

苗栗縣三義鄉公所補助學生營養午餐費用實施辦法

中華民國 108 年 9 月 6 日

義鄉兵行字第 1080010353 號令頒

中華民國 108 年 7 月 15 日

義鄉兵行字第 1080008268 號令頒

中華民國 111 年 1 月 13 日

義鄉民字第 1110000529 號令頒

第一條 苗栗縣三義鄉公所(以下簡稱本所)為促進本鄉學童攝取營養、健康、衛生、安全之午餐，及減輕鄉民經濟負擔特訂定本辦法。

第二條 補助對象及金額：

(一)凡設籍本鄉並就讀於本鄉轄內國中、國民小學者。

(二)前項設籍規定，係指每學期始日前一日為計算終止日，設籍本鄉滿六個月（上學期計算至七月三十一日、下學期計算至一月三十一日）。

(三)補助項目及金額：午餐費、午餐基本費及午餐燃料費，每生每餐補助午餐費最高五十元。已申請同性質補助者不予補助，但僅獲部份補助者，得申請差額補助。

(四)具低收入戶、中低收入戶、家庭突遭變故及經導師家庭訪視認定需求等身分別學生，應優先向本所以外之政府機關、民間團體、個人捐助等申請經費補助。

(五)已申請或接受政府機關、民間團體、個人捐助等營養午餐之補助者，不得重複申請，如有重複申請之情事，經查屬實，除不予補助，並將追回已領之補助款。

(六)以上補助金額，每學期執行結果如有剩餘，應辦理繳回。

第三條 午餐經費補助天數：依苗栗縣政府公布之「學校行事曆」上課日，每週以供餐五天為原則。

第四條 若學生因個人因素無法在校使用學校午餐，不得以任何理由要求午餐補助。

第五條 午餐經費申請與核銷方式：

(一) 申請方式：

1. 依學生數和補助單價編列經費概算表及掣製領據報本所辦理。
2. 午餐費補助撥款期程：每學期開學前函報該學期初始用餐學生數逐月核撥，每月提出申請。
3. 申請單位：補助對象就讀之學校。補助對象之資格認定委請學校負責審查。

(二) 核銷方式：

1. 於每月結束十日內，依學生數和補助單價編列經費統計表及掣製領據並同次月申請函報本所核備，如有超

撥款項，應辦理繳回。

2. 上述經費核銷資料應依規定期限內報結，以免延宕次月款之撥付期程。

第六條 本所組成午餐工作考核小組，得不定期至各學校或供餐廠

商抽查午餐狀況及衛生安全設施，評分標準如附表。

第七條 (刪除)

第八條 每年度補助經費及額度視本所財政狀況編列。

第九條 本辦法自 108 年度下學期(109 年 2 月)施行。

輔導考核項目		配 分	辦理情形			評分記錄（含具體事實 或可佐證資料）
			符合規定 (3分)	部份符合 (1-2分)	不符合 (0分)	
調 理 場 所 衛 生	1. 設有洗手消毒、防止病媒進入等設備且確實執行	12				
	1. 冰箱：內置溫度計，保持整潔，紙箱不得入庫，儲存容量不得超過總量 70%。（冷藏庫：7℃ 以下；冷凍庫：-18℃ 以下）					
	3. 食材及成品需離牆離地放置或暫存					
	4. 以不銹鋼器皿盛裝熟食，廚具無凹洞、破損現象					
	5. 於製程中工作場所內人員（配備齊全）與環境（不得出現清潔用品、垃圾桶須加蓋…）符合衛生要求	6				
環 境 衛 生 安 全	1. 廚房周圍排水良好，設施安全並無雜物堆放	15				
	2. 更衣室應保持整潔					
	3. 運輸車輛、餐車保持整潔					
	4. 廚餘桶足夠且加蓋，保持清潔，當天妥善處理					
	5. 成品留驗須冷藏保存 48 小時					
庫 房 管 理	1. 食品標示應符合食品衛生管理法規定	9				
	2. 設置棧板、保持整潔、乾燥、避免曝曬					
	3. 物品標有進貨日期，食材使用應先進先出，提取物資應有紀錄					
人 員 管 理	1. 每學年開學 2 週前健康檢查，並列冊管理	9				
	2. 廚工每年衛生講習 8 小時以上；丙級證照佔廚工總數 70% 以上，目前持照人數：_____人					目前廚工：_____人。
	3. 衛生督導員講習應達 32 小時以上					目前累計時數：_____小時
行 政 業 務	1. 廚房專用財產及設備登錄完備	24				
	2. 經費使用符合「專款專用」之規定					
	3. 弱勢學生補助、午餐相關報表應按規定及期限內辦理填載					
	4. 依規執行廚工契約或午餐委外合約內容					
	5. 定期召開午餐會議並作成記錄列冊管理					
	6. 廚房衛生安全管理機制為何？有無定期檢查機制？呈報流程如何？					
	7. 是否有審核及決定菜單機制？是否定期公布菜單？					
	8. 是否定期了解學生攝食狀況及滿意度？並了解原因及提出改善計畫？					
紀 錄 表 單 、 其 他	1. 衛生檢查表按時填寫	21				
	2. 午餐廚房工作日誌、食材監驗確實記載					
	3. 每學期初定期水質檢驗並留存紀錄					
	4. 蓄水池、水塔每年至少清洗一次並留存紀錄					
	5. 食譜設計適當且富有變化，並裝訂成冊					
	6. 衛生單位抽驗成品結果符合標準並列冊管理					抽驗日期：_____ 結果：_____
	7. 無發生食品中毒情形(學校對於食品中毒事件訂有緊急救護措施)。					
特 殊 事 蹟	如：生活、營養教育推廣，教學環境佈置；學生分配餐點時配有口罩、手套、帽子…等	4				其他建議事項：

備 註	回鍋油使用情形： 照明設施： 空調狀況： 截油設施：	總 分		
--------	-------------------------------------	--------	--	--

優等：90 分以上、甲等：80-89 分、乙等：70-79 分、丙等：70 以下

※ 輔導人員簽章：

※ 會辦人員簽章：

※ 受訪者簽章：