

國立高級中等學校住校生伙食管理注意事項

中華民國九十一年十二月九日
部授教中（總）字第 0910523328 號函

中華民國 101 年 11 月 15 日
部授教中(行)字第 1010520173 號函修正第 1 點、第 2 點及第 6 點
，並於 102 年 1 月 1 日生效

- 一、教育部國民及學前教育署（以下簡稱本署）為維護國立高級中等學校（以下簡稱學校）住校生身心健康加強伙食衛生管理，並減輕學生負擔，特訂定本注意事項。
- 二、凡置炊事技工之學校，除有特殊需要報經本署核准外，其住校生伙食均應自炊，不得外包。
- 三、學校為辦理住校生伙食業務，應成立住校生伙食管理委員會，委員會置主任委員一人，由校長或學務（訓導）主任、總務主任擔任，委員十三人至十九人，除校長、學務（訓導）主任、總務主任、會計主任、主任教官為當然委員外，其餘委員由學校有關人員及住校生若干人組成，其中住校生應佔三分之一以上，並由主任委員遴選生活輔導組長、庶務組長或適當人員擔任執行秘書，委員會之決議須循行政程序，簽請校長核准後實施。
- 四、伙食管理委員會任務如下：（一）審查住校生伙食管理實施計畫、經費收支事宜、住校生伙食管理工作報告。（二）督導供餐作業及餐廳廚房設施之衛生。（三）規劃並充實學生餐廳設備、器材維護。（四）審查其他有關住校生伙食管理事項。
- 五、伙食管理委員會每月召開會議一次，必要時得召開臨時會議，確實檢討缺失，提出改善方案，做成會議紀錄備查。
- 六、伙食管理委員會主任委員負責召開委員會並擔任主席，研商、策劃、督導住校生伙食管理事宜。執行秘書承主任委員之命負責綜理有關住校生伙食管理，並於委員會、校務會議及家長會會議時提報住校生伙食管理情形。
伙食管理委員會置營養師或監廚若干人，由本校相關人員兼任或聘請專業人員，辦理菜單調配審議及監督廚房工作事宜。
監廚人員監督廚房工作時，應依教育部所頒「學校餐廳衛生管理檢查表」每週至少檢查廚房餐廳乙次，並送主管核閱後留存紀錄。
監廚人員應接受主管教育、衛生行政機關或其認可之機構所辦理之衛生講習。
- 七、學校應遴選適當人員擔任業務承辦，綜理炊事工作分配及考核、餐廳、廚房環境衛生及安全維護、主副食之擬議及執行事宜。
- 八、學校應依廚房從業人員專長分別指派擔任掌廚、燒煮、清洗餐廚具、洗菜、切菜、主副食分配、環境整理及安全之維護及協助膳食採購等事宜。
廚房從業人員應於每學年開學前兩週內接受健康檢查。新進人員應檢具合格健

康檢查證明後，始得進用。

廚房從業人員每學期應接受學校、衛生行政機關或其認可之機構所辦理之衛生講習。

九、各校禁止採購未經加熱即可食用之菜餚及半成品。

十、廚房用具或設備，應依生、熟食予以區隔。準清潔區及清潔區應保持乾燥。

十一、學校辦理住校生伙食管理，應兼顧公共安全及衛生，餐廳、廚房應注意採光、通風、防火及紗窗設備；主副食應力求營養、熱量均衡性及菜色多樣化，每餐膳食樣品，應標明日期、餐次存置冰箱冷藏至少四十八小時，備供衛生單位抽驗。

非當天製作之菜餚、剩菜或沾料應丟棄禁止再供應使用。

十二、學校伙食管理經費之收支應納入公庫以學校代辦經費辦理，並採自給自足及收支平衡為原則。

十三、炊事技工人力不足時，得由伙食管理委員會臨時僱工擔任之，其經費由住校生伙食費內勻支。

十四、學校辦理伙食工作人員，如有逾時工作，實際參與工作者，得依相關規定核實發給加班費，但不得再支領津貼。

十五、各校執行本計畫有關人員之獎懲，每學年由執行秘書提報伙食管理委員會討論通過後，送請學校考績委員會依相關規定辦理。

十六、各校應參照本注意事項訂定實施計畫，提經校務會議通過後實施。