

# 馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校

## 餐飲管理科專業教室維護規則

95年11月01日科務會議通過  
102年06月14日科務會議修正通過  
103年06月27日科務會議修正通過  
105年02月17日科務會議修正通過  
109年10月05日科務會議通過  
111年09月07日科務會議通過

### 第1條 專業教室清掃規則如下：

- 一、請任課教師養成同學邊操作邊收拾之衛生良好習慣，於課堂最後40分鐘敬請任課教師提醒同學清潔工作，各班預留時間進行清掃工作。
- 二、課程結束之後，要掃地、洗或拖地、使用過後的器具要刷洗乾淨、水槽要擦乾、工作台要清洗乾淨不留水漬。
- 三、清潔工作完成後，請技佐檢查環境清潔、電器相關用品及瓦斯開關，要確實關閉，以策安全。
- 四、課程之廢食用油處理，請任課教師指派課程小老師交付學校餐廳處理，如（附一）。

### 第2條 器材：

- 一、各組工作台之器具，使用完需清洗乾淨並清點數量放回工作台之整理箱。
- 二、當次上課借出之器材使用完畢，需清洗擦拭乾淨並清點數量歸還技佐。
- 三、菜刀盡量勿浸水，薄刀不可剝物，紅色砧板生食用，白色塑膠砧板熟食用。砧板使用完刷洗乾淨放回砧板架晾乾，並排列整齊。
- 四、各組工作台之器具，使用完需擦乾並清點數量再放回工作台之櫃子。
- 五、飯碗、湯碗、腰盤、圓盤..等瓷器使用完畢，洗淨擦乾放回鐵櫃，於每次下課前，由小老師與技佐共同清點總數量。（器皿箱內有清單）

### 第3條 設備：

- 一、使用完畢離開專業教室之前，應確實檢查是否關閉所有水、電及瓦斯開關及烤箱開關。
- 二、使用完畢離開專業教室之前，應確實關閉發酵箱及蒸氣開關，每次使用完需將發酵箱內、外部擦拭乾淨，保持乾燥。
- 三、瓦斯爐下方易囤積灰塵，每次上完課需整組爐具檢查是否乾淨。

- 四、烤箱內之烤盤，每次使用完畢倒扣放置於烤箱下方，勿滯留於烤箱內。
- 五、水槽內外需洗淨擦乾，不留水漬。
- 六、工作台每次上課完，請用鋼刷沾取洗潔精刷洗，並用抹布擦乾。
- 七、爐檯排水之濾網，每次上完課需拿起清洗乾淨，並將溝槽內之殘渣清理乾淨。
- 八、炒菜鍋洗淨擦乾並上薄油於鍋內，並倒扣置於工作檯下方。
- 九、請任課教師指派課程小老師登記課程使用與離開前之冰箱溫度，若發現冰箱異常請告知技佐報修，冷藏(凍)冰箱溫度記錄表每月回收留存備查。
- 十、於每月固定清洗冰箱及器皿櫃，每學期結束前一周實施實習教室總清潔。
- 十一、期末實習設備由任課老師盤點完後交技佐入庫保管。

第 4 條 清潔工作：

- 一、每次上課完，需刷地、拖地及油水分離槽清洗乾淨，並用刮板將水刮乾，保持地面清潔。
- 二、每次上課完，務必將冰箱食材清空、垃圾分類並帶至垃圾場處理。
- 三、每次上課前，請先將濾網套上漏槽，以免殘渣阻塞水槽。
- 四、上課完畢，請值日組將抹布加洗潔精用高溫煮沸，以去除油污。

第 5 條 每班須將調味料在上課前置於調味料區，並於下課後將準備室與調味料區清潔打掃乾淨。

# 附一：廢食用油回收管理機制流程圖

