

花蓮縣 114 學年度國中小學辦理學校午餐應行注意事項，說明如下：

- 一、114 學年度本府賡續辦理國中小免費學校午餐，國中每人每餐餐費 60 元，國小每人每餐餐費 55 元，如遇當日使用有機蔬菜則每人每餐增加新臺幣 8 元，另為提升學校午餐食品安全及增加學生營養補給，每週供應 2 次有機蔬菜、每月供應 3 次有機豆奶及 1 次驗證豆奶、每週供應至少 1 次水果、每月供應至少 3 次大塊狀肉品、每月供應至少 2 次生鮮水產品。
- 二、為落實本縣午餐管理三級監督機制，學校應成立午餐工作推行委員會（以下簡稱委員會），並由校長、各處室主任、營養師、衛生組長、教師、護理師(士)、學生代表及家長代表等組成，其中現任家長應占四分之一以上，每學期至少召開一次，必要時得召開臨時會議。
各校應指定專人擔任午餐執行秘書，每日將午餐菜色照片與用餐情形上傳「花蓮縣國中小學免費午餐網站」，提供家長及全民監督的管道。另依據「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第四條第四款規定，各校午秘需參加教育、衛生主管機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達 32 小時以上。
- 三、請學校人數低於 50 人之小型學校，應集中於固定班級或餐廳共同用餐，以達餐食保溫效果暨提升整體用餐品質。
- 四、為提升午餐用餐衛生安全，學校應安排抬餐桶及打菜學生(全程戴上口罩)，相關注意事項如下：
 - (一)抬餐桶同學須完成手部清潔後，至定點搬運盛飯菜餐桶進教室，抬餐桶時嚴禁將餐桶打開，避免異物進入。打菜用具、餐盆及湯桶等請勿放置地上或教室內清潔用具及垃圾存放區附近，易造成食物污染及衛生安全上疑慮。
 - (二)打菜同學完成手部清潔後，戴上帽子(頭髮應完整包覆於帽子內)並依據正確供應份量打菜。
 - (三)請同學完成手部清潔後戴上口罩依序排隊等候打菜，勿交談及爭先恐後。用餐時，宜細嚼慢嚥於教室內吃完，請勿拿到走廊、戶外食用。
 - (四)如有餐食供應量不足情形，應立即告知導師、午秘或各校留守之廚工為同學補充餐食。
 - (五)用餐後剩餘食物，不可丟棄於教室垃圾桶內，應集中於廚餘回收桶內，由抬餐桶同學於規定時間前將餐桶送回指定地點，交廠商做回收處理。
 - (六)請愛惜班級打菜使用餐具，因人為因素(把玩、惡作劇)造成破損，學校需照價賠償午餐廠商。

(七)廠商應回收前一學期學校繳回清潔乾淨之圍裙、帽子等打菜服後，再行提供每班足量之打菜服。每學期開始後請學校妥善保管及定期清洗，於學期結束後點交繳回廠商；若學期間因學校管理不當導致遺失，需由學校自行購置補足。其他消耗性用品，如拋棄式手套，則由廠商定期供應。

五、學校應於餐食送達校內後自行製作國小 3 菜 1 湯 1 點心或國中 4 菜 1 湯 1 點心的檢體留樣，每道菜應分開盛裝於檢體盒中，將盒蓋確實蓋緊並標示日期及餐別，置於冷藏庫 48 小時。星期五的餐食檢體則須留存 72 小時。每道菜檢體量應達 100 公克以上，以備查驗。

六、為即時掌握各校午餐供應狀況及連結教育部食材登錄平臺，各校應於每日下午 4 時前至午餐網站登載學校午餐工作日誌並上傳照片。因應無紙化請各校每日下午四時前務必至午餐網站詳細登載午餐供應情形，本府將隨時上網查閱各校午餐日誌，以掌握學生用餐狀況。

七、依據本縣辦理學校午餐執行要點第 10 點規定：「由家長代表每週一次於用餐期間檢視午餐菜色及份量並填寫學校午餐家長滿意度調查表，學校應備一份午餐供家長代表用餐。」請學校邀請家長委員到校一同協助監督午餐，學校可準備一份當日之學生午餐供家長代表用餐，或邀請家長入班與學生一同排隊打餐。請各校將入校用餐家長人數計入午餐網站當日學生用餐人數中，並備註於後，該餐費另由本府支應。用餐結束後請家長填寫不具名之「學校午餐家長滿意度調查表」，調查表於次月五日前免備文逕送(寄)本府教育處備查。學校應視家長委員是否到校督導，於午餐網站日誌填報選擇是否勾選「已通知家長委員到校監督，家長委員因故不能前來。」之選項。

八、請每月 10 日以前上午餐網站填列前一月份之學生「學校午餐滿意度調查表」。午餐滿意度為本府考核承作廠商供應午餐品質之相關依據，學校應於期限內確實依實際調查情形(以紙本各班調查再彙整全校數據)填報於午餐網站，並將當月調查完畢之「學校午餐滿意度調查表」留校備查。

九、請落實午餐驗收，若有未符契約規範之項目，應及時反應，要求廠商改善。相關紀錄表可至午餐網站文件下載/重要文件 /午餐驗收相關表單區下載。

(一)請各中央廚房學校每日確實填寫「學校午餐食材驗收紀錄表」並完成校內核章後，將紀錄表掃描後上傳至本縣國中小學校午餐網站→學校填報→午餐廚房工作日誌→驗收照片選項下，惟貴校如已使用「教育部校園食材登錄平臺 2.0」進行驗收並留存三章一 Q 及國產證明文件之電子證明者，可省略此步驟。

(二)他校供應午餐之學校仍應做好餐飲衛生管理，請每日檢核午餐衛生並記錄於「學校午餐他校廚房供應衛生驗收自主管理檢核表」並留校備查。

十、請中央廚房學校午秘協助檢視廚房作業人員是否於每日供餐作業完畢後開啟殺菌燈至少 30 分鐘，並且每週擦拭清潔燈管 1 次，以達殺菌效果及維持紫外線照射強度。

十一、每學期供餐廠商應至各校至少辦理 1 次健康飲食營養教育(辦理形式不拘，可採現場或廣播衛教教學等…方式)。

十二、倘學校發生疑似食品中毒事件(定義：二人或二人以上，吃相同食物發生相似症狀)，學校應依據「花蓮縣校園食品中毒及學校午餐異常或嚴重異物標準作業處理流程」通報本府教育處及本縣衛生局，啟動校園危機處理小組；本府教育處應依據「花蓮縣政府教育處疑似校園食品中毒事件標準作業處理流程」成立緊急應變小組。相關流程已放置本縣午餐網站重要文件項下。

十三、為預防學校午餐發生食品中毒事件，中央廚房學校承做廠商應主動定期檢測廚房用水水質，相關定期檢驗報告應報府及留校備查。

十四、為辦理相關食農推動計畫，及協助本計畫執行單位(計畫內之相關農民團體)順利執行並達成辦理食農教育場次，請學校於接到執行單位申請辦理食農教育時，務必依排定活動時程配合辦理，俾利年度計畫成果報部核結。(食農教育課程內容，包含配合學校安排講習或於田間進行有機食材 DIY 體驗，介紹作物生長知識、種植經驗分享、有機及慣行農法的差別，教授友善土地永續環境的觀念等。)

十五、為配合農業部「中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可溯源食材經費支用要點」正確核算本縣採用國產可溯源食材經費，各校務必確實於午餐網站登載「校內教職員」用餐人數，前項用餐人數不得包含外縣市人員。

十六、為配合教育部「推動偏鄉學校中央廚房計畫—中央廚房食材及熟食配送服務管理系統」請計畫內偏鄉學校中央廚房各校落實運輸智慧管理，餐食成品運輸車輛之廂體應能確保產品維持有效保溫狀態，配合裝載教育部國教署補助之溫度監控系統，維持運輸車輛之 GPS 及溫度感應器每日正常上傳里程及溫度數據。