

## 雲林縣古坑鄉立幼兒園辦理幼兒餐點工作須知

中華民國 103 年 11 月 13 日古鄉幼字第 1030019279 號訂定

一、古坑鄉立幼兒園（以下簡稱本幼兒園）為加強餐點管理，提供新鮮、衛生、安全、健康、營養、價格合理的食材，特訂定本工作須知。

### 二、餐點辦理原則：

- （一）以本幼兒園教職員工暨幼童全體參加為原則。
- （二）教職員工暨幼童如因病或特殊原因，可暫准予不參加餐點，惟應自行準備飯盒，在本幼兒園與參加餐點之幼童一同用膳，以便本幼兒園統一管理。
- （三）餐點供應時間分別為點心時間為上午 10：00 以前、下午 3：00 以前，午餐時間為中午 12：00 以前。
- （四）參與本幼兒園餐點之教職員工均應繳交午餐費，收費標準由餐點供應工作小組決議通過，陳鄉長核定後實施。

### 三、餐點工作組織：

- （一）本幼兒園供應餐點，應成立「餐點供應工作小組」（以下簡稱工作小組），由園長、採購人員、護士、會計人員、營養師及鄉長所指定各年級（大班、中班、小班、幼幼班）各 1 名教師組成。
- （二）工作小組任期 1 年，自學年度開始 8 月 1 日起至學年度終止 7 月 31 日止。
- （三）工作小組以園長為組長，執行秘書由園長指派護士、教師或職員擔任之。
- （四）每月至少應召開一次工作小組會議，必要時得由組長召開臨時會議。
- （五）幼兒園餐點供應工作小組工作職掌如下：

- 1、審議餐點表
- 2、審議餐點採購項目及廠商選定。
- 3、審議午餐各項重大興革事宜。
- 4、審議餐點設施設備更新事項。
- 5、其他餐點供應衛生安全事項。

#### 四、廚工進用及管理：

##### (一)廚工進用及條件

- 1、廚工進用員額基準：應依「幼兒園行政組織及員額編制標準」第六條第五款規定員額進用。
- 2、進用方式：應依「公立幼兒園契約進用人員之進用考核及待遇辦法」第三條第三款規定方式進用。
- 3、進用條件：
  - (1) 國小畢業以上並持有「中餐烹調丙級技術士證照」以上者。
  - (2) 身心健康：區域醫院等級以上之醫療院所證明無A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者。
  - (3) 無幼兒教育及照顧法第二十七條第一款各項情事者。

##### (二)廚工管理：

- 1、廚工僱用後每年應康檢查乙次，該健康檢察費由本幼兒園負擔；健康檢查項目應包括A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或

有其他可能造成食品污染之疾病者。

2、發現廚工患有皮膚病、外傷發炎、腸道感染等可能傳染之疾病時，應停止其工作。

3、僱用廚工應訂定契約，在僱用期間其每日工作時間由本幼兒園視情形訂之。

4、廚工上班時間、遲到、早退的處理原則與請假規則，應於契約中依勞動基準法及勞工請假規則等相關規定明訂之。

5、廚工應確實遵守廚房工作守則(廚房工作守則另訂)等相關規定，做為年度考核及續聘與否之基準。

## 五、 食材採購及驗收：

### (一)食材採購放式

1、生鮮農漁產品之採購及供應廠商之選定，由工作小組召開會議決定。

2、餐點食材等各項物品採購應以食品安全信譽佳之優良廠商為優先採購原則。

3、每日餐點表及食材內容，應公佈於公布欄及園內刊物。

### (二)食材驗收方式

1、廚房每日 1 名監廚人員由本幼兒園各班老師輪流擔任，負責驗收當日食材、廚房內部作業及整潔衛生之管理，並做成監廚工作紀錄。

2、送貨廠商須於每日上午 8:30 前將當日餐點食材送達廚房。

3、負責驗收人員應注意食材的新鮮度、品質、數量、重量是否相符，驗收結果應做成紀錄。

4、辦理午餐學校應將每日熟食菜餚檢體分別留置 200 公克並密封保存放置冰箱，

冷藏於攝氏 0~7 度之冷藏設備內至少 48 小時，必要時提供查驗。