

「學校午餐工作及健康飲食教育」學校執行上之常見缺失態樣

| 指標                                    | 常見缺失態樣                                 |   |
|---------------------------------------|--|---|
| 一、午餐行政                                | 1. 午餐工作辦法                              | 1. 未明訂午餐實施計畫且未定期召開午餐工作推行會議。                     |
|                                       |  | 2. 學校午餐工作推行委員會，家長未佔 1/4 以上。                     |
|                                       | 2. 廚房人員管理                              | 1. 廚工簽到退未符合勞基法規定（工作四小時應休息半小時），契約工作時間與廚工簽到時間未相符。 |
|                                       |  | 2. 未明定廚工平時考核、年終考核辦法。                            |
|                                       | 3. 食品安全監控                              | 1. 驗收人員及監廚人員應排輪值表。                              |
|                                       | 2. 每月三章一Q請款資料與食材驗收資料裝訂成冊，以利查驗。         |   |
| 4. 採購合約書                              | 1. 食材契約缺採購明細表，部分廠商契約缺保險單或保險名冊。         |   |
|                                       | 2. 食材採購契約採購明細表應為學校與個別廠商之資料，金額應與契約總價相同。 |   |
|                                       | 3. 食材契約應依縣府規定依序裝訂，宜由學校製作契約。            |   |
| 5. 社會資源補助                             | 貧困學生午餐補助資料應每學期依序裝訂成冊，以利查驗。             |   |
| 二、健康飲食教育                              | 1. 飲食教育                                | 1. 營養相關知識測驗(前、後測)缺漏。                            |
|                                       |  | 2. 未在特定地點設置或布置健康飲食教育情境。                         |
|                                       |  | 3. 用餐前未實施『進餐指導』之教育活動。                           |
|                                       |  | 4. 未推動「餐前感恩教育」及「我的餐盤」教育活動。                      |
|                                       | 2. 食譜菜單設計                              | 1. 菜單食譜只有營養份數，缺漏熱量標示及營養分析。                      |
|                                       |  | 2. 提供主食(全穀雜糧類)一週少於 2 次，供應主食(五穀飯、地瓜飯)未明確標示菜單上。   |
|                                       |  | 3. 供應油炸物次數有一週大於 2 次情形。                          |
|                                       |  | 4. 供應加工品(米血、黑輪)及半成品，有一週大於 2 次情形。                |
|                                       |  | 5. 食譜公告只標示水果，未標示水果種類名稱。                         |
|                                       |  | 6. 食譜中含鈣質(小魚乾、黑芝麻、深綠色蔬菜)食物不足。                   |
|                                       |  | 7. 甜湯(如冬瓜茶或紅茶)以精緻糖為供應內容。                        |
|                                       |  | 8. 星期三之特餐日，蔬菜量不足。菜色搭配以主食+主食(如炒飯+水餃或羹飯+肉包等)情形。   |
|                                       | 3. 校園食材登錄                              | 1. 校園食材登錄資料不全或未有查核登錄紀錄。                         |
| 2. 國產可追溯農漁畜產品統計表未明確標示菜色及菜名，如只寫主菜、副菜一。 |  |   |
| 3. 每月請領國產可追溯生鮮食材補助金與食材驗收相關資料未裝訂成冊。    |  |   |
| 4. 學校午餐滿意度                            | 1. 未定期實施學校午餐滿意度調查。                     |   |
|                                       | 2. 有實施午餐滿意度調查，未依調查結果進行改善追蹤。            |   |
| 三、衛                                   | 1. 乾料庫房管理                              | 1. 乾料庫房溫濕度未符合標準。(濕度 50-60%;溫度 20-25℃)           |
|                                       |  | 2. 物資未離地存放或貯放物資的架子未離牆 5 公分。                     |
|                                       |  | 3. 廚房物資進出領貨庫存表資料不齊全或未確實填寫。                      |

|                                  |           |  |
|----------------------------------|-----------|--|
| 生<br>教<br>育                      |           | 4. 乾料庫房擺放紙箱或堆放私人物品。                            |
|                                  | 2. 食品安全衛生 | 1. 廚房物資品項未貼上進貨日期或到期日期。                         |
|                                  |           | 2. 留樣檢體未標示當日日期、丟棄日期或檢體份量不足。                    |
|                                  |           | 3. 食材源頭驗收紀錄缺漏或文件資料未裝訂成冊，無法查核。                  |
|                                  |           | 4. 廚餘及廢食用油回收，未製作回收紀錄表(包含日期、回收數量及流向)。           |
|                                  |           | 5. 食材(食用油)應與一般用品(非食材:紙巾、清潔劑)應分別置放，區隔管理。        |
|                                  | 3. 現場環境監督 | 1. 作業現場廚務人員口罩、帽子未確實穿戴正確。                       |
|                                  |           | 2. 烹調區光線亮度燭光不足，應保持在二百米燭光以上。                    |
|                                  |           | 3. 減少木質把柄食品容器具，避免藏污納垢，以一體成形不鏽鋼廚具為佳。            |
|                                  |           | 4. 刀具、砧板以顏色區分生、熟食。                             |
|                                  | 4. 環境衛生管理 | 1. 地面磁磚、天花板破損或紗窗、紗門有空隙需修補。                     |
|                                  |           | 2. 截油槽未定時清洗或截油槽設計不良，功能不佳。                      |
|                                  |           | 3. 廚房內廚餘桶、垃圾桶未加蓋。                              |
| 四、<br>經<br>費<br>帳<br>務<br>處<br>理 | 1. 午餐設備財產 | 1. 財產未設財產標籤或財產標籤脫落模糊不清。                        |
|                                  |           | 2. 財產保管人員若異動，建請重新設置。                           |
|                                  |           | 3. 財產請依實際登錄使用，報廢或損壞請依相關規定辦理。                   |
|                                  | 2. 收支憑證   | 1. 未依據發票或憑證匯款給受款人。                             |
|                                  |           | 2. 收據無抬頭，代墊款項未於憑證註明易發生誤入受款人情形。                 |
|                                  |           | 3. 支出憑證如已付款，未加蓋『付訖』章。                          |
|                                  | 3. 帳簿管理   | 1. 學校午餐經費結餘款未符合嘉義縣午餐工作手冊學校午餐經費結餘款結餘標準，結餘款容易偏高。 |
|                                  |           | 2. 廚工每月薪資清冊，未加會出納，辦理所得歸戶。                      |
|                                  |           | 3. 付款時未依支出傳票或發票、收據上所登記營業人，辦理開立支票及匯款作業。         |
|                                  |           | 4. 分攤電費之支出憑證應為電費繳費單影本(加蓋承辦人印章)並附上科目分攤表。        |
|                                  | 4. 收支結算表  | 1. 未依照午餐工作手冊製作學校午餐費收支預算表。                      |
|                                  |           | 2. 學校午餐經費每月收支結算表收入部份說明欄無法勾稽。                   |
|                                  |           | 3. 支出項目未依明細分類帳做正確歸屬，影響主副食比例。                   |
|                                  | 5. 其他     | 1. 未依契約及勞動基準法規定辦理相關薪給及福利。                      |
|                                  |           | 2. 廚工薪資未符合基本工資，契約訂定工時要注意。                      |