業有限公司(同津味企業社)
2017/11/27	午餐	玉米炒蛋	裕民田食品股份有限公司
2017/11/27	午餐	白飯	津味企業有限公司(同津味企業社)

顯示第 1 至 10 項結果，共 18 項 上頁 1 2 下頁

# 契約訂有規範與罰則

上游供貨商證明（契約）不齊全	1-3	
提供相關檢驗證明文件登載不實	3	
6. <u>未配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策</u>		
<u>未依規定於時限內於校園食材登錄平臺登載食材資訊</u>	1	
<u>未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食材資訊</u>	2	
<u>不配合學校、教育或衛生主管機關之查核，並有故意虛偽造假不實登載之事實</u>	1-5	

## 2-2-5 學生攝食狀況及滿意度

- 午餐執秘每天巡視午餐使用狀況並做紀錄，且每月對學生進行攝食狀況及滿意度調查，並將結果公布於[午餐網頁](#)，作為了解原因及改善之參考。
- 午餐執秘將學生攝食狀況及滿意度製作為報告後，提交午餐供應委員會製做成會議紀錄，提供廠商進行改善或提出解決方案。

# 線上網頁午餐問卷調查



## 總務處 108 年 10 月份午餐問卷通知單

各位老師與同仁您好：

為了解午餐供應情形，有勞您撥冗填寫本問卷，您的寶貴意見是學校提升午餐品質的重要參考，請利用手機掃描下方條碼即可填寫問卷，感謝您的協助。

敬祝 教安 順心



總務處 敬上

# 午餐問卷結果呈現

桃園市立武漢國民中學 新增項目 編輯文章

首頁 關於武漢 數位校史室 校園公告 行政單位 教學單位 校園刊物 活動花絮 校園影

首頁 > 行政單位 > 總務處 > 午餐營養資訊網 > 午餐問卷

## 午餐問卷

午餐營養資訊網連結首頁  
外訂餐盒廠商稽核  
午餐教育  
每月菜單  
午餐問卷  
相關網站與文件

午餐工作小組定期進行午餐問卷調查，了解學校師生對於午餐的品質、菜色、供應量與滿意度等意見，以作為午餐調整改善的參考依據。

- 10810月班級午餐滿意度線上問卷結果
- 108年10月教職員午餐滿意度線上問卷結果

總務處  
總務主任簡介  
總務處工作伙伴  
總務處業務職掌

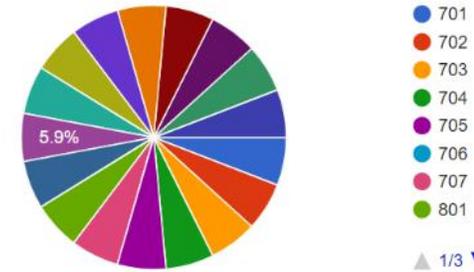
相關檔案：  
問卷\_津味  
問卷\_裕民田  
津味午餐問卷結果分析  
裕民田午餐問卷結果分析

## 武漢國中108年10月班級午餐滿意度調查

17 則回應

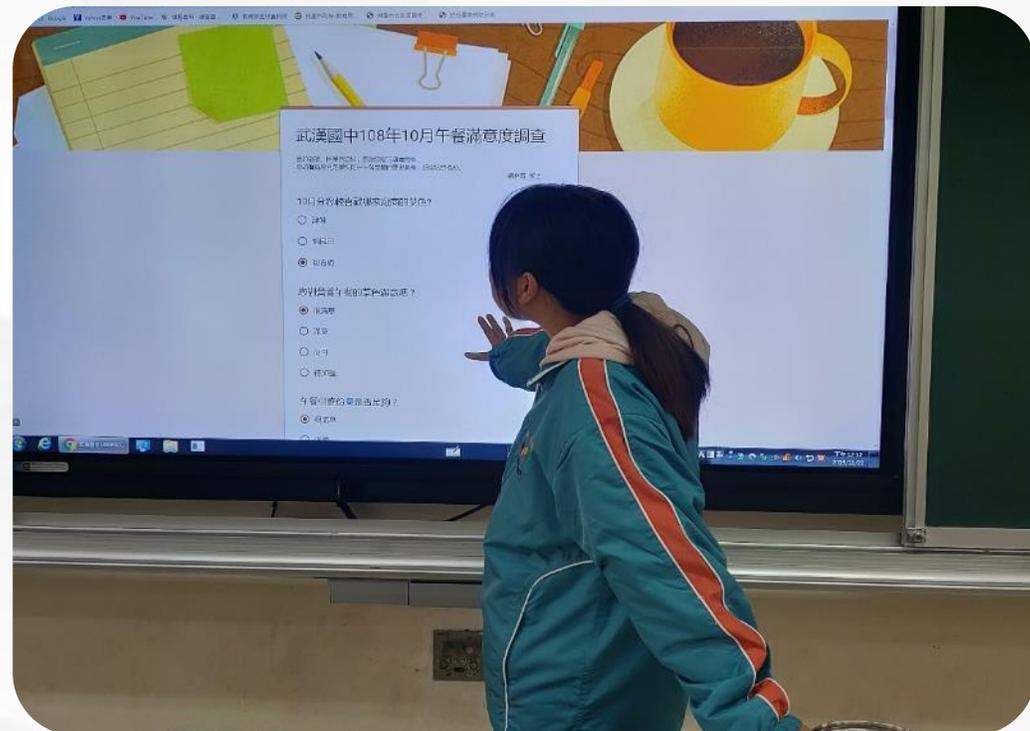
請選擇班級

17 則回應



# 午餐問卷結果

- 班級午餐問卷調查結果。
- 教職員午餐問卷結果。



## 2-2-6 午餐教育

- 午餐教育每學期各辦理一次**衛生營養講座**，上學期於**新生訓練**時，下學期於**親職教育日**辦理闖關活動，教育內容包括生活、衛生、營養等各種領域。
- **升旗時間**會做例行性午餐教育宣導(如教育局來文午餐禁止的食材)，讓學生了解為何禁止的原因及告知營養相關問題。
- **學校網頁及公佈欄**提供午餐教育資訊及相關事項。資源班課程及教師教學課程融入午餐教育相關內容。
- 綜合領域、健體領域、技藝班課程、資源班課程與親子講座等課程，均融入午餐教育相關內容。

# 午餐進餐教育實施辦法

## 桃園市立武漢國中學午餐進餐教育實施辦法

106.08.01 初訂

壹、依據：

- 一、本校午餐工作推行實施計畫。
- 二、本校學務工作計畫。

貳、目的：配合本校生活教育之推行，培養學生良好用餐習慣及禮儀。

參、主辦單位：學務處、總務處。  
協辦單位：本校各班導師。

肆、期程：宣布實施日起每學年持續辦理。

伍、實施項目及內容：

- 一、午餐供應交通動線
  - (一)合菜提領地點：勵學樓各樓層餐廳。
  - (二)提領動線：
    - 1.去程：自教室出發後，儘量沿著走廊通道，靠右方行走，避免碰撞意外的發生。
    - 2.回程：自合菜餐廳出發後，儘量沿著走廊通道，靠右方行走，禁止奔跑，避免碰撞造成合菜打翻、溢出的意外的發生。
- 二、午餐服務學生工作要領
  - (一)每班每天由拾餐同學負責點收與拾餐(請班導協助指派班上同學擔任)。
  - (二)輪值時，須以拾餐公務為優先，下課鐘響後，立刻依據餐廳提領動線前往，確保同學於用餐時間內從容進餐。
  - (三)提領合菜時，若不小心將飯菜傾倒於地面或樓梯時，務必儘速善後，負責將地板清刷乾淨。
  - (四)合菜運達教室後，皆置於教室前之餐台上，並指定人員擔任配發工作。
  - (五)用餐完畢後，請同學將碗裡廚餘(包含骨頭)丟至班級廚餘桶，非廚餘物請勿投入桶內。
  - (六)請將班級廚餘桶內套上塑膠袋，並定期清洗班級廚餘桶。
  - (七)班級廚餘桶請於廚餘回收時間(中午 12:20-12:30)內送至總務處旁空地廚餘回收處。
  - (八)餐桶裡未吃完的食物，勿混倒成一桶，請直接將餐桶抬至回收處。

三、進餐禮儀教育

- (一)請同學養成餐前洗手的良好衛生習慣。
- (二)請同學用餐時自備湯匙、筷子、餐具。
- (三)合菜配發完畢，且全體入座後，再行用餐。
- (四)不挑食，注意各種營養素的均衡攝取，飯菜儘量全部吃完，避免造成浪費。
- (五)放鬆心情用餐，細嚼慢嚥，注意用餐姿勢及禮貌，不大聲喧嘩。

(六)確實做好餐後的分類回收工作。

(七)用餐完畢後，用衛生紙將嘴巴、手部、筷子、湯匙、餐具擦拭乾淨，餐具帶回家清洗，桌面整理乾淨。

(八)請同學養成飯後刷牙、牙線刷牙、漱口(含氟漱口水效果佳)的良好衛生習慣，且不在洗手台殘留飯粒菜渣，避免水管堵塞。

陸、考覈：

- 一、進餐教育時間若有任意走動、大聲喧嘩之情事。
- 二、進餐教育時間內(12:20前)禁止離開教室。
- 三、合菜提領或餐後廚餘處理時，若有飯菜傾倒地面且未清理善後，扣班級整潔分數，負責同學要另外再議處。
- 四、違規情節嚴重或屢勸不改的同學依校規記過處分。
- 五、其他未盡事宜，依當場情況隨機處置。

柒、本要點經午餐工作推動會議通過並陳請校長核可後實施，修正時亦同。

# 午餐教育

- 活動名稱：健康把關一起來。
- 時間：親職教育日。
- 對象：全校師生。
- 活動內容：
  - 藉由闖關抽獎活動宣導並建立口腔衛生、用餐禮儀、健康體位等知識與觀念。



# 午餐教育

- 講座名稱：營養教育及用餐禮儀宣導
- 時間：新生訓練。
- 講師：營養師。
- 對象：七年級新生。
- 講座內容：
  - 藉由此講座讓七年級新生認識本校午餐的營養成分、流程與用餐禮儀。



## 午餐教育-幹部訓練



## 午餐禮儀-打菜



# 午餐教育:新住民多元文化體驗日活動

- 邀請新住民母親介紹異國美食與文化



# 午餐教育:健康衛生課程融入日常生活

- 推廣午餐後潔牙



# 午餐教育:家政課程融入 - 食物里程



# 午餐教育:食農教育-有機農夫體驗



健康快樂、敦品勵學、卓越創新

# 午餐教育:技藝班餐飲課程



健康快樂、教口動手、早越創新

# 午餐教育:彈性課程-潭水藝文：客家版條文化



健康快樂、敦品勵學、卓越創新

# 午餐教育:隔宿露營-炊事融入衛生禮儀教育



# 午餐教育:畢業旅行-用餐禮儀



健康快樂、敦品勵學、卓越創新

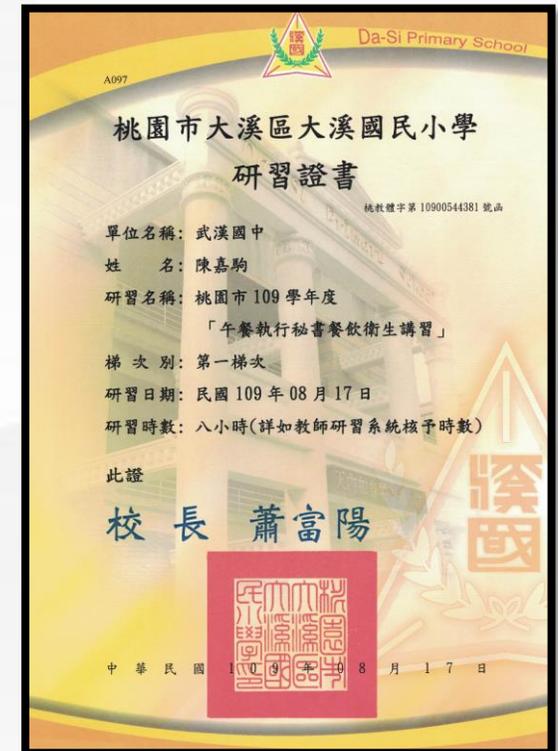
3

## 午餐衛生



# 3-1 餐飲衛生督導人員

- 本校餐飲衛生督導人員：護理師張賢玉小姐。
- 本校午餐執秘：總務處行政助理教師陳嘉駒，108年已完成32小時訓練，109年亦完成複訓8小時。



# 3-1午餐執秘研習證書



桃園市中壢區中原國民小學  
研習證書

桃教證字第 1080031881 號函

單位名稱：武漢國中  
姓 名：陳嘉駒  
研習名稱：桃園市 108 學年度  
「午餐秘書餐飲衛生講習」  
梯 次 別：第一梯次  
研習日期：民國 108 年 08 月 19 日  
研習時數：八小時(詳如教師研習系統核予時數)

此證

校長張明侃



中華民國 108 年 8 月 19 日



桃園市中壢區中原國民小學  
研習證書

桃教證字第 1080031881 號函

單位名稱：武漢國中  
姓 名：陳嘉駒  
研習名稱：桃園市 108 學年度  
「午餐秘書餐飲衛生講習」  
梯 次 別：第二梯次  
研習日期：民國 108 年 08 月 20 日  
研習時數：八小時(詳如教師研習系統核予時數)

此證

校長張明侃



中華民國 108 年 8 月 20 日



桃園市中壢區中原國民小學  
研習證書

桃教證字第 1080031881 號函

單位名稱：武漢國中  
姓 名：陳嘉駒  
研習名稱：桃園市 108 學年度  
「午餐秘書餐飲衛生講習」  
梯 次 別：第三梯次  
研習日期：民國 108 年 08 月 21 日  
研習時數：八小時(詳如教師研習系統核予時數)

此證

校長張明侃



中華民國 108 年 8 月 21 日



桃園市中壢區中原國民小學  
研習證書

桃教證字第 1080031881 號函

單位名稱：武漢國中  
姓 名：陳嘉駒  
研習名稱：桃園市 108 學年度  
「午餐秘書餐飲衛生講習」  
梯 次 別：第四梯次  
研習日期：民國 108 年 08 月 22 日  
研習時數：八小時(詳如教師研習系統核予時數)

此證

校長張明侃



中華民國 108 年 8 月 22 日

# 3-2 廠商聘請餐飲衛生督導人員

二家供餐廠商均聘有營養師或相關科系人員為衛生督導人員，佐證資料詳列於附件契約書。



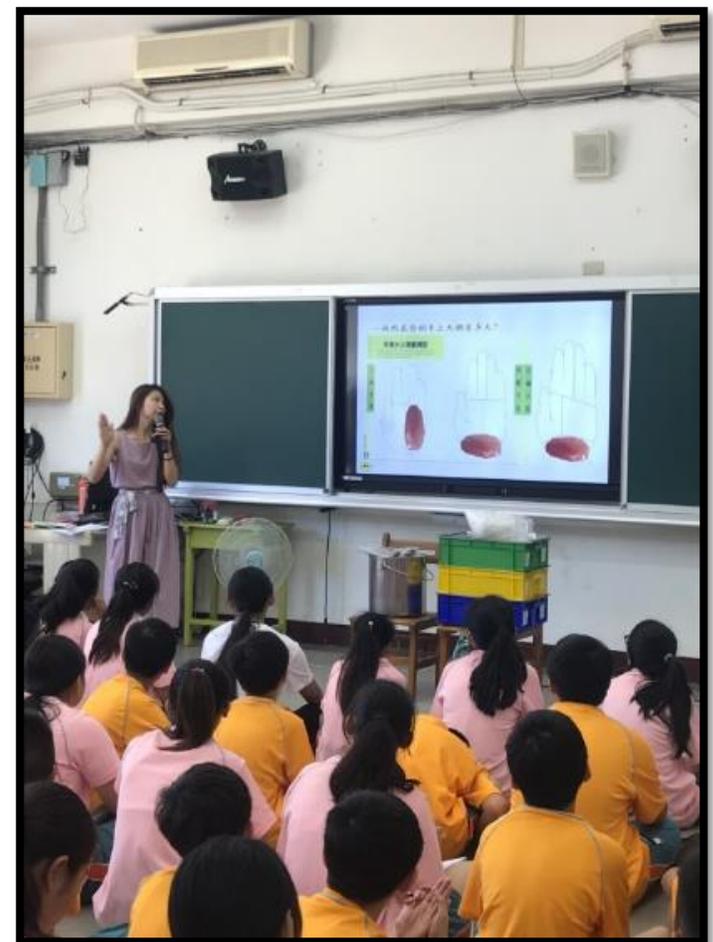
# 營養師規畫每個月菜單 (包含營養素分析)、營養衛生教育

**裕民 精緻午餐** 武漢國中 108年12月菜單

日期	合菜主食	合菜主菜	美味副菜	湯品	點心	飲料
1	香噴米飯	日式唐揚炸雞	麻婆豆腐	洋蔥炒蛋	味噌竹輪湯	清茶
2	白米飯	蒜香無骨雞排	雙色雞筒燕	玉米珍珠肉	鮮肉片湯	清茶
3	白米飯	暖呼呼油雞	古早味肉燥	紅燒獅子頭	芋香古早湯	清茶
4	白米飯	照燒豬排	日式咖哩洋蔥	肉絲花椰菜	蔬菜雪花湯	清茶
5	白米飯	蜜汁雞腿	媽媽上樹	鮮菇蒸蛋	白蘿蔔肉片湯	清茶
6	白米飯	荷香控肉	香滑嫩滑蛋	三色甜玉米	冬瓜薏仁湯	清茶
7	白米飯	黑胡椒肉柳	和風燒豆腐	煎香黃金魚蛋	鮮菇湯	清茶
8	白米飯	香滑雞腿排	義式起司肉燥	香蒜麵包	紅豆米糕	清茶
9	白米飯	家傳花雕雞	海味豬瓜	燒蔬菜福州丸	海苔蛋花湯	清茶
10	白米飯	紅燒豬腩	蕃茄炒蛋	宮御鴨鳳羹	貴族巧逢湯	清茶
11	白米飯	迷迭天使腿排	紅燒花雕雞	紅片高麗菜	日式豆腐湯	清茶
12	麥片香飯	可樂燒里肌排	彩繪花雕	枸杞冬瓜肉末	什錦菇湯	清茶
13	什錦炒飯	塔香鹽酥雞	豆瓣炒鮮魷	美味肉包	地瓜芋圓	清茶
14	白米飯	鹽焗翅小腿*2	椰香咖哩	夜市滷味羹	紅麵線羹湯	清茶
15	白米飯	特製滷雞腿	紅燒乳酪蛋	芹香客家小炒	冬至養生湯	清茶
16	胚芽米飯	香香燒肉片	蝦香鮮菇高麗	蒜泥頭皮豆腐	玉米起司濃湯	清茶
17	白米飯	三杯雞丁	避風塘炒	鐵板銀芽	雪花羅宋湯	清茶
18	白米飯	家燒雞腿排	黃金小牛肉	酥餅白菜	果香什錦粉	清茶
19	白米飯	鑲金豬排	白玉肉片	海帶芽炒蛋	金筍肉絲湯	清茶
20	白米飯	南洋咖哩雞	歐巴高麗年糕	海苔丸燒	香嫩的筒湯	清茶
21	白米飯	普羅旺斯洋芋燻肉	西芹炒黑豬	玉米滑蛋	冬瓜丸子湯	清茶
22	小米蒸飯	海苔粉酥雞丁	培根白醬洋芋	海苔三鮮	肉骨茶湯	清茶

**津味 優質午餐** 武漢國中 108年12月菜單

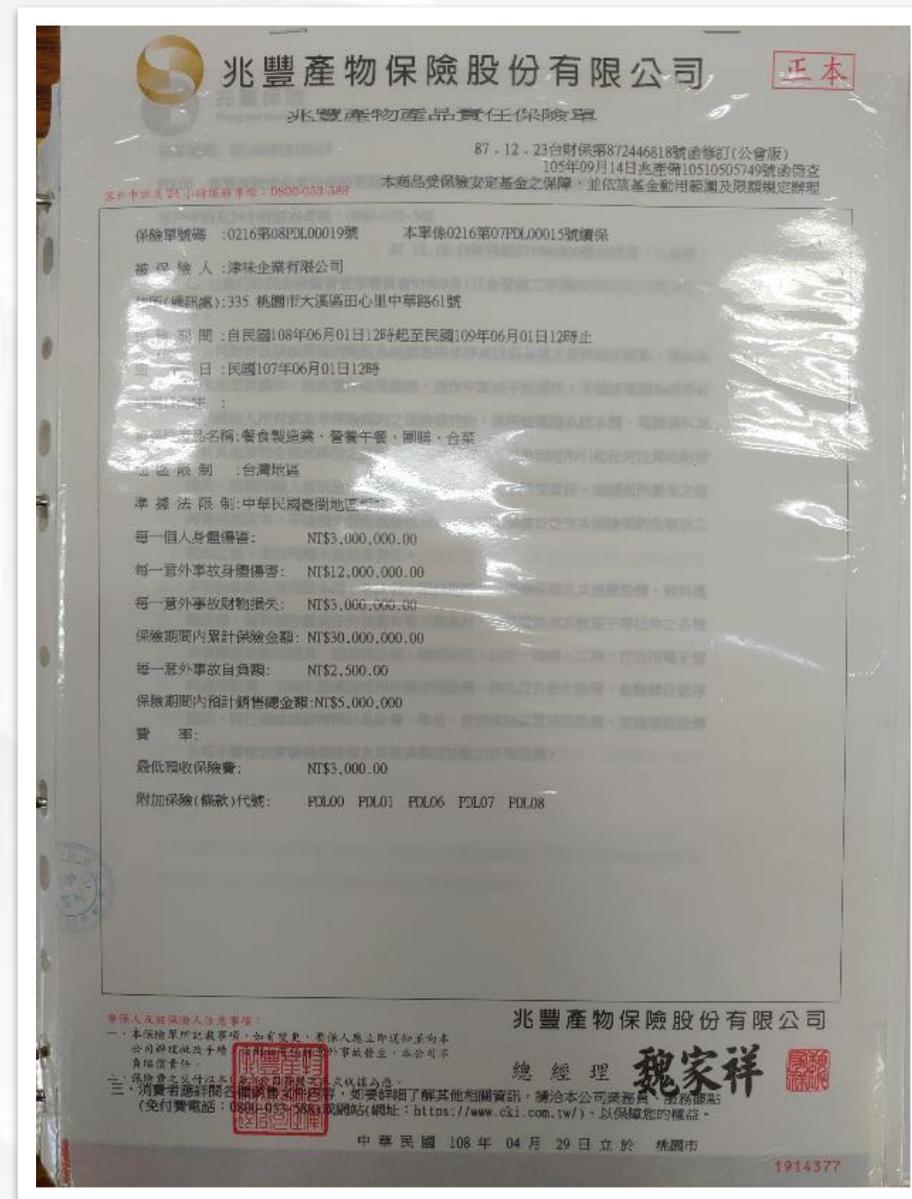
日期	主食	美味主菜	美味副菜	湯品	點心	飲料
12/1	白飯	暖呼呼油雞	番茄炒蛋	客家小炒	黃瓜肉片湯	清茶
12/2	糙米飯	蒜泥白肉	泰式紅咖哩	茄汁熟肉	金其滑瓜湯	清茶
12/3	香煎炒飯	卡拉香雞排	夏威夷PIZZA	佛跳牆	綠豆仙草	清茶
12/4	五穀米飯	壽喜燒肉片	冬瓜肉片燒	洋菇肉香	粟魚味增湯	清茶
12/5	白飯	沙嗲雞球	海帶三絲	胡瓜鮮菇	巧達燻湯	清茶
12/6	白飯	米蘭燻肉	香滑嫩滑蛋	蟹黃豆腐	酸菜肉片湯	清茶
12/7	白飯	糖醋魚塊	和風白玉米	泰式打拋肉	田園蔬菜湯	清茶
12/8	香滑炒飯	宮保雞球	醬味高麗	奶酥餐包	地瓜芋圓	清茶
12/9	白飯	蘑菇醬佐豬排	毛豆干丁	開腸白菜	香翰肉片湯	清茶
12/10	香滑炒飯	吮指香雞腿	冬瓜肉醬	乳酪烘蛋	蕃茄豆腐湯	清茶
12/11	白飯	百葉結燒肉	紅娘炒蛋	蔬菜粉絲	白玉燻湯	清茶
12/12	白飯	椰香咖哩雞	竹筍炒肉絲	蜜汁黑豆干	木瓜排骨湯	清茶
12/13	招牌油飯	夜市鹹酥雞	海鮮吉鮑菇	花枝丸燒	黑糖白花	清茶
12/14	小洋飯	香酥鮮肉排	黃瓜燻蛋	瓜瓜肉燥	咕咕丁小魚湯	清茶
12/15	白飯	照燒芝麻雞腿	韭香豆芽	肉茸蒸蛋	海苔小魚湯	清茶
12/16	白飯	鐵板肉柳	玉米四季	家常油豆腐	蒜香雞湯	清茶
12/17	十穀米飯	蔥燒雞	秀珍菇高麗	日式咖哩	家常蛋花湯	清茶
12/18	香滑炒飯	橙汁豬排	避風塘炒	巧克力量	香滑起肉片	紅豆QQ
12/19	白飯	蒜香檸檬雞排	洋蔥滑蛋	南瓜豆腐燻	絲瓜肉片湯	清茶
12/20	胚芽米飯	香滑雞腿排	開陽薯粉	白玉水晶餃	鮮菇濃湯	清茶
12/21	白飯	糖醋咕咕肉	干丁肉醬	三色雞滑蛋	咕咕雞絲湯	清茶
12/22	十穀米飯	香酥雞排	鮮菇扁擔	巧達燻芋	港式肉骨茶	清茶



健康快樂、敦品勵學、卓越創新

### 3-3 廠商定投保產品責任險

- 二家廠商均為政府機關優良食品標誌驗證或經衛生主管機關評鑑合格者。
- 每家供餐廠商均投有相關產品保險，佐證資料詳列於附件契約書。



# 3-3 裕民田為查核合格之餐盒食品工廠業者

食品

藥品、醫療器材、化粧品

西藥GMP

違規食品、藥物、化粧品廣告查詢

## 餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性參考名單

加入常用功能 友善列印

衛生機關執行餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性參考名單

一、主管機關：衛生福利部食品藥物管理署  
二、執行機關：各縣市衛生局  
三、依據法規：食品安全衛生管理法第八條第二項暨101年12月3日 FDA食字第1011303060號函釋及衛生福利部103811部授食字第1031302212號公告「餐盒食品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定」。  
四、本參考名單為衛生機關執行餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性稽查及專案稽查，且經查核合格或複查合格之餐盒食品工廠業者名單。  
五、備註：餐盒食品工廠業者受符合性稽查(103至104年)或(與)專案稽查(105年以後)之年度

縣市： 工廠名稱：

關鍵字：

共有 1 筆搜尋結果

項次	縣市	工廠名稱	地址	公告類別	備註
1.	桃園市	裕民田食品股份有限公司二廠	桃園市八德區瑞泰里瑞源一街11號	餐盒食品工廠	103

衛生福利部食品藥物管理署 © 2010 版權所有

資訊安全政策 | 隱私權政策 | 著作權聲明

地址: 115-61 台北市南港區昆陽街161-2號 [交通位置圖](#) 總機電話: (02) 2787-8000 及 (02) 2787-8099  
違規食品或藥品廣告檢舉專線: 0800-285-000 / 消費者保護專線: (02) 2787-8200  
本網站最佳瀏覽解析度為1024x768 | 維護日期 2012/08/09 | 參訪人次 29283010 人次

Apache OpenOffice™

# 3-3 津味為查核合格之餐盒食品工廠業者

食品

藥品、醫療器材、化粧品

西藥GMP

違規食品、藥物、化粧品廣告查詢

## 餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性參考名單

衛生機關執行餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性參考名單

加入常用功能 友善列印

一、主管機關：衛生福利部食品藥物管理署  
二、執行機關：各縣市衛生局  
三、依據法規：食品安全衛生管理法第八條第二項暨101年12月3日 FDA食字第1011303060號函釋及衛生福利部103811部授食字第1031302212號公告「餐盒食品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定」。  
四、本參考名單為衛生機關執行餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性稽查及專案稽查，且經查核合格或複查合格之餐盒食品工廠業者名單。  
五、備註：餐盒食品工廠業者受符合性稽查(103至104年)或(與)專案稽查(105年以後)之年度

縣市：

工廠名稱：

關鍵字：

共有 1 筆搜尋結果

項次	縣市	工廠名稱	地址	公告類別	備註
1.	桃園市	津味企業有限公司	桃園市大溪區田心里中華路61號	餐盒食品工廠(自願申請)	103

衛生福利部食品藥物管理署 © 2010 版權所有

資訊安全政策 | 隱私權政策 | 著作權聲明

地址: 115-61 台北市南港區昆陽街161-2號 [交通位置圖](#) 總機電話: (02) 2787-8000 及 (02) 2787-8099  
違規食品或藥品廣告檢舉專線: 0800-285-000 / 消費者保護專線: (02) 2787-8200  
本網站最佳瀏覽解析度為 1024x768 | 維護日期 2012/08/09 | 參訪人次 29283010 人次

Apache OpenOffice™

## 3-4 到廠瞭解食品衛生管理作業

- 本校每學期均不定期赴供餐廠商瞭解食品衛生管理作業。



## 3-4 2020/10/15赴津味公司抽訪



# 3-4 2020/10/16赴裕民田公司抽訪



## 3-5 廠商資料的傳輸

- 本校廠商開學時均配合教育局完成午餐供應資料網路填報。



## 3-6 食材及調味品之合格來源證明

1. 供應商食材來源合格證明。
2. 供應商蔬果農檢。
3. 有機蔬菜檢驗報告。
4. 公正檢驗機構有機蔬菜檢驗報告。
5. 三章一Q標章(正本留供餐學校工作  
日誌存查)。
6. 此乃本校執行午餐業務抽訪時的重點  
查訪項目之一。

津味企業有限公司

2020年7月三章一Q請領獎勵金資料  
武漢國中

1. 供應業者請領獎勵金申請書
2. 使用國產可追溯農漁畜產品統計表
3. 使用國產可追溯農漁畜產品認證標章影本

行政院農業委員會  
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN

三章一Q即是：  
農委會推動之四個  
農產品標章(三章)  
及生產責任追溯制  
度(一Q)

圖卡下載

## 3-7 午餐食材驗收並留存完整紀錄

1. 午餐執秘及行政助理每天進行午餐驗收工作。
2. 依規定辦理且留有紀錄於午餐監控日誌內。
3. 提供午餐供應委員會於午餐會議做審查紀錄。
4. 此乃本校執行午餐業務抽訪時的重點查訪項目之一。

桃園市武漢國民中學

供餐相關資料

與正本相符



日期：109年11月

廠商：裕民田食品股份有限公司

電話：03-3681899

傳真：03-3650717



### 3-8 保留午餐樣本且標示日期、餐別， 置於7°C以下，冷藏保存48小時

- 本校設有**專用冰箱**，按規定保留各項午餐樣本1份，且標示日期、餐別，置於7°C以下，冷藏保存48小時備查。



### 3-9 各班級桶餐放置處及打菜環境是否安全

- 本校供配餐動線上，置餐架、盒餐與餐點擺放位置均離地及離牆**10公分以上** (現場訪查)。
- 班級桶餐擺放位置在教室內的**餐檯**或**置物窗台**，打菜動線環境非常安全。



改善





# 3-10 武漢國中食品中毒SOP

## 桃園市立武漢國中食物中毒預防及危機處理辦法

89.10.29訂定  
108.10.21修正

### 壹、依據

- 一、國民中小學校園安全管理手冊
- 二、依據教育部主管各級學校「學校食物中毒處理流程」。
- 三、桃園市學校午餐工作手冊。

### 貳、目的

- 一、建立校園重大偶發事件通報管理系統。
- 二、增強學校對偶發緊急事件應變能力。
- 三、為迅速處理學生中毒事件，使學生傷害減到最低。
- 四、為預防中毒事件擴大，產生不必要傷亡。
- 五、為迅速處理中毒事件之善後，避免類似事件再次發生。

### 參、處理原則

- 一、預防食物中毒「五要」原則：包括要洗手、要新鮮、要在熟食分開、要徹底加熱及裝瓶密封。
- 二、學生的安全與急救為第一要務，應本「發現快、反應快、處理快」三快原則。
- 三、學校處理病患應止於簡易救護程序操作，不能提供口服藥或侵入性醫療行為。
- 四、如遇無法由簡易救護方式得到緩解，必須立即請家長或醫護人員協助，經學生帶回自行照護或協助送醫處理，避免發生處理類推責任糾紛。
- 五、注意自我保護，處理過程中避免引起醫療糾紛。
- 六、確實紀錄，給予分析追蹤，以便瞭解校園飲食安全及傷病的狀況，作為校園飲食安全改善與教育計畫依據。

### 肆、處理時機

#### 一、事前預防

- (一)成立校園食物中毒處理小組。
- (二)建立緊急事故通報系統，迅速有效處理食物中毒事故。
- (三)加強飲食安全教育工作，隨時要求學生個人衛生，共同營造健康的學習環境。
- (四)落實導師責任制及督導工作，利用開會時間，宣導及教導學生飲食安全注意事項，學生集體在教室內安靜用餐，嚴禁聚餐在教室外進場，以確保飲食安全。

#### 生安全。

- (五)導師或任課老師每天應隨時關心學生健康狀況，並報告護理師，以便學校及早做適當的處理。
- (六)落實午餐工作管理，結合社區家長人力資源，確保校園飲食安全。
- (七)落實學校教職員工食物中毒教育訓練，於必要時提供保護協助。

#### 二、事件發生時處理

1. 在上課中，應立即依食物中毒處理流程，由任課老師將患者送至健康中心，必要時由護理師到場處理。
2. 非上課時間，由發現之教職員工或現場學生，依處理流程做現場處理，並立即將患者(學生)送至健康中心或護理師到場處理，如有必要則聯絡119救護車送醫治療，並立刻通報學務處及導師。
3. 發生食物中毒時，若護理師不在，老師應掌握處理流程，依實際情況需要，予以緊急處理或立即就醫。
4. 發生食物中毒情形→通知師長→送醫急救→檢體(留檢、殘餘食物及嘔吐物)送衛生單位檢驗→記錄備查→請衛生單位檢查→加強衛生教育。
5. 緊急病志、緊急處理【知信是否欲動食物中毒處理小組】→送送就醫→辦理掛號及提供病況→交待家長，送院後做原因調查分析及檢核相關紀錄→追蹤就醫狀況。
6. (1)普通急症：  
事故發生→護理師處理，評估是否送醫，導師聯絡家長→聯絡不到家長或家長無法到校，應由導師或衛生組協助送醫。  
(2)重大病患：  
導師或護理師(不能擔任司機)救護車隨行→衛生組長聯絡家長→學務處主任處理現場→輔導安插就醫與安撫學生。
7. 學生食物中毒送院就醫優先順序：
  - (1)護理師
  - (2)導師(導師請假由代理導師處理)
  - (3)學務處衛生組長
  - (4)學務主任指派人員

#### 三、事件發生後追蹤處理

- (一)緊急病志與食物中毒之發生與處理過程，應做成書面資料，知會相關人員，並做事後評估分析，擬定改善計畫。
- (二)追蹤個案就醫後狀況。
- (三)協助個案身心復健及心理輔導。

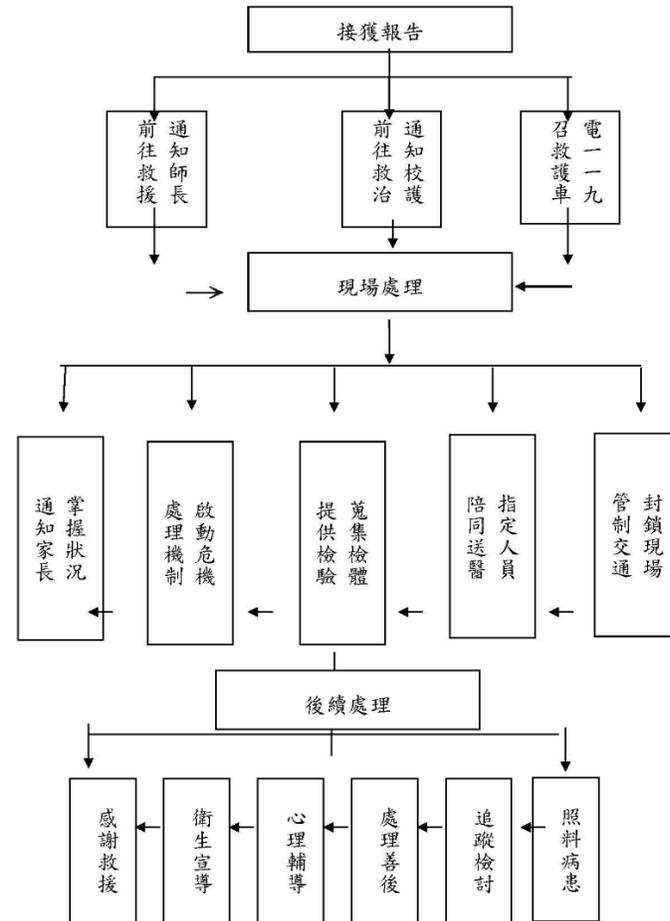
#### 四、學生送醫接洽

- (一)學生必須送醫時，配合學生家長填過的緊急醫療聯絡卡調查資料，儘可能送往該醫院就診，如無此資料，則送附近合格醫療機構就醫。
  - (二)護送與陪同人員依照學生食物中毒送院優先順序辦理，由教學組安排護送，並由校方核給公假。
  - (三)傷患送醫診療費用由隨行老師墊付，護送人員將收據交予家長，方便家長歸還就醫金額，因特殊原因無法歸還時據報學務處處理。
  - (四)護送人員之課務代課費由教務處協助向家長會申請。
  - 五、學生如在上學途中發生疾病或食物中毒，接獲通知之教職員工應通報學務處前往協助處理，並聯絡學生家長，了解情況後報知校長。
  - 六、適量體食物中毒，應先聯絡一一九，並向市府教育局及衛生局報備。
- 伍、桃園市武漢國中疑似中毒處理流程圖(一)(二)、處理小組及任務編組、通報紀錄表、學生名冊，如附件一、二、三、四、五。
- 陸、本辦法經 校長核示後實施，修正時亦同。

# 3-10 武漢國中食物中毒處理機制流程

桃園市武漢國中午餐食物疑似中毒處理流程圖(一)

附件一



# 3-11 武漢國中午餐教育特色

- 學校資源教育融入午餐教育課程

週次	單元名稱	週次	單元名稱
1	環境整潔-居家清潔	11	舌尖饗宴-美食體驗
2	環境整潔-居家清潔	12	井然有條-收納與整理
3	環境整潔-居家清潔	13	井然有條-收納與整理
4	環境整潔-居家清潔	14	井然有條-收納與整理
5	飲食饗宴-美食體驗	15	井然有條-收納與整理
6	環境整潔-居家清潔	16	井然有條-收納與整理
7	衣閃衣亮-洗滌標籤	17	舌尖饗宴-美食體驗
8	衣閃衣亮-洗滌標籤	18	舌尖饗宴-美食體驗
9	衣閃衣亮-洗滌標籤	19	生活小達人-應用篇
10	衣閃衣亮-洗滌標籤	20	生活小達人-應用篇



健康快樂、敦品勵學、卓越創新

## 109年午餐教育相關課程與活動

- 新住民多元文化體驗日活動
- 健康衛生課程融入日常生活-口腔衛生餐後潔牙
- 家政課程融入-食物里程
- 食農教育-有機農夫體驗
- 彈性課程-潭水藝文：客家粵條文化
- 隔宿露營-炊事融入衛生禮儀教育
- 畢業旅行-用餐禮儀

- 午餐時間-校長巡視了解用餐情形與學生對話



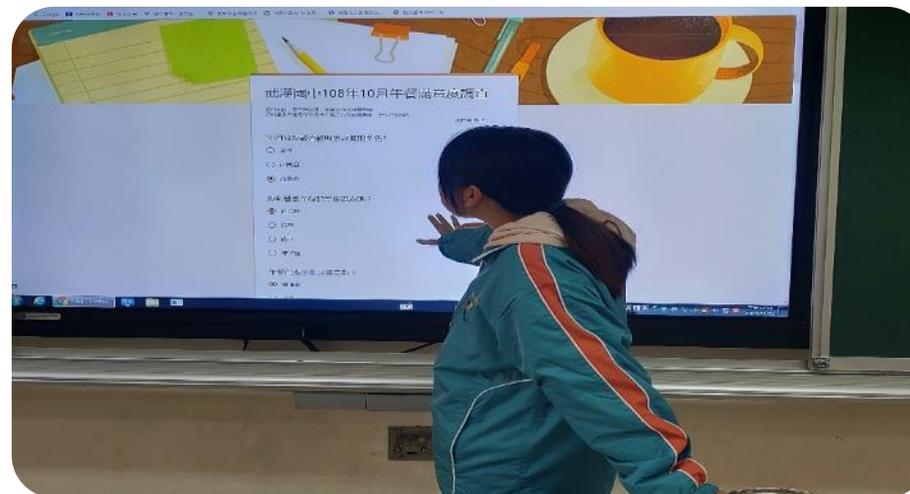
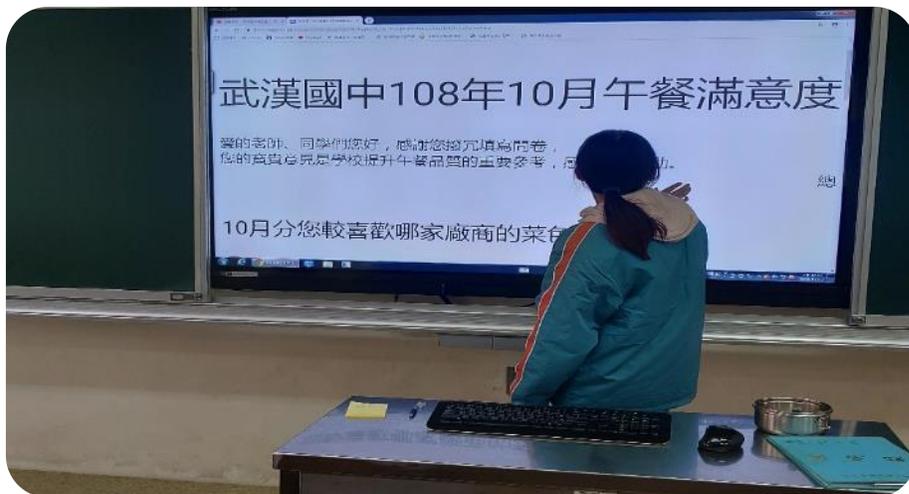
- 午餐時間-午餐執秘每天了解用餐情形並做紀錄



- 午餐時間-午餐執秘每天了解用餐量情形及剩餘廚餘多寡



# • 午餐線上滿意度調查



- 午餐問卷模彩與頒獎



# • 情境佈置

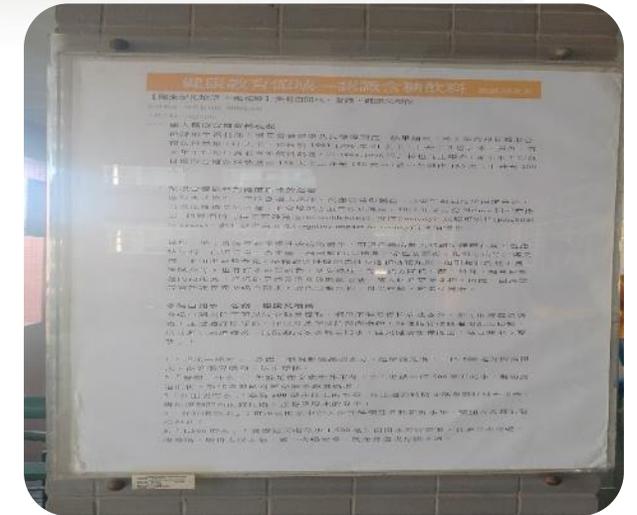
班級公佈欄



總務處公佈欄



校園學習牆



- 零廚餘，將午餐發揮作用

減少廚餘浪費，導師會將班級午餐打包放在冰箱，放學後讓弱勢學生帶回家，減輕家裡負擔。



# 4

## 營養師訪視內容



# 11/10 營養師訪視

綜合意見：

1. 建議供應魚類（包括各式海鮮）當主菜至少 1 次/週。
2. 建議津味企業有限公司供應豆製品至少 2 份/週或 8 次/月
3. 建議津味企業有限公司供應每日都有至少 2/3 份深色蔬菜。
4. 建議水果每週供應 2 份(1 份/餐)、奶類每週供應 1 份。

委員簽名：

邱仕娟

出席人員簽名：

林裕芳



日期：109.11.10

日期：109.11.10

<前3項已於12月菜單上修正

>



## 結語



1. 營養午餐不只是午餐，更是教育。

2. 用心愛心開心辦理營養午餐。

3. 吃得安全、吃得健康、吃得充足、吃得快樂。



# 謝謝聆聽

2020

Thanks for your listening.

健康快樂、敦品勵學、卓越創新