

中山女高熱食部 111 學年度第 2 學期 午餐滿意度調查結果

本學期調查時間為 112 年 4 月 21 日至 4 月 30 日，使用 Google 表單進行調查，本校共 560 名教職員生填答，高一 348 人；高二 118 人；高三 92 人；教職員 2 人，熱食部整體滿意度為 87.3%，個別滿意度部分以「有使用才填寫」方式計算滿意度，自助餐區整體滿意度為 74%、滷味區整體滿意度為 78.2%、線上訂餐系統整體滿意度為 68.2%及早餐區整體滿意度為 85.9%。填寫不完全則為無效問卷，有效問卷結果分析如下。

一、整體滿意度

滿意度項目	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
整體	39.8%	47.5%	12.1%	0.5%	0
服務態度	72.1%	22%	5.6%	0.4%	0
價格	27.4%	36.5%	28%	7.8%	0.4%

(一)對熱食部整體有無其他意見或改善建議

1. 動線相關：

- (1) 熱食部炸物區跟儲值的動線希望能被改善，不然第三第四節下課如果要儲值或借碗都要等很久
- (2) 買冰常常排很久
- (3) 排隊動線，快餐區更改位置後加值借碗及買餐點全部都卡在一起，希望能規劃更適合的動線避免排隊隊伍過長。
- (4) 希望可以有一個買冰專用的自助結帳區 不然跟取餐區一起排隊要等好久
- (5) 現在借碗都要跟買現成食物的人一起排很長的隊伍，但借完碗還要去排其他的，有時候上課就會遲到

2. 營業時間相關：

- (1) 放學時間可以多延長一點時間
- (2) 希望熱食部可以營業到晚一點，這樣晚自習也有機會吃到好吃便宜又營養的食物
- (3) 希望午休時間可以營業
- (4) 12：30 以後就不能點感覺時間有點短
- (5) 可否延長蘿蔔糕供應時間？
- (6) 希望 12:30 之後可以進去買午餐吃 不然中午都有社團班排很常沒吃到午餐快死了
- (7) 開放午休時間皆可購買熱食部商品
- (8) 可以延長營業時間，就是放學後可以營業久一點
- (9) 希望中午可以延長到至少 12:50，不然練社團的人買不到
- (10) 開放午休時間皆可購買熱食部商品

(11) 希望 12:30 之後可以進去買午餐吃 不然中午都有社團班排很常沒吃到午餐快死了

3. 品項相關：

- (1) 加一片起司要 10 元
- (2) 有點太貴，價格跟校外的早餐店差不多了，有時候還會更貴
- (3) 炸的東西可以不要那麼多嗎==會胖
- (4) 可以出像是小火鍋這種，就是更多不同的餐點！
- (5) 覺得雞排應 60
- (6) 可以進統一布丁嗎
- (7) 有無供應包子/饅頭/披薩/芋頭包等等的可能（早餐類或點心類）
- (8) 希望可以新增炸小湯圓
- (9) 請問月亮蝦餅可以多多出現嗎☺只買過一次很好吃
- (10) 早餐時段想要有更多其他的選擇，只在早餐時間供應的。ex: 豆漿 薏仁漿 肉包
- (11) 希望可以有蒸蛋！一格一格的那種

4. 其他：

- (1) 炸物、滷味太貴，滷味除了主食比較便宜，其他的東西都偏貴，尤其是金針菇、甜不辣之類的
- (2) 請問外校同學可以付現金嗎？
- (3) 越來越貴><但還是會買…因為會餓
- (4) 我覺得刷卡有點麻煩 可以刷卡現金並用
- (5) 早餐類偏貴份量少
- (6) 刷卡系統希望和悠遊卡結合
- (7) 刷卡跟悠遊卡分開計算有點麻煩
- (8) 滷味價錢幾乎跟外面店家差不多 在學校裡我認為不太合理
- (9) 各品項減少 5 元…
- (10) 之前刷卡作業問題 卡裡的錢被下一個人刷了完了 退費過程也很麻煩 希望可以改善這種問題
- (11) 希望工作人員注意我們的點單內容不要弄錯
- (12) 只有循環杯感覺用起來怕怕的，還是喜歡以前塑膠罐的模式
- (13) 餐點裡曾看過頭髮
- (14) 有同學吃到過鋼絲球
- (15) 會發生被誤刷的狀況
- (16) 可以多一處儲值大眾運輸悠遊卡的地點
- (17) 希望在餐點介紹解釋部分可以更具體
- (18) 希望有沒帶學生證的替代方法，肚子很餓又忘記帶學生證連儲值都沒辦法 不知道現在有沒有新的替代方案但我上次去沒有學生證什麼都買不了

- (19) 自從紅茶綠茶改為循環杯，變得很麻煩不想用
- (20) 希望有儲值機
- (21) 可不可以增加報學號就能刷卡的功能？不然學生證不見或是沒帶就有點麻煩
- (22) 可以增加加值據點
- (23) 收錢跟做食物的人要分開 放入袋子時可以用夾子不要用手

5. 烹調相關：

- (1) 有一次吃訂餐系統的水餃 結果有一顆只有皮沒有肉

(二)想對工作人員說的話

1. 辛苦了！*112
2. 謝謝！*54
3. 愛你們！*10
4. 很棒！*6
5. 阿姨們辛苦了
6. 辛苦了，東西很好吃，但是雞腿蛋吐司的蛋變成起司有點失望
7. 之前反彈的豆芽菜氣味真的改善了謝謝
8. 叔叔阿姨辛苦了！
9. 阿姨叔叔們你們辛苦了，謝謝你們讓我們每天都有好吃的東西吃，我吃很飽很開心謝謝！
10. 超喜歡你們的！
11. 謝謝你們每天為我們做的餐點，真的很謝謝你們
12. 叔叔阿姨們，真的非常謝謝你們，我真的好喜歡熱食部，從高一就超級喜歡，而且鮭魚抓餅是我週末兩天都會超級想念的，而且你們在忙碌都好好跟我們講話，人都好多，謝謝你們
13. 阿姨和叔叔們人超好，超棒！謝謝你們的付出
14. 辛苦了 你們人都好好 愛你們♥♥♥
15. 謝謝你們這麼用心準備我們的飯菜
16. 謝謝阿姨陪我三年 25000 好貴
17. 我真的從來沒有吃過這麼平價好吃的漢堡
18. 辛苦了 你們很棒是中山女高的特色之一！
19. 謝謝阿姨 肉鬆蛋吐司很好吃
20. 謝謝熱食部阿姨陪伴我三年！
21. 謝謝你們為我們每天的食物努力!
22. 謝謝熱食部的叔叔阿姨們 你們人都好好最喜歡了！謝謝阿姨每次都幫我撿我的悠遊卡然後打電話請我去拿 假如沒有阿姨們我的悠遊卡大概重辦好幾次了□
23. 辛苦了！熱食部是我在中山數一數二喜歡的地方！！

(三)需要調整價格的品項

1. 認為需要調降價格的品項

- (1) 現在漢堡或抓餅價格都偏貴，常常都在 60~70 元間，希望可以調整一下，謝謝
- (2) 覺得雞排應 60
- (3) 各品項減少 5 元…
- (4) 自助餐加個主菜就要 20 元 覺得大幅度超過原本午餐 50 元左右的預算
- (5) 炸物區的食品普遍都偏貴，例如：辣味炸雞球，雞排等等，希望可以調降價格。

二、自助餐區(本區整體滿意度為 74%)

本區有 322 人填寫，9 人填寫不完全為無效問卷，有效問卷共 313 份。

滿意度項目	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
整體	39.8%	34.2%	24.2%	1.9%	0
菜色選擇	31.3%	36.7%	29.4%	2.2%	0.3%
餐點新鮮度	31.9%	39.3%	25.9%	2.9%	0
口味	29.7%	38.7%	28.8%	2.2%	0.6%

(一)對自助餐區的其他意見或改善建議

1. 希望量稍微少一點
2. 菜色時好時壞
3. 無，整體很優
4. 太讚啦
5. 有點太油了
6. 阿姨真的不要給我這麼多我吃不完
7. 保溫可以更好，要不然中午就冷掉了
8. 菜太油，吃多了容易膩，而且洗便當盒要用很多清潔劑才洗得掉
9. 多一點選擇
10. 之前買過有些菜有加辣椒，雖然可以增加風味，但我覺得有點太辣了
11. 白飯有時候很硬很難吃
12. 有時候會塞車
13. 會有很多買冰或者炸物的人跑來自助餐區刷卡，導致打肉的伯伯常常要去幫她們，但是這樣要打肉的人就會堵住，所以會變得很慢
14. 有些涼了

(二)菜色的選擇其他意見、希望新增或減少何種菜色

1. 希望新增菜色：
 - (1) 有時菜色選擇很多都是青菜類，期許看到更多蛋類製品（蒸蛋等）
 - (2) 想吃紫米飯～
 - (3) 希望有蛋 例如 多一點紅蘿蔔炒蛋 海帶炒蛋等
 - (4) 不太喜歡甜不辣麵筋等加工食品
 - (5) 希望可以蒸蛋！一格一格的那種
2. 其他意見：
 - (1) 我覺得雞腿可以在滷久一點點
 - (2) 菜量有時多有時少，希望能平均一點
 - (3) 有些涼了
 - (4) 茄子！我想吃茄子！自助餐的茄子真的好好吃
 - (5) 有時候飯太多，菜太少，然後菜又只有那幾樣變化不大

(三)餐點新鮮度其他意見或改善建議

1. 曾經吃過不只一次有不新鮮味道的豬血
2. 感覺菜普遍偏硬 有些菜裡面有薑絲感覺不太搭
3. 12.多的時候肉會有點涼
4. 保溫可以更好，要不然中午就冷掉了

(四)口味滿意度其他意見或改善建議

1. 太油*5。
2. 有點油*8。
3. 好吃*6。
4. 整體偏油膩，可以少一點油。
5. 菜色有時候太油。
6. 自助餐超好吃，唯一缺點是有點太油，除此之外都很好！
7. 有些菜比較油。
8. 菜偏鹹及油。
9. 肉類商品都有些過鹹。
10. 有點太重口味了。

三、滷味區(本區整體滿意度為 **78.2%**)

本區有 **404** 人填寫，**5** 人填寫不完全為無效問卷，有效問卷共 **399** 份。

滿意度項目	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
整體	34.9%	43.3%	19.8%	2%	0
品項選擇	33.7%	41.9%	21.8%	2%	0.5%
餐點新鮮度	36.1%	36.8%	23.1%	3.8%	0.3%
口味	34.9%	39.2%	22.4%	3%	0.5%

(一)對滷味區的其他意見或改善建議

1. 塑膠袋外面黏黏的有點髒
2. 數量多一點
3. 鐵碗拿來拿去有點不衛生，希望可以自己拿袋子就直接夾入自己的袋子裡再結帳
4. 希望夾子不要油油的
5. 通常排隊都排很多人
6. 袋子每次拿到的時候都油油的
7. 衛生有待加強 例如醬料或食物可以增加防護 不要直接放在那裡感覺髒髒的
8. 可以熱一點
9. 希望可以多放一點鐵碗不然有時候會卡住
10. 寫點單的工作人員會算錯金額、搞錯品項
11. 阿姨要戴手套
12. 不確定杏鮑菇「一份」的份量，可以標明清楚
13. 阿姨的手都一直戳我的食物
14. 希望可以在滷味區旁邊增設借碗的地方

(二)品項的選擇其他意見或希望新增或減少何種品項

1. 王子麵可以多一點~~~
2. 可多增加青菜
3. 我很喜歡王子麵但他卻只出現過幾次而已，沒有必要一直追求健康而減少菜品的選擇
4. 最近多了很多東西 但感覺腸類可以增加
5. 希望多一點鴨血、出辣的口味
6. 希望可以常常有杏鮑菇
7. 有點鹹但我很喜歡海帶 希望可以多一點 因為常常沒有
8. 有更多樣的菜色比如說肉片、火鍋料、泡麵

(三)餐點新鮮度其他意見或改善建議

1. 衛生有待加強 例如醬料或食物可以增加防護 不要直接放在那裡感覺髒髒的
2. 會有切成四分之一的高麗菜 會擔心沒有清洗乾淨

3. 甜不辣沒熟 袋子都油油的 可以提升衛生 至少夾子不是油的
4. 之前買過乾滷味（沒有加湯）但是各種菜都是冷的，希望能吃到熱的滷味不管有沒有湯
5. 有時候滷味菜品的新鮮度很差，豬血糕時軟時硬
6. 滷味不熱，希望滷味熱一點

(四)口味滿意度其他意見或改善建議

1. 好油....
2. 太油了*5
3. 有點鹹*6

四、線上訂餐系統(本區整體滿意度為 **68.2%**)

本區有 **479** 人填寫，7 人填寫不完全為無效問卷，有效問卷共 **472** 份。

滿意度項目	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
整體	27.3%	40.9%	28.4%	2.7%	0.6%
餐點選擇	13.5%	33.1%	40.4%	11.4%	1.7%
飯菜供應量	4.7%	30.1%	53.6%	11%	0.6%

(一)對線上訂餐系統的其他意見或改善建議

1. 希望增加訂餐系統的選項 (早餐類)
2. 希望可以增加水餃的品項！！
3. 菜的種類可以多元
4. 我覺得有一些熟食部的常駐品項也可以放上訂餐系統！像是滷肉飯、餛飩麵等等的
5. 可供應數量增加，尤其是熱門菜色，不然開放到 10 點多也沒用，因為 9 點就數量 0 了
6. 12 點去拿餐的時候，餐點溫度溫溫甚至是涼的，這在早餐類的餐點尤其明顯，希望可以讓箱子更保溫，或是晚一點再做
7. 系統跑太慢常常要查看菜色要跑很久
8. 可以多一些選擇 可能一天提供 8 種餐讓我們選之類的
9. 希望蘿蔔糕抓餅可以多多出現在線上訂餐系統，這學期到目前為止還沒出現在菜單過
10. 增添早餐類品項
11. 和自助餐相比 感覺線上訂購的菜量可以再增加
12. 希望滷味可以每天都有線上點餐，供應量可以主菜多一點
13. 便當有時候會有頭髮或塑膠包裝碎片
14. 希望增加選項或是直接全部菜單都可以點
15. 之前有吃過幾次類似蟑螂腳的東西，漢堡裡也常常有眼睫毛，衛生方面希望能改進
16. 新增吐司類

(二)餐點的選擇其他意見或希望新增或減少何種餐點

1. 其他意見：
 - (1)希望減少很苦的菜
 - (2)希望能增加更多元的主食，像板條或是燴飯
 - (3)飯太多了
 - (4)少一點湯類的像肉羹、鴨血，抬餐會漏
 - (5)可以多增加「帕尼尼」的數量跟出現次數
 - (6)多點肉臊米粉和冬粉，然後量可以多一點
 - (7)希望鴨血煲可以出現的頻繁一點

(8)菜可以不加薑

(9)希望新增米漢堡

(10)希望新增飯糰，三角飯糰或長條形的飯捲都很棒

(三)餐點新鮮度其他意見或改善建議

1. 餐點菜色選擇
2. 餐點的口味
3. 餐點的內容供應量。

(四)口味滿意度其他意見或改善建議

1. 有些聽起來很好吃但其實不怎麼樣
2. 味道跟想像的不一樣
3. 希望便當主菜能減少炸物，用滷、煎、炒代替。
4. 湯麵或湯飯的湯有點少，拿到都沒有湯了
5. 品項多一些
6. 希望便當菜色多變:豆腐 高麗菜 蛋
7. 飯可以多一點或者提供「飯多」、「飯少」的選項
8. 不建議線上訂餐出現湯泡飯 因為抬餐的時候灑出來弄的很噁心會沾到其他漢堡類等只用紙袋裝起來的食物,而且送到我們手中的時候飯都已經把湯吸飽了吃起來不是很喜歡

五、早餐區(本區整體滿意度為 **85.9%**)

本區有 452 人填寫，3 人填寫不完全為無效問卷，有效問卷共 449 份。

滿意度項目	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
整體	43.6%	42.3%	13.3%	0.9%	0
品項選擇	46.4%	36.4%	14.7%	2.2%	0.2%
餐點新鮮度	52.2%	35.8%	11.3%	0.7%	0
口味	51.7%	34.5%	12.5%	1.1%	0.2%

(一)對早餐區的其他意見或改善建議

(二)品項的選擇其他意見或希望新增或減少何種品項

1. 其他意見：
 - (1)希望可以新增鐵板麵跟咖啡
 - (2) 希望有增加飯糰的機會
 - (3) 法式吐司嗎？螢幕上好像沒有...
 - (4) 煎餃

(三)餐點新鮮度其他意見或改善建議

1. 太多炸物類或肉類/太油

(四)口味滿意度其他意見或改善建議

1. 可多一點含有青菜的品項

臺北市立中山女子高級中學市有公用房地提供使用—熱食部招租案

作業說明書

- 一、為提供方便、新鮮、安全、衛生、合乎健康、環保之餐點，制訂本校熱食部作業說明書。(以下簡稱本說明書)。
- 二、名稱界定：
甲方：臺北市立中山女子高級中學。
乙方：熱食部得標廠商。
地理位置：本校自強樓一樓(詳如本案行政契約第1條)。
- 三、供應對象：
(一) 供應對象以甲方及經臺北市政府教育局核定供應之教職員工生為限，不得對外營業(非供餐時間、寒假、暑假及其他假日亦同)。
(二) 供應人數以實際消費人數為準。
- 四、供應時間及項目：
(一) 正餐供應以每週5天為原則，依學生及教職員工自由消費，週六、日及國定例假日原則上免於提供，但提供之日若有異動，由甲方於2日前通知乙方，乙方應配合供應餐點。
(二) 供應項目：
 - 1、早餐(輕食類)：
 - (1)時間：06時30分至16時30分。
 - (2)內容：中式或西式。
 - 2、午餐：
 - (1)時間：10時30分至13時10分。
 - (2)內容：
 - A. 自助餐：每日供應主菜至少4種以上；副菜至少8種以上，11時、12時至少供應時鮮蔬菜4大盤，並應配合時令更換菜色。以上自助餐均任選主菜1種，副菜3種，並附白飯。
 - B. 其他套餐：提供至少6種以上不同風味之餐點(燴飯麵、滷味等)；餐點設計應參考教育部之「學校午餐食物內容及營養基準」供應。
- (三) 以上早、午餐單項餐點價格不得超過新臺幣50元整；套餐價格不得超過新臺幣75元整。
- (四) 全天可販賣新鮮水果；同時，各時段亦需配合有「純素」需求之教職員工生可食用之餐點。另經本校膳食管理委員會決議，可販售冰品，品項為具有TQF認證及義美冰品；請妥善解決電壓、電容量等問題及動線規劃。
- (五) 販售方式：除賣場外，為紓解第三(11時)、四節(12時)下課尖峰時段人潮，必需提供線上訂餐(可沿用本校合作社無償捐贈之訂餐系統或由廠商自行提供合適之系統)。每日至少提供自助餐、其他套餐、輕食3大類6至8種品項，合計至少300份供學生線上訂購；並依訂餐年級不同，送至指定地點：高一為自強樓一樓靠體適能教室前走廊、高二為自強樓一樓靠教師會側走廊、高三為逸仙樓一樓靠禮堂側通廊。
- (六) 消費方式：為避免賣場供餐工作人員碰觸現金產生衛生疑慮，熱食部賣場採儲值刷卡方式消費，不收取現金，並須提供順暢之線上訂餐系統。未來視臺北市政府政策，配合辦理悠遊卡電子支付。
- (七) 點餐方式與排隊動線安排：廠商應於規劃設計階段提供未來點餐方式、排隊方式

等規劃項目，並詳盡規劃人潮疏散方式。

(八) 禁止提供一次性及美耐皿餐具。(可使用本校提供之環保餐具或由廠商自行準備)

(九) 各項供應之餐食項目、時間及價格，倘有變更之需求，須經甲方膳食委員會議決議方得調整。

五、乙方應供應健康營養之飲食，於供餐前 1 週開立菜單送本校；確認後，最遲於實施前 1 日上傳至「教育部食材登錄平臺／學校專區／中山區中山女中」，上傳資料含菜色照片、主食、菜餚所用食材、調味料資訊以供查詢；並同步公告於臉書粉絲專頁，以方便學生選購。

六、場地及設備管理：(場地規劃如涉及使用執照變更及室內裝修者，應由乙方向有關單位申請。)

(一) 場地由甲方提供，乙方自行規劃，場地之裝潢設備，包括：水電瓦斯、排水、排煙、通風、消防、空調冷氣、不銹鋼鍋具及電腦與周邊設備等，悉由乙方全數建設裝修，惟施作前需經甲方審核同意且費用由乙方負擔。乙方承攬固著式裝修設備歸甲方所有，期滿或終止契約後乙方如有故意破壞行為，應照價賠償。營業用設備損壞或不足，或消耗性器材之維護換新，皆由乙方自行修繕或更新並負擔所有費用。供餐過程產生之廢棄物，如油、煙、水須由乙方處理至符合政府環保規範，違者須立即改善，並記錄違規 1 點，納入累計終止契約記點。

(二) 為維護場地安全及實際使用需要，乙方應承諾於決標日起 30 個工作日內，完成以下場地設備之檢視，如有損壞併同完成修繕作業：1. 燈具汰換成省電燈具；2. 牆面須平滑不得有凹凸設計；3. 獨立電錶運作正常；4. 菜單看板運作正常；5. 空調冷氣系統運作正常；6. 專線電話運作正常。

(三) 乙方對甲方提供之場地，有維護保養的責任，並保持完整。如需修改或增加設備，除須符合消防法及建築技術規則等相關法令之規定外，需事先提出書面說明，經甲方同意後始得辦理，費用由乙方自行負擔。

(四) 由乙方具領保管使用之甲方場地，限供辦理學校餐膳使用，乙方不得夜間留宿或充作住宅及其他用途，且不得放置供膳以外之器具。在契約屆滿時，如有短少或損壞，乙方應依原數量及規格照價修復、補足或照市價賠償；若未依上述辦理，甲方得由保證金內按市價扣除。

(五) 乙方未經甲方同意不得私自加裝電熱設備。

(六) 熱食部所需獨立分支電錶、分支水錶、各種餐具、炊具等設備及各項消耗用品，甲方未配備者，概由乙方自備。

(七) 為維持食材的品質及訂餐系統正常運作，須設置不斷電系統。

(八) 甲方無償提供部分設備供乙方使用，設備清單詳如附件，相關設備維護費用由乙方自行負擔。

(九) 因業務需要，而由乙方增置之設備，於契約屆滿(或因故提前終止契約)後次日起 15 日內(不含例假日)，由乙方自行無條件搬離，不得要求甲方收購，若有留置，以拋棄論。

(十) 甲方提供之建物及場地之損壞維修，除涉及大樓主體結構部分由甲方修復外，其餘概由乙方自行負擔。

(十一) 乙方對於甲方提供使用之建物、場地等，應於供餐前，投保新臺幣 2,000 萬元之產物責任保險，其保費由乙方負責，保險受益人為甲方。

(十二) 契約期間必須辦理火險、產品責任險、公共意外責任險。

七、食物品質管理：

(一) 應符合中央及臺北市政府所頒相關法規。

(二) 依據臺北市食品安全自治條例規定，本市高中職學校設有廚房、熱食供應場所或

受委託至前開場所辦理餐點供應者，應申請餐飲衛生管理分級評核認證標章。

- (三) 乙方應聘僱營養師或食品技師負責菜單規劃作業，並且不定時至廚房稽核餐食準備之衛生與安全。
- (四) 菜單應由乙方營養師或食品技師擬具，其菜單內容應依據教育部「學校午餐食物內容及營養基準」，確保營養均衡及菜色口味等變化；若甲方有意見，乙方應接受，並立即改善。
- (五) 乙方應聘僱領有營養師執照者或大專院校餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少 2 學分者，擔任餐飲衛生督導工作。列冊應於訂約 2 週內報請甲方核備，以便查核。
- (六) 各項餐膳食品必須當日製作，不得使用不須再烹煮之半成品或加熱隔餐食物再次加工。
- (七) 乙方應遵守甲方餐膳供應時間，於每餐按時完成（不得於供餐 3 個小時前完成，以免食物變質），依用膳時間準時供應。餐後進行清潔工作，如甲方上課時間有特殊更動，應依甲方通知時間供膳。
- (八) 乙方供應所需食材須符合食品安全衛生管理法等相關法令，應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，食材應符合國家標準或合格工廠產製，具來源證明，廠商供應之食材，須於供應前提出食材來源及相關證明或公正專業機構、驗證標章；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，供甲方隨時查驗。廠商應主動送檢，不定期提供食材檢驗報告備查。
 - 1、生鮮類：屠宰證明、CAS 證明、國產證明。
 - 2、蔬菜類：農藥殘留檢驗合格證明、無核食證明。
 - 3、肉類：國產證明、屠宰證明。
 - 4、玉米、黃豆製品：非基改證明。
 - 5、加工食品類：CAS 證明、國產證明。
 - 6、味精、沙拉油：具正字標記之廠牌，如該項產品無正字標記廠牌，則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。
 - 7、油炸調理時須使用油炸專用油品，且須使用新油不得隔餐使用或使用經由油脂品質測試結果屬安全範圍之油脂。
- (九) 食材採購以符合政府 3 章 IQ 生鮮食材政策為優先。
- (十) 乙方每天（餐）所製作菜餚須保留 1 份樣本，註明日期，封存冰箱冷藏 2 日(48 小時)，以備檢查之用。
- (十一) 乙方每日營業上所需用之材料，包括魚、肉、菜、調味品、米、麵等，不得逾期或任意堆置，亦不得置於地上處理（至少須離地 30 公分以上）。
- (十二) 所供應之所有飲食應合乎新鮮、健康、人體環保，以助益健康。
- (十三) 倘若甲方教職員工生因食用乙方供應之飲食，致發生食物中毒或其他意外事件經衛生單位證實者，乙方須負擔全部醫療費並承擔法律上之一切責任；其責任應歸屬於乙方者，甲方得立即要求終止契約及合理賠償並知會臺北市政府教育局，並列入本市公辦民營評選廠商紀錄參考。
- (十四) 乙方所供應餐食中，如發現有異物，甲方得視情節輕重給予警告，並予以罰款。
- (十五) 米菜清洗務求乾淨，蔬菜、生鮮等物品禁止在熱食區域內作前段處理，不新鮮、發霉、長蟲等品質不良之蔬果必須予以丟棄。
- (十六) 處理後之蔬菜可放置冷藏庫內備用，但不得儲藏逾 2 日再行使用，當日未售完

之菜餚應棄置，嚴禁以前日之剩菜回鍋供應。

- (十七) 乙方應接受甲方有關人員之監督，甲方得派員定期或不定期檢驗食材及評審所製膳食品質與量；亦得要求乙方辦理師生滿意度意見調查，及薦派營養師、廚師、領班等出席甲方各種會議列席說明，有關缺失應依甲方通知期限改善。
- (十八) 乙方如遇特殊情形（停電或其他事故），當日確實無法供應餐食，經報請甲方查明屬實，須依所提替代方案，供應教職員工生餐食。
- (十九) 如遇有特殊情形，甲方有加菜、宴會及餐敘等需求時，乙方應配合辦理，費用得以另計。
- (二十) 每學期至少抽驗一份自助餐餐食送驗，費用由乙方支付。

八、清潔衛生管理：

- (一) 熱食部內外排水系統、水槽、走廊、台階、進貨通道，由乙方每日負責消毒打掃清潔。
- (二) 熱食部內及過濾網每日至少清洗 1 次以上，且須隨時保持清潔，不得有溝泥、頭髮及污垢之存在。
- (三) 熱食部內之炊具、餐具、桌椅及內外環境等，由乙方負責維護清潔。
- (四) 乙方應於每日工作結束前，將用具、設備、爐灶、爐台、水溝及環境內外清洗乾淨，不可留有廢棄物在房內，廢物桶也應清洗乾淨。
- (五) 放置垃圾、廢棄物、廚餘之容器須加蓋，必須當日處理清運完妥，不可放置熱食部內過夜或堆置校園內，及違反廢棄物清理法等相關規定。
- (六) 倘有因廢棄物處理不當，經環保局告發，或經衛生局告發衛生不符者所罰之款項，亦由乙方負責。
- (七) 乙方工作人員使用油煙罩時，不可把濾油網拆除，且濾油網須每天清洗。
- (八) 依據「臺北市政府禁用一次性及美耐皿餐具執行要點」，乙方提供之炊餐具須符合規定，並不得有破舊、龜裂及缺口等影響衛生情事。
- (九) 乙方清洗炊餐具，均應高溫消毒烘乾，溫度需達攝氏 110 度，30 分鐘以上，並應採用市售檢驗合格之食器清潔劑。
- (十) 經消毒過的炊餐具，必須置於指定之餐具存放櫃中，存放櫃需為密閉式，以防灰塵、鼠蟲等進入；不得直接曝露於空氣中。
- (十一) 飲食器具、菜櫥及熱食部內各項烹調器皿、環境等，每日至少刷洗 1 次，保持清潔。
- (十二) 冷凍冷藏庫每日至少擦拭 1 次，每星期至少 1 次用清潔劑、消毒劑清洗牆壁、食物架及地板等。
- (十三) 主廚及廚工所使用之抹布，須保持清潔，不得與食物或清洗乾淨之食器接觸，清潔區與污染區之抹布不得混用。
- (十四) 毛巾、抹布，須每日使用有效消毒法消毒。
- (十五) 生、熟食之刀具及砧板應分開使用，並以顏色分別標示。
- (十六) 洗菜等汗水殘渣，不可往地上傾倒，且應隨時保持地面的乾燥及清潔。
- (十七) 每週至少大掃除熱食部 1 次，包括庫房、油煙罩、油脂、油脂截留器、爐灶、冷凍冷藏庫、調理台、照明燈、抽風機、地面、牆壁、門窗玻璃及桌椅等環境與設備，並進行廚房內外之消毒，留書面紀錄備查。
- (十八) 每個月進行病媒防治檢查與噴藥消毒，並留紀錄備查。
- (十九) 每週 1 次定期作污水槽之清洗工作，水溝務必清潔暢通。
- (二十) 寒暑假開始 1 週內，應將廚房有關之環保設施及廢水槽內積水等清除乾淨，以上各項作業所需費用由乙方自行負責。
- (二十一) 熱食部衛生與環境清潔等事宜，甲方得不定期檢查，所列缺點乙方應隨時改

善之。

(二十二)熱食部於供餐過程產生之廢棄物(如油、煙、水、垃圾、廚餘等)，應由乙方依政府環保規範予以處理。

九、人員管理：

- (一) 乙方不得以甲方名義，對外招募人員或招徠生意。
- (二) 乙方工作人員應於每學年開學前 2 週內或新進用前接受健康檢查，經公立醫院或衛生醫療機構檢查合格後，使得聘僱，檢查項目依據「臺北市公共飲食場所衛生管理規則」，包含 A 型肝炎(Anti-HAV IgM 抗體、Anti-HAV IgG 抗體)、皮膚病、膿瘡、外傷、結核病(胸部 X 光檢查)、傷寒、腸道傳染病及其他經衛生主管機關公告不適宜餐飲工作之疾病，均不得從事該項工作。若體檢證明未交予甲方，甲方得要求停業，一切損失悉由乙方負擔，不得異議。
- (三) 乙方工作人員須於每學期開學前 1 個月內或新進用前至醫院或經認證檢驗單位檢測廚工糞便之沙門氏桿菌、仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌、及志賀氏桿菌等 4 菌，若體檢證明未交予甲方，甲方得要求停業，一切損失悉由乙方負責，不得異議。
- (四) 乙方工作人員應造具名冊，送交甲方備查；如人員有異動(新僱或解僱)均應隨時以書面通知甲方，新僱人員並應繳交體檢證明交予甲方審查，所需費用由乙方自行負擔。
- (五) 乙方應為新進人員辦理適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，在職從業人員每學年應參加衛生(營養)講習至少 8 小時。各項訓練應確實執行並做成紀錄。
- (六) 乙方應指派現場負責人 1 至 2 人指揮監督乙方工作人員，並負責與甲方溝通、聯繫及處理偶發事件。
- (七) 乙方工作人員在熱食部內，一律穿著整齊清潔之制服、淺色工作衣、止滑工作鞋、男著帽、女著髮網(以完全覆蓋頭髮為原則)，不可赤足或穿拖鞋、涼鞋；製備食物及供餐時應戴口罩。工作前應先用肥皂洗手；工作中不得抽菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或隨地吐痰、亂丟廢棄物等；手指甲應經常修剪、手指不得帶飾品，並保持乾淨；電子支付之儲值收鈔人員應與食品作業人員區分，避免污染食品。
- (八) 乙方工作人員如患有手部膿腫、瘡傷、皮膚病、吐瀉者，應立即停止工作，俟其痊癒並經醫師證明可以工作，始可恢復工作。
- (九) 乙方工作人員須遵守衛生福利部所頒「食品安全衛生管理法」及「食品良好衛生規範準則」、「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」之從業人員規定，並有義務接受職前及在職衛生訓練課程及服務禮儀等，不得以任何理由拒絕。
- (十) 乙方工作人員休息時不得在熱食部內臥躺。
- (十一) 乙方工作人員一律禁止居住在熱食部內，熱食部內亦不可晾曬衫褲、鞋襪。
- (十二) 乙方及工作人員，不可在甲方提供營業場所範圍內有賭博、酗酒、吸菸、毆鬥、收留人員、存放違禁物品及其它不法情事，並不得飼養家禽、家畜等。
- (十三) 乙方於用餐時間內應指派充足工作人員擔任供餐服務並派員在場督導供膳情形，工作人員不得與甲方師生發生爭執，若有此情事應報請甲方調解，以弭爭端。
- (十四) 乙方對所屬工作人員應予嚴格考核，僱用前應確認其品行端正，身體健康，謹慎負責及無不良嗜好，工作期間如違反規定或在餐廳賭博、酗酒等不當行為者，應立刻停止僱用。
- (十五) 乙方應僱用合法勞工，不得僱用未滿 16 歲之未成年人、患有精神病或其他重

大疾病者，其在工作期間內之安全，由乙方自行負責（其勞保由乙方自行投保）如發生傷亡等情事時，概由乙方負責。

(十六) 乙方應依食品衛生相關規定僱用烹調從業人員(持刀、持鏟)，委外辦理需 70% 具有中餐烹調技術士證(丙級)，如未符合規定，甲方得隨時終止契約。

十、供膳管理：

(一) 乙方每日運送材料食品，應依甲方門禁管制辦法管理。

(二) 在契約期限內，非經甲方同意，不得以任何理由擅自停止供餐。

(三) 乙方應有專人，在供餐時間內留在熱食部，以便隨時協調及處理問題，且必須與甲方完全配合，否則以違約論。

(四) 乙方倘擅自將受託業務頂讓，或委託他人經營，甲方除沒收全額履約保證金外，並得解除契約，乙方不得異議。倘因此致甲方受到損失時，應負賠償責任。

(五) 乙方提供之食品及使用器皿應定期與不定期接受教育主管機關及衛生主管機關之抽查。倘有不合格之情形，應立即配合改善，並依以下方式處理：

1、衛生局抽驗及甲方送第三公正單位檢驗不合格處以限期改善者，違約記點 1 次，並列入累計終止契約範圍；衛生主管機關以限期改善複驗仍不合格者，除受衛生主管機關之行政處分外，再記點 1 次，列入累計終止契約計點，並處以衛生機關裁罰之等額罰款。

2、衛生主管機關抽驗含有害物質予以行政處分者，比照複驗不合格辦理。

3、前揭抽驗結果均同時知會乙方承做之午餐廚房及其受供應學校。

4、經 2 次檢查仍不合格或情節重大者，除依衛生法令處理外，甲方得終止契約。

5、一年內累積計點達 5 次者，終止契約不再錄用。

十一、廚房設備管理、食物品質管理、清潔衛生管理、人員管理及供膳管理等廚房作業流程管理相關表單由甲方訂定，乙方應善盡管理之責於每月 10 日前繳交相關表單。

十二、廚房每日供膳結束以前，乙方需指定專人負責水電及瓦斯開關等安全檢查工作，如因疏忽造成損失，概由乙方負責賠償。

十三、甲方設有膳食管理委員會，不定時派員督導乙方承辦之膳食衛生、品質及人員服務等，若經甲方檢查未按規定處理或違反各條款之情事，應做成書面紀錄，第 1 次口頭警告，第 2 次書面警告，乙方應立即改進；第 3 次以後每次罰款新臺幣 2,000 元，甲方得視違規情節逕行罰款，累計達 4 次或重大違規經委員會決議後得隨時終止契約，所有違規紀錄得提供本市辦理學校午餐評選之參考。

十四、乙方應接受甲方權責單位人員之指揮、監督，如有下列情形者，甲方得予以罰款：

(一) 瓦斯開關未關妥，每次罰款新臺幣 5,000 元。

(二) 未經甲方同意，擅自變更供餐內容、價格、供餐時間者，每次罰款新臺幣 2,000 元。

(三) 供應餐食時，如中斷時間超過 10 分鐘，每次罰款新臺幣 2,000 元。

(四) 營業使用之食品未符合契約規定者，每次罰款新臺幣 2,000 元。

(五) 乙方每日每餐之工作人員如有不足者，每不足 1 人罰款新臺幣 2,000 元。

(六) 供應之膳食如有腐壞、發霉、有危害之物理性異物、蟑螂、老鼠等瑕疵者，每次罰款新臺幣 3,000 元，累計 2 次需更換衛生督導人員。

(七) 未依本說明書第七條第十項之規定保存食物 48 小時者，每次罰款新臺幣 2,000 元。

(八) 未依本說明書第八條之規定實施各項清潔（洗）工作及例行性消毒、清運作業者，每次罰款新臺幣 2,000 元。

(九) 工作人員違反本說明書第九條規定抽菸者，第 1 次罰款新臺幣 2,000 元，並逐次

加倍處罰。違規達 3 次時，通知衛生局依法處新臺幣 2,000 元以上，1 萬元以下罰鍰。

(十) 工作人員違反本說明書相關規定時，第 1 次罰款新臺幣 1,000 元，並逐次加倍處罰。

(十一) 以上違規，除罰款外，各記點 1~5 點(由膳食管理委員會決議)，累積記點一年達 20 點，甲方得終止契約，並沒收履約保證金。

十五、罰款之認定權由膳食管理委員會負責(乙方得列席作申訴或說明)，一經認定罰款，乙方不得異議，如乙方拒絕罰款，以違約論並沒收保證金。

十六、乙方得設置電子支付系統，相關費用，由乙方自行負擔。

十七、本說明書列入本校「市有公用房地提供使用-熱食部招標案」契約之一。

「臺北市立中山女子高級中學外食訂購要點」修正對照表

修正後條文	原條文	說明
臺北市立中山女子高級中學開放外食訂購實施要點	臺北市立中山女子高級中學外食訂購要點	
壹、依據 (一) 中華民國 108 年 10 月 30 日臺教國署學字第 1080123703 號函，有關「學生中午用餐訂購外送食物」等情建議參考作為。 (二) 中華民國 112 年 2 月 22 日北市教體字第 11230155432 號函及 112 年 5 月 3 日北市教體字第 1123039264 號函所附本市學校辦理訂購外食相關作法。		增加依據
貳、目的： (一) 在合乎教育原則及政令規範下，培養學生的自治 管理能力 ，強化組織運作功能。 (二) 尊重學生多元的午餐選擇，並關注學生用餐安全。 (三) 提倡師生共同維護環境及環保，建立正確的衛教觀念。	壹、目的： (一) 培養學生自治 (二) 尊重飲食多元選擇 (三) 提倡師生共同維護環境及環保	修正目的
參、流程及方式 依據臺北市教育局高級中等學校開放訂購外食參考原則，從自主管理面向、食安面向、交通管制、垃圾環保四大面向進行規劃。		增加教育局開放訂購外食參考原則的四大面向規劃
一、負責對象及外食義工 (一) 負責對象及職責： 1. 班代、副總務股長 或指定人員 ：負責外食訂購相關事宜。	貳之一、負責對象及外食義工 (一) 負責對象及職責： 1. 班代、副總務股長：負責外食訂購相關事宜。	負責人員可由班級自行決定
二、細則 (一) 資格及限制 1. 外送最大數量	貳之二、細則 第一條 資格及限制 1. 全校每日訂購班級上限為十個	1. 增加班級整潔成績優異可多訂一次外食

<p>(1)全校每日訂購班級上限為十個班級，若班級數超過十個，以線上預定該日的先後順序決定。</p> <p>(2)每班每月申請外食基本額度為一次。</p> <p>(3)每次每人最多可訂四份（食物加飲料為一份）。</p> <p>(4)每張申請單的份數上限為班級人數加上師長每人各四份。</p> <p>2.全班均已完成衛生組愛校</p> <p>3.為鼓勵整潔成績優異班級，每週整潔第1名的班級，下個月可增加1次訂購外食機會，若名單重複，則由下1名次遞補。</p> <p>4.為鼓勵無痕飲食，本校另行開放專案申請，須符合不產生任何一次性餐具的要求(含容器、紙袋、塑膠袋、吸管、提袋、筷子...)，無痕飲食不計入每班每月一次的外食入校額度。由各班提出無痕飲食申請計畫，審核通過後，每月至多可增加一次外食。</p>	<p>班級，若班級數超過十個，以線上預定該日的先後順序決定。</p> <p>2. 每班每月申請外食以一次為限</p> <p>3. 每次每人最多可訂四份（食物加飲料為一份）</p> <p>4. 每張申請單的份數上限為班級人數加上師長每人各四份</p> <p>5. 全班均已完成衛生組愛校</p>	<p>2. 推廣無痕飲食，鼓勵提出申請</p> <p>3. 修正項次編號</p>
<p>(二)申請流程</p> <p>1.基本額度及整潔競賽優勝班級：由負責人填寫外食申請單，並於訂購日前一週至膳食委員會 Google 表單預定日期，再於訂購日前一放學(16:10 或表定放學時間)前攜帶申請單至衛生組辦理登記。填寫完成後須由負責人、班級導師及衛生組簽章。</p> <p>2.無痕飲食：最遲須於活動前3個工作日放學前，檢具申請計畫(含導師簽章)完成申請，審核通過後始可訂購。</p>	<p>第二條 申請流程</p> <p>由班代或副總務負責填寫外食申請單，並於訂購日前一週至膳食委員會 Google 表單預定日期，再於訂購日前一放學(16:10 或表定放學時間)前攜帶申請單至衛生組辦理登記。填寫完成後須由班代或副總務、班級導師及衛生組簽章。</p>	<p>增加無痕飲食之申請流程</p>

<p>(三)領取流程</p> <p>負責人及協助領取學生於指定時段至警衛室，出示外食申請單換外食證領取外食（限定面交）。出校門時，每次每班限定 10 人出校門（其餘學生可在校內等候），至多三個班級至校門外領取，提領後收回外食證。若食物、飲料領取時段不同，請重新排隊換證。</p> <p>(四)領取時間</p> <p>每日中午 12：00-12：30 為領取時段，店家遲到則不在此限，若耽誤過久影響上課時間請先返班上課。</p>	<p>第三條 領取流程</p> <p>班代或副總務及協助領取學生於指定時段至警衛室，出示外食申請單換外食證領取外食（限定面交）。出校門時，每次每班限定 10 人出校門（其餘學生可在校內等候），至多三個班級至校門外領取，提領後收回外食證。若食物、飲料領取時段不同，請重新排隊換證。</p> <p>第四條 領取時間</p> <p>每日中午 12：00-12：30 為領取時段，店家遲到則不在此限，若耽誤過久影響上課時間請先返班上課。</p>	
<p>(五)垃圾處理與環保</p> <p>1. 為響應環保及垃圾減量，訂購外食請註明不附一次性免洗餐具（如：免洗筷及免洗湯匙），若有餐具使用需求請學生自行準備。必要盛裝容器（如：紙碗、紙袋及塑膠容器）請洗淨後確實分類回收。</p> <p>2. 外食產生之垃圾及廚餘須妥善分類、正確回收與處理，不可隨意丟棄於廁所垃圾桶、水槽、馬桶及校園各角落。</p> <p>3. 如有未盡事宜，依校園落實環保政策規定辦理。</p> <p>(六)訂購外食請衡量個人經濟狀況，若發生訂購糾紛由同學自行處理，與學校無涉。</p> <p>(七)訂購外食請考慮個人健康狀況，若有身體不適等情況，請立即通報學務處或健康中心。</p>	<p>第五條 訂購外食請衡量個人經濟狀況，若發生訂購糾紛由同學自行處理，與學校無涉。</p> <p>第六條 訂購外食請考慮個人健康狀況，若有身體不適等情況，請立即通報學務處或健康中心。</p> <p>第七條 為響應環保及垃圾減量，訂購外食請註明不附一次性免洗餐具（如：免洗筷及免洗湯匙），若有餐具使用需求請學生自行準備。必要盛裝容器（如：紙碗、紙袋及塑膠容器）請洗淨後確實分類回收。如有未盡事宜，依校園落實環保政策規定辦理。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 調整順序 2. 說明垃圾處理與環保之處理原則

<p>(八)因應「高中校園飲品及點心販售範圍」規範，以落實食品安全及學生健康考量，外食訂購店家可參考以下政府訊息：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.衛福部公告之優良餐飲業者名單。 2.臺北市府衛生局成立 iMAP 食藥粧網路地圖之網路美食外送平台專區公布外送食品業者之稽查結果，供學校辦理時宣導上述資訊予學生作為選購之依據。 <p>(https://imap.health.gov.tw/App_Prog/SubjectDelivery.aspx)</p> <p>(九)個人健康需求之外食訂購申請 若有過敏或其他健康因素需長期訂購外食之學生，需先向衛生組進行申請（需繳附相關醫生證明或相關紀錄），申請後需附外食證至警衛室檢查方可領取外食，食物及飲料總份數限一份。若為家長臨時送餐者，需於警衛室登記，由領取人簽名後領取。</p>	<p>第八條 因應「高中校園飲品及點心販售範圍」規範，以落實食品安全及學生健康考量，外食訂購店家以衛福部公告之優良餐飲業者名單為主。</p> <p>第九條 個人健康需求之外食訂購申請 若有過敏或其他健康因素需長期訂購外食之學生，需先向衛生組進行申請（需繳附相關醫生證明或相關紀錄），申請後需附外食證至警衛室檢查方可領取外食，食物及飲料總份數限一份。若為家長臨時送餐者，需於警衛室登記，由領取人簽名後領取。</p>	<p>增列外食訂購店家之參考依據</p>
<p>肆、違規處理</p> <p>(一)班級未符合申請條件但仍訂購者，下個月禁止該班申請訂購外食。</p> <p>(二)負責訂購人員未於截止時間內提出申請(但須於領餐前)，罰負責人愛校乙次。忘記申請者，罰負責人愛校兩小時。</p> <p>(三)個人未依規定提出申請而自行訂購外食者，罰個人愛校乙小時。</p> <p>(四)無特殊事由，未能在時段取餐者（店家遲到者不在此限），罰負責人愛校兩小時。</p> <p>(五)申請無痕飲食，實際執行若有違規情事，或是未適當善後與歸還等，取消該班下個月專案申請無痕飲食</p>	<p>參、違規處理</p> <p>第一條 班級未申請或經查核發現超訂者，下個月禁止該班申請訂購外食。</p> <p>第二條 負責訂購人員未於截止時間內提出申請(但須於領餐前)，罰負責人愛校乙次。</p> <p>第三條 個人未依規定提出申請而自行訂購外食者，罰個人愛校乙次。</p> <p>第四條 無特殊事由，未能在時段取餐者（店家遲到者不在此</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 若為負責人的疏失，以罰負責人為原則。 2. 增加無痕飲食違規之罰則。 3. 愛校單位改為小時

<p>的資格；一個學期違規達兩次，取消全學年專案申請無痕飲食的資格。</p> <p>(六)時段內值班人員因故未能準時值班者，可委託代理人代為輪值，並事前完成申請。若未找代理人，則罰值班人員個人愛校乙小時；若代理人未到，則罰代理人個人愛校乙小時。</p>	<p>限)，下個月禁止該班申請訂購外食。</p> <p>第五條 時段內值班人員因故未能準時值班者，可委託代理人代為輪值，並事前完成申請。若未找代理人，則罰值班人員個人愛校乙次；若代理人未到，則罰代理人個人愛校乙次。</p>	
<p>伍、社團外食</p> <p>(一)每社團一學期申請兩次外食為上限，完成填單後，領取時於校門口交付核准社團外食申請單即可領取。</p> <p>(二)社團外食須於一週前提出申請，並詳列外食內容。</p> <p>(三)份數以社團總人數加指導老師，每人兩份為上限。</p> <p>(四)領取時間為社團前一堂下課（15：10），需先完成打掃工作。</p> <p>(五)違反上述規定之社團，酌扣社團評鑑成績，並且該社團幹部愛校服務乙小時。</p>	<p>肆、社團外食</p> <p>第一條 每社團一學期申請兩次外食為上限，完成填單後，領取時於校門口交付核准社團外食申請單即可領取。</p> <p>第二條 社團外食須於一週前提出申請，並詳列外食內容。</p> <p>第三條 份數以社團總人數加指導老師，每人兩份為上限。</p> <p>第四條 領取時間為社團前一堂下課（15：10），需先完成打掃工作。</p> <p>第五條 違反上述規定之社團，酌扣社團評鑑成績，並且該社團幹部愛校服務乙次。</p>	
<p>陸、本實施要點經膳食管理委員會討論通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。</p>	<p>伍、本要點經膳食管理委員會討論通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。</p>	

臺北市立中山女子高級中學開放外食訂購實施要點

中華民國 110 年 3 月 11 日膳食管理委員會通過
中華民國 110 年 11 月 9 日膳食管理委員會修正
中華民國 111 年 1 月 10 日膳食管理委員會修正
中華民國 112 年 5 月 15 日膳食管理委員會修正

壹、依據

- (一) 中華民國 108 年 10 月 30 日臺教國署學字第 1080123703 號函，有關「學生中午用餐訂購外送食物」等情建議參考作為。
- (二) 中華民國 112 年 2 月 22 日北市教體字第 11230155432 號函及 112 年 5 月 3 日北市教體字第 1123039264 號函所附本市學校辦理訂購外食相關作法。

貳、目的：

- (一) 在合乎教育原則及政令規範下，培養學生的自治管理能力，強化組織運作功能。
- (二) 尊重學生多元的午餐選擇，並關注學生用餐安全。
- (三) 提倡師生共同維護環境及環保，建立正確的衛教觀念。

參、流程及方式

依據臺北市教育局高級中等學校開放訂購外食參考原則，從自主管理面向、食安面向、交通管制、垃圾環保四大面向進行規劃。

一、負責對象及外食義工

(一) 負責對象及職責：

1. 班代、副總務股長或指定人員：負責外食訂購相關事宜。
2. 副風紀股長：負責督導班上外食訂購情形。
3. 正副環保股長：負責督導班上同學確實將資收物洗淨後分類回收、巡視廁所內是否有垃圾處理不善等問題。

以上負責幹部，若班級研議由其他同學負責亦可，惟仍須派人進行值班。

(二) 中午時段輪值辦法：

由高一、二各班副總務及副風紀，或班級指派兩名同學，兩人一組，每月輪值一個時段（時段由衛生組委任膳食委員學生代表統計、整理後公佈），一次輪值半小時，期末以公服或其他辦法獎勵之。值班人員於衛生組登記輪值時段，若無法值班須找其他同學代理職務。

二、細則

(一) 資格及限制

1.外送最大數量

- (1)全校每日訂購班級上限為 10 個班級，若班級數超過十個，以線上預定該日的先後順序決定。
- (2)每班每月申請外食**基本額度**為一次
- (3)每次每人最多可訂四份（食物加飲料為一份）
- (4)每張申請單的份數上限為班級人數加上師長每人各四份

2.全班均已完成衛生組愛校

- 3.為鼓勵整潔成績優異班級，每週整潔第 1 名的班級，下個月可增加 1 次訂購外食機會，若名單重複，則由下 1 名次遞補。
- 4.為鼓勵無痕飲食，本校另行開放專案申請，須符合不產生任何一次性餐具的要求(含容器、紙袋、塑膠袋、吸管、提袋、筷子...)，無痕飲食不計入每班每月一次的外食入校額度。由各班提出無痕飲食申請計畫，審核通過後，每月至多可增加一次外食。

(二)申請流程

- 1.**基本額度及整潔競賽優勝班級**：由負責人填寫外食申請單，並於訂購日前一週至膳食委員會 Google 表單預定日期，再於訂購日前一日放學(16:10 或表定放學時間)前攜帶申請單至衛生組辦理登記。填寫完成後須由**負責人**、班級導師及衛生組簽章。
- 2.**無痕飲食**：最遲須於活動前 3 個工作日放學前，檢具申請計畫(含導師簽章)完成申請，審核通過後始可訂購。

(三)領取流程

負責人及協助領取學生於指定時段至警衛室，出示外食申請單換外食證領取外食（限定面交）。出校門時，每次每班限定 10 人出校門（其餘學生可在校內等候），至多三個班級至校門外領取，提領後收回外食證。若食物、飲料領取時段不同，請重新排隊換證。

(四)領取時間

每日中午 12：00-12：30 為領取時段，店家遲到則不在此限，若耽誤過久影響上課時間請先返班上課。

(五)垃圾處理與環保

- 1.為響應環保及垃圾減量，訂購外食請註明不附一次性免洗餐具（如：免洗筷及免洗湯匙），若有餐具使用需求請學生自行準備。必要盛裝容器（如：紙碗、紙袋及塑膠容器）請洗淨後確實分類回收。
- 2.外食產生之垃圾及廚餘須妥善分類、正確回收與處理，不可隨意丟棄於廁

所垃圾桶、水槽、馬桶及校園各角落。

3.如有未盡事宜，依校園落實環保政策規定辦理。

(六)訂購外食請衡量個人經濟狀況，若發生訂購糾紛由同學自行處理，與學校無涉。

(七)訂購外食請考慮個人健康狀況，若有身體不適等情況，請立即通報學務處或健康中心。

(八)因應「高中校園飲品及點心販售範圍」規範，以落實食品安全及學生健康考量，外食訂購店家可參考以下政府訊息：

1.衛福部公告之優良餐飲業者名單。

2.臺北市政府衛生局成立 iMAP 食藥粧網路地圖之網路美食外送平台專區公布外送食品業者之稽查結果，供學校辦理時宣導上述資訊予學生作為選購之依據。(https://imap.health.gov.tw/App_Prog/SubjectDelivery.aspx)

(九)個人健康需求之外食訂購申請

若有過敏或其他健康因素需長期訂購外食之學生，需先向衛生組進行申請（需繳附相關醫生證明或相關紀錄），申請後需附外食證至警衛室檢查方可領取外食，食物及飲料總份數限一份。若為家長臨時送餐者，需於警衛室登記，由領取人簽名後領取。

肆、違規處理

(一)班級未符合申請條件但仍訂購者，下個月禁止該班申請訂購外食。

(二)負責訂購人員未於截止時間內提出申請(但須於領餐前)，罰負責人愛校乙小時。忘記申請者，罰負責人愛校兩小時。

(三)個人未依規定提出申請而自行訂購外食者，罰個人愛校乙小時。

(四)無特殊事由，未能在時段取餐者（店家遲到者不在此限），罰負責人愛校兩小時。

(五)申請無痕飲食，實際執行若有違規情事，或是未適當善後與歸還等，取消該班下個月專案申請無痕飲食的資格；一個學期違規達兩次，取消全學年專案申請無痕飲食的資格。

(六)時段內值班人員因故未能準時值班者，可委託代理人代為輪值，並事前完成申請。若未找代理人，則罰值班人員個人愛校乙小時；若代理人未到，則罰代理人個人愛校乙小時。

伍、社團外食

(一)每社團一學期申請兩次外食為上限，完成填單後，領取時於校門口交付核准社團外食申請單即可領取。

(二)社團外食須於一週前提出申請，並詳列外食內容。

(三)份數以社團總人數加指導老師，每人兩份為上限。

(四)領取時間為社團前一堂下課（15：10），需先完成打掃工作。

(五)違反上述規定之社團，酌扣社團評鑑成績，並且該社團幹部愛校服務乙小時。

陸、本實施要點經膳食管理委員會討論通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

臺北市立中山女子高級中學

學生辦理無痕飲食活動申請表

112 年 5 月通過

申請班級		活動日期	月 日 星期	點 分
店家名稱		店家電話		
具體實施計畫(方式.數量.善後等)				
申請人		導師簽名		
計畫審核	審核結果 <input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過	審核意見	審核人員	學務主任

注意事項

- 一、為鼓勵同學使用環保餐具訂購外食，本校另行開放專案申請無痕飲食活動，無痕飲食不計入每班每月一次的外食入校額度。
- 二、訂購店家以臺北市 iMAP 食藥粧網路地圖合格商家為主
(https://imap.health.gov.tw/App_Prog/ListFood.aspx)
- 三、無痕飲食活動以班級為單位，一個月可申請一次，最遲須於活動前 3 個工作日 16:10 前完成申請。
- 四、無痕飲食活動須符合不產生任何一次性餐具的要求(含容器、紙袋、塑膠袋、吸管、提袋、筷子…)，可自備環保餐具、使用環保杯(碗)、循環杯或訂購桶裝飲料等。若有疑問，請洽詢學務處衛生組。
- 五、領取無痕飲食時間為中午 12:00~12:30。
- 六、提領無痕飲食時請攜帶此單，務必交給負責師長確認與實施計畫一致，並先連絡外送員停至外送區(校門右側人行道黃線區域)，切勿擋在校門口。
- 七、請務必與廠商溝通清楚，實際執行若有違規情事，或是未適當善後與歸還等，取消該班下個月專案申請無痕飲食的資格；一個學期違規達兩次，取消全學年專案申請無痕飲食的資格。