

作業程序 6 食材採買

壹、作業內容：

一、中央廚房（勞務委外）及自辦廚房

- (一) 學校廚房勞務委外或食材契約明訂各類食材規格標準。得標廠商依據契約之食材規範，建立合格「原物料供應商名冊」，於供應前二週提交學校審核後始得採購供應。
- (二) 依審核之午餐菜單及食材供貨明細，由廠商於一週前依原物料類別分別向合格廠商訂貨、送貨。
- (三) 廠商於學校規定時間內將食材送至學校廚房以憑驗收。
- (四) 農糧署食米申購
 1. 申請期限：每月 20 日至隔月 5 日止，請至農糧署學午糧網購系統申請。
 2. 出倉單列印：每月 19 日前自行列印「糧食出倉單」（第五聯）及糧食銷售收據，逾期需以公函申請補發。

二、熱食部

- (一) 廠商建立合格「原物料供應商名冊」，於供應前二週提交學校審核後始得採購供應。
- (二) 依教育部「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」辦理，學校內供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令，並具政府或公正專業機構認、驗證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。
- (三) 選用 CAS 優良食品標誌及食品 GMP 認證的產品為原則，確保品質與衛生。
- (四) 供應食品應符合食品安全衛生管理法等相關法令及下列規定：
 1. 應具份量標示及營養分析標示、
 2. 使用鮮度良好之天然食材、
 3. 不得使用甜味劑或代脂、
 4. 取得經驗證之優良食品。但新鮮、當日供應之麵包、饅頭等，不在此限。

(五) 所有包裝食品，應遵守食品衛生管理法之規定予以標示完全，且在保存期限內使用完畢。

貳、相關文件：無。

參、使用表單：

B-6-1 原物料供應商名冊(P.134)