

桃園縣立山腳國民中學學生午餐供應實施計劃

壹、 依據：

- 一、 臺灣省政府教育廳八十七年四月編印辦理學生午餐計劃手冊。
- 二、 本校年度校務工作計劃。

貳、 目標：

- 一、 配合政府全面實施學校午餐計劃。
- 二、 傳授學生營養知識及技能，樹立正確的營養觀念。
- 三、 培養學生餐飲禮儀，訓練良好的衛生習慣。
- 四、 使學生在日常生活中實踐正確的健康生活，增進其身心發展。
- 五、 培養學生自治、自發與互助合作的美德
- 六、 矯正學生偏食的習慣及要求學生飲食要均衡、定時、定量。

參、 實施原則：

- 一、 全校師生不論住家遠近，一律參加。
- 二、 與學生家長委員會協調配合，使其充分參與。
- 三、 人事、經費一律公開透明化。
- 四、 注重供餐與教育並重。
- 五、 研訂實施辦法，以制度領導為責任依歸。
- 六、 一切為學生，事事為學生著想。
- 七、 力求節約避免浪費，處處為學生家長著想。

肆、 實施辦法：

一、 午餐行政事務：

- 1、學生午餐工作由全體教師參與，並成立本校午餐工作委員會，適當分配工作職掌。
- 2、每學期開學前，編成採買小組及訂定監廚輪流表，並由採買小組負責食譜研訂；監廚人員每日填記「學生午餐供應日誌」，以控制菜色及菜量品質。
- 3、午餐執行秘書逐日查核「學生午餐供應日誌」，以作為營養分析及改進之參考依據。
- 4、定期召開午餐工作檢討會，全體午餐委員出席，檢討午餐工作得失，以作為改進方向。
- 5、訂定廚工聘僱辦法，並依合約確實考核其工作情形，以作為續聘之參考。
- 6、訂定副食品供應商遴選辦法，嚴格執行品質管制，以確保師生用餐之衛生及安全。

二、 午餐供應：

1、時間：

- (1)、每週一至週五共五日，每日中午十二時供應。
- (2)、每學期開學上課第一天即開始供應為原則。

2、方式：

- (1)、主食：以米食為主，俾與政府農糧政策相結合，並配合學生平日在家之米食習慣，以增進其食慾與興趣。
- (2)、副食：根據午餐研究設計食譜資料，採買合乎營養之菜料，並注重烹調營養均衡，色、香、味俱全之食物。
- (3)、每餐配以三菜一湯，每週供應一次水果為原則。
- (4)、注重食譜之設計變化，以增進食慾。
- (5)、每週公佈食譜，並分發學生攜回告知家長。
- (6)、每週指定一天早上提供一次豆漿。

伍、收費：

一、標準：

- 1、午餐費每人每月繳交八00元整。
- 二、各項收費均依規定統一存公庫保管，並按規定動支。
- 三、貧困及原住民學生午餐費用，按規定向上級申請經費補助或地方資源提供補助。

陸、營養常識及衛生生活教育：

- 一、利用聯絡教學，隨機直接教學，設計教學及其他教學活動，灌輸學生營養與衛生常識。
- 二、教學之實施，務期「教學」、「習慣訓練」及「行為實踐」並重，教學效果之評量，於每學期實施定期測驗，以提高教學效果。
- 三、佈置教學環境，介紹食物主要營養素與功用及飲食衛生應注意事項。
- 四、配合家長會及親師座談會，實施推廣活動。
- 五、定期辦理教學研究會及各項比賽活動，互相觀摩、切磋及改進。
- 六、確實依教育廳訂頒之「學生午餐供應指導綱要」，輔導學生用餐習慣訓練，使其行為實踐從熟練進而成為自然習慣。
- 七、每日由值週老師及衛生組長評定各班進餐禮儀，並列為三項競賽之成績依據之一。
- 八、各項活動實施計劃，列入校務行事曆，作為執行依據。

柒、獎懲：依教育廳頒布之規定辦理。

捌、本計劃如有未盡事宜，悉依主管當局規定辦理。

玖、本計劃經午餐委員會會議通過，並呈校長核准後實施，修正時亦同。