

臺南市黎明高級中學膳食供應須知 (SOP)

一、緣起

鑑於家長、學生普遍反映：團膳菜色一成不變，且冬天菜容易涼保溫效果不佳，期能提供學生更多樣選擇，目前供餐方式，已無法符合學生需求與家長期待，希學校進行供餐改善方針，能讓學生有更多元的選擇，以有效提升學校團膳用餐滿意度。

二、餐食供應方式

1. 套餐

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。



2. 自助餐

(1) 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。

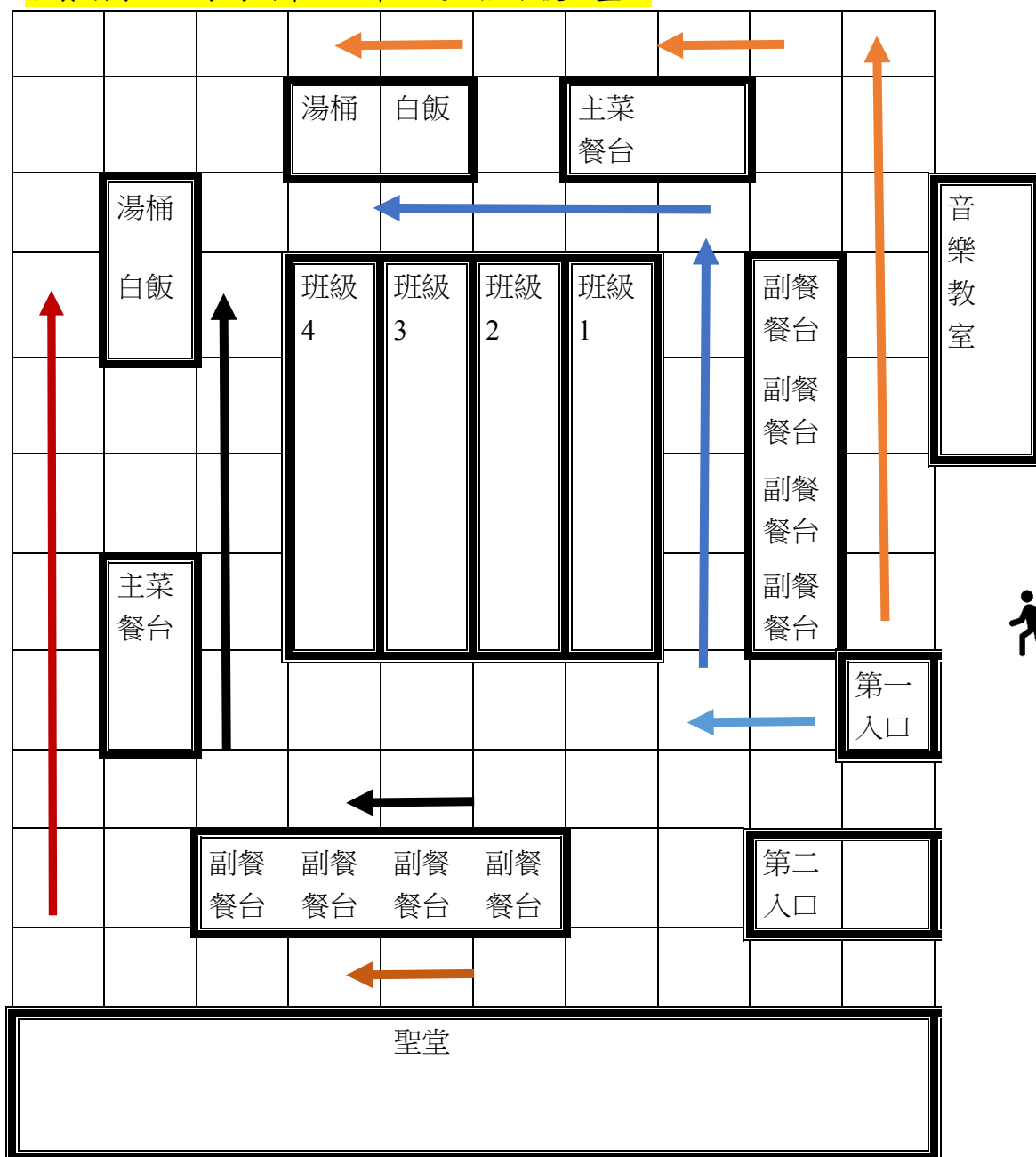


(2) 供餐時段：午餐：11：50-12：20，晚餐：17：00-17：30。

三、自助餐供餐與餐食方式

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 條動線取餐，國中部預計每天 4 個班級用餐（國一則有 5 班），高中部亦同，每 10 個學習天，可輪一次自助餐。每學期約可輪 10 次。各班有固定區域用餐，方便導師點名，

取餐順序：依序為副菜、主菜、定位座下後、盛飯。



四、供餐廚餘與環保問題處理

1.自助餐採用衛生耐熱美耐皿（不鏽鋼 304）以上合格餐盤，學生自備筷子（湯匙），用餐完畢學生將廚餘倒於廚餘桶，再回收區整齊放置，由專業清洗公司回收清洗，消毒殺菌後再重複使用。

2.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。

3.學生均不用清洗餐盒或餐盤，筷子（湯匙）請同學帶回家去清洗，以免洗手台油膩與水管阻塞，衍生用水的衛生問題。

4.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。

五、供餐品質與管控

1.每日督導餐食檢核表，分別由該日食用自助餐之導師（當日免費供餐）、總務處，輪值行政人員填寫，並不定期安排學生與家長會成員不預警用餐督導。

2.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。

3.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。

4.每學期進行「學生伙委用餐滿意度調查」。

六、學生午晚餐費用

每餐一律以65元/餐計價（盒餐加量與自助餐均不多加收費用）。

七、點餐系統操作方式

登入 → 填寫 → 提交 → 確認

LI MING HIGH SCHOOL
點餐調查

注意事項

- 線上調查時間：每週一至週四17:00至隔天07:40開放次一週午餐訂購。
- 未上線填選會預設為隨機出餐。提交修改上限為3次。

登入

學號

密碼

Login

八、班級膳食股長職掌

- 1.協助每週提醒同學訂餐、確認取餐是否正確。
- 2.引導同學自助餐動線

九、成立膳食供應委員會

1.學校應成立膳食供應委員會，主任委員由校長擔任，委員由總務主任、學務主任、會計室主任、庶務組長、護理師、生輔組組長、各年段導師代表1名、學生自治會會長共同組成，視需要得聘請熱心同學為服務幹事，以執行校內膳食督導與服務之工作。其任期一年，並得連任推動膳食各項業務，落實學校膳食的營養與衛生管控機制，提昇學校膳食營養衛生安全品質。

2.每學期至少召開「膳食委員會議」乙次以上，透過伙食委員會議作為學生、管理單位及廠商之間直接溝通的管道。

十、晚餐供應方式

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。