

# 花蓮縣秀林鄉西寶國民小學僱用早、晚餐廚工契約書

花蓮縣秀林鄉西寶國民小學（以下簡稱甲方）為執行學校全校師生早、晚餐事宜，僱用廚工 000 君（以下簡稱乙方）為甲方僱用人員，雙方同意訂定共同履行條約要件如下：

- 一、僱用期限：自中華民國 111 年 8 月 30 日起至 112 年 6 月 30 日止。（暑假除外）
- 二、工作內容與規準：依據「花蓮縣政府臨時人員工作規則」，及花蓮縣秀林鄉西寶國民小學僱用早、晚餐廚工要點辦理。
- 三、僱用報酬：本校廚工每月酬金為新台幣貳萬柒仟肆佰參拾肆元整，按月計薪，於次月 10 日前發放，若學期末工作時數未滿一整月，依工作日數按比例計算，年終獎金發給依據行政院當年核定軍公教人員年終獎金（慰問金）發給注意事項辦理。
- 四、甲乙雙方因業務需要，於僱用計畫實施期間，係以每年與乙方簽訂契約乙次方式辦理，乙方派駐甲方擔任廚工及其它甲方交辦工作。乙方不得以任何理由要求納編；並同意於僱用原因消失時即無條件解僱，乙方不得異議及要求任何費用。
- 五、在僱用期間，乙方願接受甲方指派調遣，並遵守甲方工作要求暨「花蓮縣政府臨時人員工作規則」規定，如因工作不力或違背有關規定，甲方得隨時無條件解僱之。乙方如因特別事故，須於僱用期滿前先行離職時，應於一個月前提出申請，經甲方同意後始得離職。
- 六、乙方受僱期間，不得於上班時間內在外兼職，違者一律解聘不再續用。
- 七、乙方受僱期間，甲方應為乙方辦理勞工及全民健康保險。
- 八、乙方應覓妥殷實商號乙家或公教人員乙員為保證人，與乙方就履行契約負連帶之責任。
- 九、本契約書未規定事項，依勞動基準法及花蓮縣政府臨時人員工作規則辦理。
- 十、本契約書正本貳份，雙方各執正本乙份。

立契約書人：

甲方（委託單位）花蓮縣秀林鄉西寶國民小學

代表人：

身分證字號：

住址：花蓮縣秀林鄉富世村西寶 11 號

乙方：

身分證字號：

住址：

保證人：

服務機關職稱：

負責人（姓名）：

身分證字號：

地址：

電話：

中 華 民 國                      年                      月                      日

## 花蓮縣秀林鄉西寶國民小學僱用早、晚餐廚工工作要點

- 一、花蓮縣秀林鄉西寶國民小學（以下簡稱本校）為執行學校辦理教職員工生早晚餐計畫—並有效管理廚工，維護用餐品質，訂定本要點。
- 二、本校僱用早晚餐廚工（以下簡稱廚工），於僱用計畫實施期間，以每年僱用乙次，由本校依權責遴選素行良好具有豐富經驗者。
- 三、廚工人員工作內容及工作時間：
  - （一）早餐每日 5 時至 9 時，晚餐每日 16 時至 20 時，共 8 小時。
  - （二）甲方得因業務需要延長乙方工作時間，依勞動基準法之規定辦理。
  - （三）乙方接受甲方之指揮監督，從事下列各項工作：
    1. 廚房烹飪全校教職員工生早晚餐調理作業。
    2. 廚房廚具設備器材之維護管理與保管以及協助處理控管物資。
    3. 廚房及廚具設備器材用具之衛生、安全之檢查維護與整理處置。
    4. 廚餘與垃圾處理。
    5. 每日廚房內外清潔整理消毒工作及每週廚房大掃除工作。
    6. 每日早晚餐食物應標註當日日期後密封保存一份，並冷藏於攝氏零至五度之冷藏設備內四十八小時(週五早晚餐食物應保存七十二小時)，以供必要時作為檢驗之用。
    7. 每月應於當月前一週提供次月菜單，以供監督單位檢驗。菜單內容為三菜一湯，菜色應經常變換，減少高油、高糖及高鈉的烹調，確保餐食健康、衛生及安全。
    8. 廚工工作服務細則如(附件一)。
- 四、廚工差假、考核及獎勵，除依花蓮縣政府臨時人員工作規則規定外，依下列方式管理之：
  - （一）受僱人請假，應覓妥合格代理人事前完成請假手續。
  - （二）受僱人無故怠職、曠職，罰扣一日薪資，累計達三日者，經預告後終止勞動契約。
  - （三）執行工作成績優良及有特殊績效者，得專案報請獎勵。怠忽職守或違反工作規則及行為不軌者應提校務會議依前條各款規定懲處。
- 五、廚工係以臨時僱用方式僱用，並依勞動基準法規定終止勞動契約。
- 六、本要點未規定事項依據勞動基準法、花蓮縣政府臨時人員工作規則辦理。
- 七、廚工應經公立醫療院所核發之健康合格證明者，始得聘僱，並每年辦理 1 次健檢。

(附件一)

## 花蓮縣西寶國小早晚餐廚工工作服務細則

### 一、環境管理：

1. 廚房地面應保持清潔，無塵土、積水、油漬、雜物等。
2. 排水溝應有攔固體廢棄物及防止病媒侵入之設備並保持暢通，不得有異味。
3. 廢棄物不得堆放於廚房內，以防孳生病媒。

### 二、人員管理：

1. 工作時應穿戴整潔之工作衣帽、工作鞋，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物等。
2. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。
3. 手部保持清潔，如廁後或手部受汙染時應正確洗手或消毒。
4. 非廚工之出入廚房應適當管理，若有進入廚房之必要時，應要符合衛生要求。
5. 上班時不交談、不會客。
6. 廚工需取得中餐烹調廚師證照。

### 三、品質管理：

1. 食材進貨時，不可放置地面，並在驗收後立即適當處理或存放。
2. 廚房設備與器具使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨並避免再受汙染。
3. 用具、刀具、砧板、容器等依生、熟食完全區隔，刀具及砧板應明確標示生、熟食用以利區分。
4. 烹煮後之餐食應有適當避免汙染之措施，如加蓋、包覆等。
5. 洗滌餐具應使用洗碗精或中性洗滌劑，不得使用洗衣粉。
6. 易燃物、殺蟲劑、清潔劑及日常用品要存放在陰涼通風的安全位置，不可靠近爐火。

### 四、倉儲管理：

1. 冷凍冷藏庫應每日檢查溫度，並有溫度顯示器以供查核；冷凍冷藏庫應定期清理。(冷凍溫度應 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，冷藏溫度應 $\leq 7^{\circ}\text{C}$ )
2. 食材原料、配料、調味料等皆應有正確標示(如進貨日期、有效日期等)。
3. 食材存放應遵守離牆離地原則，未使用完之食材應完整覆蓋並妥善存放。

### 五、其他：

1. 每日密封留存檢體 1 份(每份至少 200 公克)，標示日期並放置冷藏庫 $\leq 7^{\circ}\text{C}$ ，冷藏保存 48 小時，以備查驗。(週五供應之食物應保存 72 小時)。
2. 廚工每日確實填寫自主衛生管理檢查表(附件二)
3. 廚房器具放置固定位置，不得任意堆放或私自帶回家。

4. 每日下班前必須沖洗廚房，打掃乾淨，隨時保持廚房四週環境之整潔、通風與乾爽，並於每週五做大掃除，維持整齊、清潔的工作環境。

5. 每日妥善整理廚房各類器具，檢查器具安全狀況，瓦斯、冰箱、熱水器、電燈及門窗等確實關閉，方可離開。

六、本服務細則經校長核定後實施，修正時亦同。

午餐執行秘書：

總務主任：

校長：

(附件二)

花蓮縣秀林鄉西寶國小 衛生自主管理檢查表

年 月

	檢查項目	日期					處理情形
建築與設施管理	1. 廚房地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。						
	2. 廚房應設有載油設施，經常清理維持清潔。油煙應有適當之處理措施，避免造成污染。						
	3. 廚房內禽畜、寵物等應予管制，以避免污染食品。						
	4. 牆壁、支柱與地面、樓板或天花板應保持清潔，食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象。						
	5. 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔；排水系統應暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施。並均應設置防止病媒侵入之設施。						
	6. 照明應達到一百米燭光以上，工作檯面或調理檯面應保二百米燭光以上；照明設備應保持清潔，以避免污染食品。						
	7. 廚房應維持適當之空氣壓力及室溫。通風應良好，無不良氣味，通風口、配管外表應定期清掃保持清潔。						
	8. 不得發現有病媒或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒防治措施。						
	9. 設備與器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，且避免再受污染。清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。						
	10. 廁所應每日清潔、消毒無臭味，並有完整之洗手設施及洗手標示。						
從業人員管理	1. 非作業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合有關作業人員之衛生要求。						
	2. 作業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。						
	3. 食品作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽、工作鞋，以防異物落入食品中，必要時應戴口罩。						
	4. 不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化妝品或藥品等污染食品或器具。						
	5. 從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，應立即正確洗手。						
	6. 若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒。						
	7. 從業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。						
	8. 從業人員應定期實施健康檢查。作業期間若有受傷或生病時應作適當之處理。						
	9. 製備時段內廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。						
製造流程管理	1. 原材料進貨時，不可放置地面，並應經驗收程序確實驗收；驗收後立即適當處理或存放。						
	2. 避免使用不經加熱即可食用之食物，或經迅速、適當之處理。						
	3. 應有適當之解凍方式，禁止在室溫下解凍。						
	4. 注意食品儲存之場所衛生，不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。						
	5. 冷凍、冷藏庫應每日檢查溫度及所存放之食品並定期清洗；乾料庫房應每日檢查是否正確標示管理及病媒防治。						
	6. 生、熟食食品、用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應嚴禁交互污染，並以明顯顏色或標示區分。						
	7. 熟食食品應立即加蓋熱存或迅速冷藏。加蓋熱存食品溫度應在 60°C 以上，迅速冷藏食品溫度應在 7°C 以下。						
	8. 剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯應於三十分鐘內妥善冷藏貯存。隔餐食用者應再復熱。復熱以一次為限。						
	9. 各作業區應有適當區隔，並避免人員之交互污染。						
	10. 化學藥劑應固定置於專櫃中；使用中的化學藥劑應妥善置放，避免污染食物及食品容器。						
	11. 廢棄物放置場及周圍環境要經常保持清潔，並每日清洗。						
	12. 調味品應於每日使用前檢查是否受病媒污染或腐敗；並於每日使用後應完整覆蓋及妥善存放。						
設備清洗管理	1. 刀具及砧板使用後，應立即清洗、消毒並妥善放置。						
	2. 餐具之洗滌應具有三槽式洗滌設備，並依規定流程確實清洗及有效殺菌。清潔餐具應存放清潔區域之儲存櫃中。						
	3. 凡有缺口或裂縫之餐具應丟棄，不得存放食品或供人使用。						
	4. 備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布或紙巾，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用具或物品。						
	5. 不定期抽檢餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。						
	6. 地面及設備每日以 200ppm 氣液消毒。						
其他	1. 將每日缺失確實紀錄並拍照，作為改善依據及員工教育之教育內容。						
	2. 將當日供應之食品各隨機抽存一份，包覆保鮮膜，標示日期及餐別，置於冷藏室四十八小時，以備查驗。						
說明	1. 檢查頻率：每天至少一次。						冷藏溫度°C
	2. 紀錄符號：「O」為合格，表示正常；「X」為不合格，表示異常，待改善；「XX」表示嚴重異常，須立即改善。						冷凍溫度°C

3. 衛生管理人員需每日依紀錄表逐項檢查填寫，並確實改進，記錄並應保存壹年。 4. 該表格為花蓮縣衛生局製作，檢查項目可依實際管理情形修改。(花蓮縣衛生局電話：8226959、8224750)						
	油脂檢查					