

新竹縣鳳岡國小辦理學童午餐供應實施計畫

壹、依據：

依本校校務工作實施計畫辦理。

貳、目的：

- 一、解決學童午餐問題，提供學生均衡營養的午餐。
- 二、建立學生正確的飲食行為，培養學生良好的飲食習慣。

參、原則：

- 一、全校老師員工共同辦理。
- 二、午餐供應方式每週五天，供應米食及麵食為原則。

肆、組織：

- 一、負責人：校長，綜理午餐工作事物，督導工作人員。
- 二、執行祕書：午餐供應之全盤推動。
- 三、出納及會計：帳務預算、收支日誌及簿冊供應、收支結帳、單據彙整。
- 四、午餐教育：負責推動午餐教育工作。
- 五、隨機教學小組：各班級任。
 - (一) 指導學生搬運餐具菜餚及分配。
 - (二) 與學生共進午餐、隨機教導飲食習慣及禮儀。
- 六、廚工：外聘，負責食物烹調、廚房用具清洗、及廚房環境打掃。

參、學童午餐收費標準：

- 一、午餐費由政府全額補助。
- 二、燃料費每人每學期 160 元。
- 二、基本費每人每學期 400 元。

肆、食譜設計原則：

- 一、注意均衡營養。
- 二、以週為單位編定食譜、並公佈。

伍、食物選購原則：

- 一、選購新鮮及深顏色之蔬菜。
- 二、選購新鮮肉類，醃製品、再製品、加工品非必要不用。

陸、烹調原則：

- 一、注意色、香、味配合。

柒、廚房管理：

- 一、非工作人員不可進入廚房。
- 二、廚工著工作服、工作帽。
- 三、物資提領當天提領。
- 四、稽核人員每月不定期盤點，清查庫存。

捌、採購：

- 一、物色本地有信用、價錢公道、能按時送到廚房之商家，並與之訂定合約。
- 二、每日準時送至本校廚房由監廚人員驗收。

玖、餐前各班準備工作：

- 一、第四節下課前，輪值午餐服務隊同學至廚房推餐車至各班。

拾、餐後各班收拾工作：

- 一、果皮及殘餘食物倒入餐桶，集中處理。
- 二、個人將餐盤、碗擦淨。

拾壹、午餐教育：

- 一、老師隨機指導。
- 二、利用導師時間、健康教育科教學時，實施飲食禮節及營養教育。
- 三、每學年度辦理午餐衛生教育暨有獎徵答活動，落實教育成效。

拾貳、本計畫經校長核可後公布實施；修正時亦同。