



校園午餐管理實務分享

日期：111年9月29日

主講者：富光國中 午秘蘇暎雅

營養午餐供餐型態

- 公辦民營（他校外送）
- **公辦公營**
- 公辦公營，食材外包
- 中央餐廚
- 公辦公營，聯合菜單（因應三章一Q）

學校營養午餐——
是一個組織團隊的工作

學校營養午餐工作規範

- 午餐工作組織圖
- 午餐職務分配表
- 營養午餐實施計畫

學校營養午餐

--是組織工作,非一人能完成--

營養午餐工作流程



學期中午餐工作流程—開學前準備

- 確認水塔消毒日期(8/19-22)
- 確認廚房設備維修保養、清潔打掃消毒是否完成
- 備料—白米與雜糧申請購買、調味料購買、開菜單、
各班級打菜工具更替準備……
- 確認用餐人數(學生、**教職員工**) / 素食人數
- 廠商簽約事宜(蔬果商、肉商、有機蔬菜、鮮奶)
- 午餐智餐/食登平台登入是否順利
- 排定午餐監廚作業

學期中午餐工作流程—開學中

- 廚餘量觀察, 以作為班級量與總量調整之依據
- 食材驗收/廚工烹煮/智餐食登平台登入作業……
- 暑假低收入戶物資領據核銷作業
- 弱勢學生午餐代辦費(基燃費)減免作業(發註冊單前完成)
- 每個月20號, 添購午糧米、完成下個月菜單開立
- 每個月初, 午餐憑據核銷作業
- 每月廚工薪水申請
- 午餐報表送交營養師查核

學期中午餐工作流程—學期末

- 觀察午糧米使用情形，管控購買，放寒暑假勿剩餘太多
(太多—1. 放入冰箱 2. 載至米商處保管)
- 午餐滿意度調查 
- 午餐營養教育宣導 
- 寒暑假，低收入戶物資發放作業
- 寒暑假廚工工作計畫表 
- 年底—廚工績效考核/簽約
- 寒暑假廚房設備保養/修繕 事宜



學期中午餐工作流程—其它

- 午餐及校園食品輔導訪視



- 臨時事件—如：防疫午餐事件處理、善心人士發放物資

- 午餐設備申請…如：午餐廚房精進計畫、鍋爐更新…

- 聰明餐活動（縣府臨時交辦）



99年廚房改善





總費用:270萬元

106年—改善廚房漏水 鍋爐間 電梯拆除



總費用:1,017,400萬元



109年—午餐廚房精進計畫(資訊設備)

總費用:12萬元



110—午餐廚房精進計畫(擴增) 鍋爐

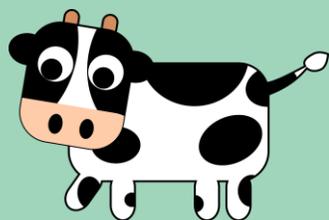
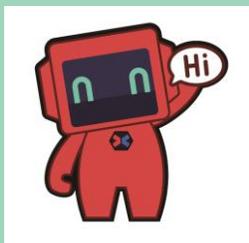
(1) 學校新建廚房、擴充為集中式廚房、設施設備汰舊換新修繕

項次	申請項目	單價	數量	小計	備註
1	廚房瓦斯貫流式鍋爐 350KG/HR	320,000	1 組	320,000	本校鍋爐自 99 年採購至 今超過 10 年, 近期常出現狀 況,請鍋爐公 司來維修,均 建議應更換。 故提出設備申 請,規格如附 件一
總計		320,000			

總費用:32萬元

教職員工用餐如何確認與繳費

- 開學前, 先通傳全校教職員
- 通傳確認用餐人員簽名確認並當作每月扣款依據
- 每月請假 ≥ 5 天, 檢附證明, 退費



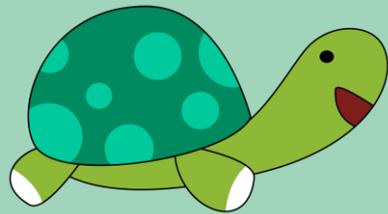
寒暑假低收入戶物資補助

- 每年寒暑假前都要執行的業務
- 確認學校低收入戶名單與人數
- 低收入戶證明，由鎮公所核准發放
為期一年
- 寒假時，以舊的為依據
- 暑假時，6年級由國小發放
9年級不發放



寒暑假低收入戶物資補助

- 公文
- 低收入戶名冊
- 物資領據
- 收據核銷
- 學校收據
送縣府核銷



弱勢學生午餐代辦費作業

- 每學期開學時都要執行一午餐機燃費減免
- 發放註冊單前完成(因註冊單要刪除品項)
- 能減免學生一低收/中低收/導師認證家庭清寒者(導師填寫電訪紀錄)
- 註冊組提供全校低收/中低收/清寒學生名單
- 導師發放申請表給學生填寫
- 學生簽名/ 學校領據/送縣府核銷



廚餘處理

- 之前---養豬戶, 生熟廚餘
- 過渡期---生廚餘--校園掩埋
熟廚餘—鎮公所清潔隊
廢油---沒人處理
- 現在---收熟廚餘—養豬戶
果皮—校園掩埋
廢油---便當店



廚工管理

- 廚工管理是一門藝術
- 管人先從關懷”心”做起
- 同理 將心比心 相互尊重 相互合作
- 營造良好的工作環境
- 添增設備提升工作品質
- 解決廚工提出廚房問題
- 勿當上下屬權利關係





廚工請假 怎麼辦？



- 請鄰近公辦民營學校送餐
- 尋找廚工替代
 - 要不要體檢？
 - 薪資：時薪？/月薪？
 - 遇到5/1勞動節，怎麼辦？
- 其他…….



午秘請假 怎麼辦？



- 請總務主任代理廚房業務
- 讓廚工知道，該請求誰協助
- 智餐平台業務
 - 事先完成資料設定
 - 教會廚工手機驗收食材作業
 - 教會廚工至少做到驗收上傳
 - 收假後，再處理後續作業
 - 或補登作業

■ 原則是一要廚工願意協助

開菜單注意事項



- 將開立菜單準則先行告知
- 請廚工先行開立月菜單
- 檢視菜單, 適時調整
- 調整後, 再給廚工看過是否可行
- 開立新菜單時, 會與廚工討論
可行性
- 觀察學生吃飯反應來調整
- 開新菜單, 一起討論

午餐監廚



- 誰做最適合?
- 午秘—自己監督自己
- 行政人員
- 導師



午餐營養教育



- 由負責的區營養師來校分享
- 主題, 依學校現況設定
- 每學期至少一次
- 可融入學生健康檢查問題, 衛教



午餐零廚餘 活動



- 會議中決議實施方式
- 導師宣導實施辦法/週會時討論各班如何執行
- 由廚工每日登記班級廚餘量當作依規
- 每週評選一次
- 得獎班級給予乳製品當獎勵





餐餐有機蔬菜



～起心動念～

● 當時學校面臨午餐困境：

1. 菜商送菜品質與價格
2. 食材費居高不下---天候影響蔬菜價格
3. 學生不愛吃青菜---青菜有消毒水味道
4. 推廣零廚餘活動遇瓶頸



～ 改變契機～

參加縣農會有機食材說明會

● 思考與比較：

1. 有機蔬菜1公斤75元 / 每台斤45元,
 - 不受天候影響、無其它管銷費用
 - 現行學校每台斤也約40-50元(雨天80元)
2. 品質—有機優於慣行農法, 無消毒水味道與農藥殘留問題
3. 丟棄廢料少, 每餐省3-5斤, 菜價低於45元
(原40斤/1餐→35斤)



～三贏局面～

- 學生獲得營養與健康
- 更多農民願意加入無毒有機栽種行列，
土地獲得休養生息
- 午餐食材價格穩定，不受天候影響
- 開會獲得廣大認同，共決1 週5 天
食用有機蔬菜



～操作面～

- 與新竹縣農會簽訂契約
- 每天送蔬菜至本校, 出貨單… (要求每週一次高麗菜類)
- 蔬菜有機認證貼紙, 貼於驗收單背面
- 食材登入平台登入資料
- 加入承辦人群組, 每週傳送下週預計出的蔬菜名稱
- 每月20號, 先給予下個月預計出菜的名稱
- 每月月底給予「蔬菜量統計表」, 以利查核對帳
- 每個月給予發票, 以利核銷



～食材費比較～

年	月份	食材費用	年	月份	食材費用
106	8-9	108,169	107	8-9	89,404
	10	94,895		10	110,291
	11	121,552		11	115,076
合計		324,616	合計		314,771



三章一Q執行面面觀



系統--陌生到熟捻



- 新系統/疫情, 沒有良好的課程學習
 - 聽課與實際操作間的落差, 上級沒懂我
 - 打不通的客服/熱鍋上的螞蟻, 耗時又費力
 - 只在乎數據的政府官員, 引爆衝突
- 
- 





系統--陌生到熟捻

- 要求實體上機課程學習
 - 先解決問題再上課
 - 向營養師請教的相互學習過程
 - 提出意見, 改善系統, 方能更便利
- 
- 





開立午餐菜單的困境



午餐菜單原則

- 每月2次乳製品/1次章Q豆奶
 - 每月吃3次”魚”（非加工品）
 - 每月章Q全食材達1/2, 才能申請補助
 - 當季水果要有Q（每週2次水果）
 - 智餐開菜單—88組（開學實施）分享
- 
- 
- 
- 

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 營養午餐工作, 是團隊合作的工作
 - “午餐秘書” 是靈魂人物
 - 心態 / 立場擺對位置就不辛苦
(學生重要的一餐 午餐教育)
 - 廚工是合作夥伴非部屬關係, 工作順利
 - 學校行政共同支持與補位, 就能長久

謝謝聆聽!

