

作業程序 11.2 午餐運輸配送-午餐配送管理

壹、作業內容：

一、中央廚房（勞務委外）及自辦廚房午餐配送

（一）作業說明

1. 依餐食供應所律定時間及出餐順序進行配膳作業，由送餐人員將餐食依班級順序放置推車上，依序進行所有出餐作業。
2. 送餐人員依據責任學校、樓層、年級或班級，將餐食推送至各班級放膳檯或抬餐區就定位，並再度檢視餐食是否正確無遺漏。



餐食配送應注意哪些事呢？

（二）注意事項

1. 餐食應於每日上午 11：30 前完成，送至學校用餐或存放之地點，若遇冷藏即食品（例如：鮮奶、豆漿）時，送餐人員於 12：00 前（依合約調整時間），始可送至指定點。
2. 餐點運送過程，應採取有效措施以防止其他外來雜物混入食品中，並加適當保溫、遮蓋等衛生安全措施。
3. 餐食不得直接置放地面、太陽直接照射等處，應離牆、離地至少 5 公分以上放置。
4. 餐食需密蓋，堆疊時應保持穩固。
5. 送餐人員應戴口罩、手套，並將頭髮完整包覆於髮帽內，更換防滑鞋子（不得為廚房內使用之雨鞋）。
6. 學生使用之打菜器皿需以塑膠袋或密閉容器盛裝，避免污染。
7. 勿於下課時間運送餐食，避免學生於走廊奔跑，造成撞傷。
8. 送餐經過教室時，速度應放慢，並注意前方有無學生，送餐人員應位於送餐車前方拉車，以防學生突然衝出。
9. 送餐後推車應推回廚房或置放樓層角落，避免學生不慎絆倒及撞傷。
10. 送餐過程勿干擾班級上課。

(三) 異常情況之預防及補救措施

1. 送餐人員出餐前應確實執行餐食班級數核對。餐食送至班級指定地點後，再次核對餐食是否正確。
2. 送餐時應注意地面高低差，避免餐食傾倒。
3. 如發現有餐食不符或傾倒時，應立即通知廚房補餐。

(四) 指導學生抬餐服務注意事項

1. 學校指定人員擔任學生抬餐指導人員。
2. 指導學生依序排隊抬餐，協助搬運餐食之服務學生，過程中應避免嬉戲、玩鬧。
3. 每個餐桶務必請二位學生一起抬，搬運時應配戴防護之厚棉防滑手套，以免學生發生燙傷事件。
4. 指導學生勿隨意掀開餐蓋。

(五) 環境清潔與維護

應維持校園送餐路線之清潔，如有污染(傾倒或水漬)，應立即擦拭整理。

(六) 放膳檯清潔：

1. 每日：抬餐完後，工作人員每日以抹布清潔乾淨。
2. 每週：每週五再以 200ppm 次氯酸鈉消毒。

(七) 送餐電梯維護：

1. 維持送餐電梯之清潔。
2. 學校應定期保養送餐電梯，送餐人員需攜帶手機，預防電梯故障受困使用。



放膳檯應如何有效清潔？

二、外訂餐盒（或桶餐）午餐配送

（一）作業說明

1. 廠商送餐人員將餐食依班級順序放置推車上，依序進行所有出餐作業。
2. 送餐人員依據責任學校、樓層、年級或班級，將餐食推送至各班級放膳檯或抬餐區就定位，並再度檢視餐食是否正確無遺漏。

（二）注意事項

1. 餐食應於每日上午 11：30 前完成，送至學校用餐或存放之地點，若遇冷藏即食品（例如：鮮奶、豆漿）時，送餐人員於 12：00 前（依合約調整時間），始可送至指定點。
2. 餐點運送過程，應採取有效措施以防止其他外來雜物混入食品中，並加適當保溫、遮蓋等衛生安全措施。
3. 餐食不得直接置放地面、太陽直接照射等處，應離牆、離地至少 5 公分以上放置。
4. 餐食需密蓋，堆疊時應保持穩固。
5. 送餐人員應戴口罩、手套，並將頭髮完整包覆於髮帽內，更換防滑鞋子（不得為廚房內使用之雨鞋）。
6. 學生使用之打菜器皿需以塑膠袋或密閉容器盛裝，避免污染。
7. 勿於下課時間運送餐食，避免學生於走廊奔跑，造成撞傷。
8. 送餐經過教室時，速度應放慢，並注意前方有無學生，送餐人員應位於送餐車前方拉車，以防學生突然衝出。
9. 送餐後推車應推回廚房或置放樓層角落，避免學生不慎絆倒及撞傷。
10. 送餐過程勿干擾班級上課。

（三）異常情況之預防及補救措施

1. 送餐人員出餐前應確實執行餐食班級數核對。餐食送至班級指定地點後，再次核對餐食是否正確。
2. 送餐時應注意地面高低差，避免餐食傾倒。

(四) 指導學生抬餐服務注意事項

1. 學校指定人員擔任學生抬餐指導人員。
2. 指導學生依序排隊抬餐，協助搬運餐食之服務學生，過程中應避免嬉戲、玩鬧。
3. 每個餐桶務必請二位學生一起抬，搬運時應配戴防護之厚棉防滑手套，以免學生發生燙傷事件。
4. 指導學生勿隨意掀開餐蓋。

(五) 環境清潔與維護

1. 應維持校園送餐路線之清潔，如有污染(傾倒或水漬)，廠商應立即擦拭整理(依契約規範)。
2. 送餐電梯維護：
 - (1) 維持送餐電梯之清潔。
 - (2) 學校定期保養送餐電梯。

貳、 參考文件：無。

參、 使用表單：無。



11.2-1 打菜器皿需以塑膠袋或密閉容器盛裝。



11.2-2 餐食需密蓋，堆疊時應保持穩固。