

### A-4.2-1 臺北市學校午餐供應監廚人員作業要點

一、依據：臺北市政府教育局 90 年 3 月 33 日北市教七字 9022106600 號函辦理。

二、組織：由本校午餐供應作業小組及學生家長會組成，其輪值表如下：

○ 輪值表：(各校可自訂)

三、工作流程：

1. 監廚時間：每日上午 8 時至 11 時 30 分之間。
2. 至學務處領取『廚房衛生稽核表』及『識別證』。
3. 到達廚房現場，進入廚房前需著衣帽、口罩及鞋套，並配戴識別證。
4. 抽檢當日午餐廚房各項操作是否符合規定，包含膳食衛生、品質、供膳時間及人員服務等。
5. 填寫「監廚紀錄表」，將記錄表連同識別證送交學務處。
6. 如遇重大違約情事，請立即向學務處反應處理。

四、工作守則：

1. 依據檢核項目，確實進行品質檢核。
2. 發現問題可詢問衛生管理人員（委外辦理學校：為廠商衛管人員），並完整註記。
3. 發現問題後向學務處反應與瞭解，避免造成誤會。
4. 所做建議均交學務處追蹤後續改善事宜，必要時提「午餐供應委員會」議決辦理。
5. 本工作係服務性質。
6. 得視監廚業務需要，現場以隨機方式，進行午餐菜色品評，並做記錄，以作為餐點衛生及品質之追蹤。

五、注意事項：

1. 若罹患感冒、發燒或腹瀉等不適的症狀，應避免前往監廚。
2. 進入廚房作業區，應著好監廚衣物（包含帽子、口罩、衣服、鞋套），並徹底洗淨雙手，勿配戴手錶、手鐲、戒指、耳環等飾品。
3. 監廚工作完成後，所有拋棄式監廚衣物直接丟棄於垃圾桶，可回收清洗之衣服則放置回收籃。

六、監廚項目要點說明：

1. 廚房保持衛生，排水溝保持清潔通暢，地面不濕滑。
2. 依照菜單出菜。
3. 肉類、蔬果品質新鮮潔淨。
4. 食材依規定清洗。
5. 每日所需之食材，包括魚、肉、調味品、米等，應合乎衛生條件，不得任意堆置，

亦不得置於地上處理。

6. 餐具依規定放置。

7. 作業過程不得有生、熟食交叉污染的情形。

8. 工作人員依規定著裝：口罩、帽子、手套、制服等。



4.2-1 監督人員進入廚房作業區，應著好監廚衣物，並徹底洗淨雙手。



4.2-2 監廚範圍包含乾料庫房食品標示檢核。