

獲獎縣(市)、學校及廠商執行特色

一、縣(市)端：

- (一) **落實登錄作業分工與系統化**：招標及契約文件規範得標供應商協助學校至校園食材登錄平臺登錄當日食材，學校則負責當日照片上傳及監督每日資訊正確性。
- (二) **培訓地方種子師資**：定期輔導登錄困難學校或幼兒園，並傳授有效登錄方式。
- (三) **建立標準食譜，統一登錄作業**：結合相關局處及團膳營養師，設計「學童與幼兒點心食譜」，協助幼兒園設計符合幼兒年齡及成長需求的餐點，減輕菜單設計門檻及統一進行食材登錄。

二、學校端：

- (一) **建立標準作業程序，落實合約管理並優化工作流程**：學校成立膳食管理委員會，定時召開會議檢討相關契約條文及罰則，塑造學校與廠商相互支援氛圍，廠商菜單登錄後由營養師最後確認再行上傳。
- (二) **控管食材源頭品質**：部分採用自耕或與農民契作方式，提供在地食材，亦可降低食材成本。要求食材供應商提供產品的檢驗證明合格文件，確實登錄食材來源及產地等履歷資訊。
- (三) **善用學生團隊共同把關餐飲衛生**：運用校內食品營養科系學生組成青年食安軍，協助學校餐廳餐飲衛生檢查，並提供專業之營養諮詢服務。
- (四) **運用學校網站連結校園食材登錄平臺，便利親師生共同監督食安**：透過校網之連結，方便親師生了解校園供餐情形。

三、廠商端：

- (一) **自採購管理、食材檢驗及食材登錄各項流程**，均聘請專職人員處理及確實核對，進行自主檢驗與把關。
- (二) 使用有機或吉園圃青菜及非基因改造食品，以及通過相關安全認證之產品及廠商，如：CAS、TQF、HACCP、ISO...等。