

總務處工作重點：

Q：為何要更改供餐與餐食方式？

A：

- 1 提昇校園午晚餐的質與量。依照營養師建議之時鮮與營養價值備料。兼顧營養均衡與色香味俱全。
- 2 輪流自助餐方式，可提供主菜四選一，副菜 20 道，副菜與白飯任選吃到飽，因受限教育局午餐及午休時間總長度時間管制，加上自助餐區位置不夠，只能以各年段輪流方式到自助餐區用餐。如何輪流，將由膳食工作小組決議。
- 3 未淪至自助餐班級仍以飯盒為主要供餐方式，菜單由餐廳提供 5 樣美食套餐選擇，學生前一週進入點餐系統，進行本週餐食點餐，個人選擇自己想吃的套餐，食量大者亦可勾選加量（約 600~650 公克/套餐），未選擇套餐者，將由餐廳提供一式便當，學生不至於忘記點餐而無餐食之誤差。
- 4 餐食品質提昇，亦可減少家長每日送餐的辛勞。

Q：供餐廚餘與環保問題？

A：

- 1 班級依套餐之不同採用不一形式之餐盒，學生自備筷子與匙，餐廳將每班餐食及一個廚餘桶放置定點，由班級搬回，每班約 2 個置物籃，按學生點餐項目分開置放，加上一張班級用餐名單與套餐項目單，由膳食股長或導師指派同學協助監看學生是否拿錯，學生用餐完畢將廚餘倒於各班廚餘桶，並與餐盒在回收區定點整齊放置，不用清洗餐盒，餐盒將由國家核准之專業環保公司回收再重製相關產品利用。
- 2 學生自選套餐或自助餐菜色，都是自己愛吃的菜色，希望減少廚餘量。

Q：供餐品質與管控問題？

A：

- 1 班級有任何問題，由膳食股長反映給總務處，總務處為與廠商溝通之單一窗口，班級勿直接找廠商議論，總務處會以合約內容管控廠商之餐食提供。
- 2 固定廚工與接近食材人員，每年均須辦理食品從業人員健康檢查，除一般體檢外，尚應包括胸部 X 光及 A 型肝炎抗體檢驗，手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、肺結核、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其中，傷寒項目應採用糞便檢驗作為診斷，另 A 型肝炎之檢查，建議檢驗 IgM 及 IgG 二項，或至少檢驗一項。檢查醫院由與本校合作之健檢醫院為之。

Q：自助餐供餐與餐食方式？

A：進入餐廳，為善用午餐時間，分 2 個取餐區，每個取餐區有 2 動線可以取餐，共有 4 動線取餐，國中部預計每天 8 個班級用餐（國一則有 9 班），高中部亦同，每 7 個學習天，可輪一次自助餐。各班有固定區域用餐，方便導師點名，因為，學生可重複取餐，盡量第一次取餐以主菜為主，會加快速度，餐廳會提供足夠的餐點，第二次就可以慢慢選副菜。

Q：晚餐供應方式？

A：晚上自主學習與住宿之學生，採用美食街形式，與中午的套餐不同，學生第 8 節下課後直接前往餐廳排隊依美食窗口領餐，在餐廳用餐，完後回收餐盒與廚餘，自主學習鐘響前回到教室安靜讀書。

Q：學生午晚餐費用？

A：不論自助參與盒餐均以 65 元/餐計價。盒餐加量與自助餐均不多加收費用。