

桃園市瑞塘國民小學辦理學生營養午餐監廚工作辦法

壹、宗旨：

- 一、藉由完善之監廚管理辦法，以督導廚師及廚工人員遵行廚房工作要點，做好廚房各項工作事宜，以提供全校師生營養、衛生、安全、美味可口的午餐，以供應學生均衡膳食。
- 二、使全校教師均能熟悉學生午餐工作流程，做好溝通指導之事宜。

貳、依據：

- 一、桃園縣國民中小學辦理學校午餐工作要點。
- 二、桃園縣瑞塘國民小學學生午餐工作計畫。

參、監廚輪值辦法：

- 一、監廚教師按照編組輪流之，每日填寫監廚表。
- 二、監廚午祕及監廚營養師每日不定時至廚房抽查。
- 三、家長會午祕代表協助不定時至廚房抽查。
- 四、監廚教師職責：

- (一)、點驗菜品（驗收工作）。
- (二)、菜蔬之清洗監督與烹調輔導。
- (三)、廚房衛生之檢查。
- (四)、督導餐用具之洗滌、消毒與保管。

五、監廚要點：

- (一)、維護並督廚工人，加強廚房內外之整潔與衛生。
- (二)、督導除廚工人清洗及烹煮食物，以求食物營養、衛生、安全及美味可口。
- (三)、注意食物新鮮度及殘農藥之洗滌工作。
- (四)、廚工做切洗食物時，將不宜食用部份適度撿除，並做好烹煮前的準備工作。
- (五)、食物烹調要煮熟，調味品施用量要適當。
- (六)、當天食物必須全數分配學生食用，不得令廚工有私留情況。
- (七)、注意廚工之衛生，衣帽及口罩需按規定穿戴整齊。
- (八)、營養師填寫學校午餐工作日誌。
- (九)、反應當日學生午餐有關問題，作辦理午餐事宜之參考。

肆、本辦法經校長批示核可後實施。

午餐祕書

訓導主任

校長