

# 桃園市復興區義盛國民小學附設幼兒園 110學年度第1學期第1次契約進用代理廚工甄選簡章

一、依據：

- (一)「幼兒教育及照顧法」及「公立幼兒園契約進用人員之進用考核及待遇辦法」。
- (二)勞動基準法暨其施行細則。

二、簡章:自即日起公告於本校網站或桃園市政府教育局/教育公告/自辦甄選。請自行下載並一律使用A4紙張列印。

三、公告日期:自即日起至報名時間截止。

四、甄選期程及地點:期程如下

(一)本甄選採一次公告分次甄選，報名自110年8月16日(一)9:00起9:30止，甄選日期自110年8月16日(一)。

(二)第1次報名、甄選及公告時間如下，第2次以後甄選，將於每次甄選完畢公告，備註下一次報名、甄選及公告錄取時間，至缺額甄選完畢止。

1. 甄選缺額：正取代理廚工1名，擇優備取若干名。

2. 第1次報名、甄選及公告期程

| 招考次數 |    | 甄選報名        | 甄試(筆試、口試、實作)   | 公告錄取     |
|------|----|-------------|--|----------|
| 第1次  | 日期 | 110/8/16(一) | 110/8/16(一)  |          |
|      | 時間 | 上午9:00至9:30 | 上午9:30開始<br>09:30~10:20 筆試<br>10:30~11:20 面試<br>11:30~12:20 實作 | 下午17時前   |
|      | 地點 | 辦公室         |  | 本校或教育局網站 |

(三)報名方式:採現場親自報名、通訊報名或電子郵件報。

(四)資格審查:

報名應檢附以下表件及證件進行審查，證件繳交影本，以A4大小影印。

1. 報名表【附件1】
2. 國民身分證影本、3個月內正面脫帽貼於黏貼證件資料表，出生地欄未註記或註記為大陸地區者，請附現戶個人戶籍跨本正本1份【附件2】。
3. 中餐烹調葷丙級或丙級以上技術士檢定證照黏貼資料表(無則免繳)【附件3】
4. 良民證:【附件4】
5. 男性須附退伍令或免服兵役之證明文件
6. 身心障礙手冊(在有致期限內，無則免繳)。
7. 切結書【附件5】。

8. 健康聲明切結書【附件6】。

上述應檢附之文件，應於報名時間內檢附，逾時不予受理。

(五)免繳交報名費。

五、廚工工作內容詳列於附件中。

六、經錄取廚工報到後，不得申請調動職務，並依勞動契約所載事項履行權利義務，差勤(假)依勞動基準法規定辦理。

七、經甄選錄取者自報到日起，一週內應向錄取幼兒園繳交公立醫院體格檢畫表(含最近3個月胸部X光、B肝、A型肝炎、傷寒等法定傳染疾病)及最近3個月內接發之警察刑事紀錄證明書，逾時未繳交者，予以取消錄取資格;有下列情事之一，得不予錄取，若於錄取後發現，得取消錄取資格:

1. 患有傳染病防治法第 3條所訂定之法定傳染病。

2. 依食品良好衛生規範準則第5條附表二，第(三)點:食品從業人員經醫師診斷罹患或成染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病。

八、如遇天然災害或不可抗力之因素，致上述甄選日程及地點需作變更時，將於本校網站公告。

九、經錄取者聘期依本簡章第六點聘任，表現不佳或不能勝任者，本因依勞動基準法規定得預告終止契約，代理期滿或代理原因消失時，應即解除代理，不得以任何理由要求留用。

十、本簡章未盡事宜，悉依相關法令及甄選委員會決議辦理，如有補充事項，公布於本校網站。

十一、本校連絡電話： 03-3822787 # 66 (義盛國民小學附設幼兒園)  
傳真號碼： 03-3822165

十二、本簡章提之法規，悉依有關法令內文細項規定辦理。

## 附件-廚工工作概要與管理要點

### 一、 幼兒園廚房餐飲工作細項

#### (一) 烹調後續清潔

1. 烹調早點、午點。
2. 清洗幼兒餐具與烹調工具、鍋具。
3. 處理廚餘及其他廢棄物，使用加蓋垃圾桶且每日清除。
4. 調理完後檯面、清洗槽及洗碗機擦拭且保持乾燥。
5. 烹調用具及電器使用後當日清潔完畢且儲放有序。
6. 餐具每日乾熱殺菌（溫度110°C、時間一小時）並儲放良好。
7. 教室及廚房抹布每日清潔並定期消毒。
8. 砧板分類使用，使用後洗淨，側放保持乾燥。
9. 排油煙機保持清潔、功能良好。
10. 地板保持清潔及乾燥。
11. 截油槽於每日下班前撈除表面油垢及刷洗濾網。

#### (二) 食品衛生安全

1. 冰箱乾淨無味，儲存量不超過60%，設有溫度計且冷藏溫度低於7°C、冷凍溫度-18°C以下。
2. 紀錄乾貨、調味品開封及到期日期，並分類密封儲存。
3. 定時清點乾貨、調味料，紀錄並留意到期日。
4. 幼兒食用之食物均留樣品、分類、密封、標示清楚，置於冰箱冷藏保存48小時，並確實填寫留樣紀錄。
5. 食品運送時加蓋，所放位置安全衛生。
6. 飲品、湯品需煮沸，降溫至60°C才可抬出廚房，並以適當溫度供應。
7. 食品在工作檯上調理，不放地上。
8. 食品及食器離開牆壁及地面適當距離(5cm以上)存放。
9. 預先烹煮之餐點需於2小時內復熱，且溫度達70°C以上。

#### (三) 人員衛生自主管理

1. 工作時穿戴整潔工作衣、帽，並戴口罩。
2. 工作時不吸菸、嚼檳榔或做其他可能污染食品的行為。
3. 工作前洗手，不留指甲、塗指甲油及配戴飾物等；手部有傷口戴手套；若為化膿性瘡傷或傳染性疾病，則避免調理食物。
4. 手指不觸及餐具內面、熟食、直接供食之生鮮食品。
5. 試味時，另以容器承裝、不以口直接接觸烹調器具。
6. 供餐時配戴口罩，食物溫度適當，用夾子或清潔的拋棄式手套料理、分配食物。

#### (四) 基本衛生環境

1. 查核紗窗、紗門完整且保持清潔及通風，蚊蠅無法進入。
2. 食品與清潔用品分開存放。
3. 生、熟食專用砧板、刀具標示清楚，分類使用。
4. 查核洗手檯備有清潔劑、擦手紙等設備。
5. 查核餐具、廚房用具無損壞、缺口。
6. 查核瓦斯放置戶外且通風良好、管線無破損。

### 二、 教室環境清潔工作細項

#### (一) 每日工作細項

1. 教室地板掃拖(2間)
2. 教室桌櫃、教具擦拭消毒(可分區，每日擦拭兩區)
3. 保持走廊環境整潔
4. 保持戶外儲藏櫃整潔

5. 保持遊戲場環境整潔
6. 垃圾、廚餘分類清倒
7. 截油槽殘渣清除

(二) 每週工作細項

1. 飲水機、烘碗機清潔(週一)
2. 更換、消毒幼兒擦手巾(週一)
3. 廁所全區清洗,含洗手檯(週二)
4. 教室前洗手槽刷洗(週三)
5. 更換、消毒幼兒擦手巾(週四)
6. 廁所全區清洗,含洗手檯(週五)
7. 截油槽抽水清潔(週五)
8. 資源回收(週五)

(三) 每月工作細項

1. 水溝清掃
2. 走廊地板清洗

三、寒暑假工作細項

(一) 每日工作細項

1. 保持教室內環境整潔
2. 保持走廊環境整潔
3. 保持戶外儲藏櫃面整潔
4. 保持遊戲場環境整潔
5. 烹煮餐點

(二) 每週工作細項

1. 飲水機清潔(週一)
2. 教室前洗手槽刷洗(週二)
3. 倒垃圾(週三)
4. 倒垃圾、資源回收(週五)
5. 廁所全區清洗(含洗手檯)(週五)
6. 截油槽抽水刷洗(週五)

(三) 每月工作細項

1. 水溝清掃
2. 走廊地板清洗

(四) 單次工作細項

1. 室外教玩具消毒曝曬
2. 教室內教具消毒曝曬
3. 室外儲物櫃內清潔
4. 走廊踏墊刷洗
5. 窗戶拆洗
6. 電扇拆洗
7. 鞋櫃清潔
8. 幼兒室外工作櫃清潔
9. 教室書櫃清潔
10. 廚房鍋/餐具洗曬
11. 廚房櫃內外清潔
12. 廚房抽油煙機清洗

13. 烤箱. 洗碗機清潔
14. 冰箱內外清潔