

臺北市立南湖高級中學

**因應校園廚房整建期間熱食供餐案**

**作業說明書**

一、為提供方便、新鮮、安全、衛生、合乎健康、環保之餐點，制訂本校熱食區作業說明書。(以下簡稱本說明書)。

二、名稱界定：

甲方：臺北市立南湖高級中學

乙方：未定

三、供應對象：

(一) 供應對象以甲方及經教育局核定供應之學生、教職員工為限，不得對外營業（非供餐時間、寒假、暑假及其他假日亦同）。

(二) 供應人數以實際消費人數為準。

(三) 午餐供應以每週 5 天為原則，依學生自由消費，週六、日及國定例假日原則上免於提供，但提供之日若有異動，由甲方於 2 日前通知乙方，乙方不得異議。

四、供應方式、項目、時間與價格：

(一) 供應方式：由承攬廠商於其他中央廚房作好早餐及午餐（盒餐）送學校販售，食材不得以半成品加工供應，且一律使用非基因改造食材並提高鈣含量，其委託之中央廚房須合法登記，並接受所在地主管機關食安及環安衛之定期稽查合格。

(二) 供應時間及項目：

1、早餐：

(1)時間：07 時 00 分至 11 時 00 分。

(2)內容：中式或西式早餐。

2、午餐：

(1)時間：10 時 30 分至 13 時 00 分。

(2)內容：提供不同風味套餐。

3、晚餐：(刪除)

(三)以上早、午、單項餐點價格不得超過新臺幣 55 元整；套餐價格不得超過新臺幣 70 元整。

**五、乙方應供應健康營養之飲食，並於每週一自行連結甲方網站【熱食區菜單】之選項後鍵入次週菜單細目；另應於供膳當日上午 10 時 30 分前，將當日菜色之照片及每道菜餚所用食材、調味料確實逐項登入「臺北市食材登錄平台」，並於當日下午 2 點前上傳當日菜色照片。**

六、場地及設備管理：(刪除)

七、食物品質管理：

- (一) 應符合食品安全衛生管理法所訂食品良好衛生規範。
- (二) 依據臺北市食品安全自治條例規定，本市高中職學校設有廚房、熱食供應場所或受委託至前開場所辦理餐點供應者，應申請餐飲衛生管理分級評核認證標章。
- (三) 乙方應聘雇營養師負責菜單規劃作業，並且不定時至廚房稽核餐食準備之衛生與安全。
- (四) 乙方應聘雇領有營養師執照者擔任餐飲衛生督導工作。列冊應於訂約 2 週內報請甲方核備，以便查核。
- (五) 菜單應由乙方營養師擬具，其菜單內容應依據教育部「學校午餐食物內容及營養基準」及「各食物種類供應頻率及注意事項」，並確保衛生、安全及菜色口味等變化；**菜色應按時節更換並種類多元，並減少再製品**。若甲方有意見，乙方應接受，並立即改善。
- (六) 各項餐膳食品必須當日製作，不得使用不須再烹煮之半成品或加熱隔餐食物再次加工。
- (七) 乙方應遵守甲方餐膳供應時間，於每餐按時完成（不得於供餐 3 個小時前完成，以免食物變質），依用膳時間準時供應。餐後進行清潔工作，如甲方上課時間有特殊更動，應依甲方通知時間供膳。
- (八) 乙方供應所需食材須符合食品安全衛生管理法等相關法令，應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，食材應符合國家標準或合格工廠產製，具來源證明，廠商供應之食材，應須於供應前提出食材來源及相關證明或公正專業機構、驗證標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附 1 年內有效之食品衛生標準檢驗、

來源或合格證明，供甲方隨時查驗。廠商應主動送檢，不定期提供食材檢驗報告備查。

1、生鮮類：屠宰證明、CAS 證明。

2、蔬菜類：農藥殘留檢驗合格證明。

3、加工食品類：CAS 證明。

4、味精、沙拉油：具正字標記之廠牌，如該項產品無正字標記廠牌，則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。

5、油炸調理時須使用油炸專用油品。

(九) 食材採購以符合政府四章 1Q 生鮮食材政策為優先。

(十) 乙方每天（餐）所製作菜餚須保留一份檢體(300 公克以上)，註明日  
期，封存冰箱冷藏 48 小時，以備檢查之用。

(十一) 乙方每日營業上所需用之材料，包括魚、肉、菜、調味品、米、麵  
等，應合乎衛生、新鮮、健康、環保並分類儲存。不得逾期或任意  
堆置，亦不得置於地上處理（至少須離地 30 公分以上）。

(十二) 正餐之供應由乙方全權配製。

(十三) 倘若甲方教職員工生因食用乙方供應之飲食，致發生食物中毒或其  
他意外事件經衛生單位證實者，乙方須負擔全部醫療費並承擔法律  
上之一切責任；並依「臺北市學校午餐供應出現異物及衛生重大違  
失修訂罰則」處理，列入往後招商評選參考。

食物中毒事件依「臺北市各級學校疑似食品中毒事件處理流程」處  
理。

(十四) 乙方所供應餐食中，如發現有異物，依「臺北市學校午餐供應出現  
異物及衛生重大違失修訂罰則」處理。

(十五) 米菜清洗務求乾淨，蔬菜、生鮮等物品禁止在熱食區域內作前段  
處理，不新鮮、發霉、長蟲等品質不良之蔬果必須予以丟棄。

(十六) 處理後之蔬菜可放置冷藏庫內備用，但不得儲藏逾 3 日再行使用，  
當日未售完之菜餚應棄置，嚴禁以前日之剩菜回鍋供應。

(十七) 乙方應接受學校有關人員之監督，甲方得派員定期或不定期檢驗食  
材及評審所製膳食品質與量；亦得要求乙方辦理師生滿意度意見調

查，及薦派營養師、廚師、領班等出席學校各種會議。

(十八) 乙方如遇特殊情形(停電或其他事故)，當日確實無法供應餐食，經報請甲方查明屬實，須依所提替代方案，供應教職員工生餐食。

若否，依 15 條第 3 項論處。

(十九) 如遇有特殊情形，甲方有加菜、宴會及餐敘等需求時，乙方應配合辦理，費用得以另計。

(二十) 食材一律採用國內在地豬肉、牛肉之生鮮食材，若使用肉類半成品，應提供原物料來源為國產肉品之切結

八、清潔衛生管理：(刪除)

九、人員管理：(刪除)

十、供膳管理：

(一) 乙方每日運送材料食品，應依甲方門禁管制辦法管理。

(二) 在契約期限內，非經甲方同意，不得以任何理由擅自停止供餐。

(三) 乙方提供之食品及使用器皿應定期與不定期接受教育主管機關及衛生主管機關之抽查。倘有不合格之情形，應立即配合改善，並依以下方式處理：

1、衛生局抽驗及學校自行執行自動送檢不合格處以限期改善者，違約記點乙次，並列入累計解約範圍；衛生主管機關以限期改善複驗仍不合格者，除受衛生主管機關之行政處分外，再記點一次，列入累計解約計點，並處以衛生機關裁罰之等額罰款。

2、衛生主管機關抽驗含有害物質予以行政處分者，比照複驗不合格辦理。

3、前揭抽驗結果均同時知會乙方承做之午餐廚房及其受供應學校。

4、經 2 次檢查仍不合格或情節重大者，除依衛生法令處理外，甲方得終止契約。

5、一年內累計計點達 5 次者，解約不再錄用。

十一、廚房設備管理、食物品質管理、清潔衛生管理、人員管理等(刪除)

十二、熱食區之安全檢查工作(刪除)。

十三、膳食委員會，不定時派員督導(刪除)。

十四、有關罰款之認定權由膳食委員會負責(乙方得列席作申訴或說明)，一經認定罰款，乙方不得異議，如乙方拒絕罰款，以違約論並沒收保證金。

十五、乙方應接受甲方權責單位人員之指揮、監督，如有下列情形者，甲方得予以罰款：

- (一) 未經甲方同意，擅自變更供餐內容者，每次罰款新臺幣 2,000 元。
- (二) 供應餐食時，如中斷時間超過 10 分鐘，每次罰款新臺幣 2,000 元。
- (三) 營業使用之食品未符合契約規定者，每次罰款新臺幣 2,000 元。
- (四) 供應之膳食如有食物不潔、腐壞、有異物、等瑕疵者，依臺北市學校午餐供應出現異物及衛生重大違失修訂罰則辦理。
- (五) 未依本說明書第 7 點第 10 項之規定保存食物 48 小時者，每次罰款新臺幣 2,000 元。