

學校午膳供應商評估表(內部評估標準)**機密****使用指引**

- 投標之午膳供應商需先行填寫甲部。
- 投標之午膳供應商需按以下清單遞交證明文件，並按乙部列出之文件類別清楚顯示其號碼。
- 午膳供應商不用填寫「評分（學校專用）」一欄。

甲部：午膳供應商資料

公司名稱：		午膳製造廠房座落地區：	
聯絡人姓名：		職銜：	
電話：		傳真：	

乙部：文件清單

文件號碼	文件類別	用途	評分 (學校專用)
1.	食物環境衛生署發出之「獲准供應午餐飯盒的食物製造廠」有效牌照的副本（包括分判商，如適用）	<ul style="list-style-type: none"> ● 審視牌照之有效性 	<ul style="list-style-type: none"> - 未能提交有效牌照者將不作考慮。
2.	一個月學校午膳餐單* *請提交較少公眾假期的月份的餐單，例如三月份或五月份的餐單。	<ul style="list-style-type: none"> ● 檢視午膳供應商依照衛生署《學生午膳營養指引》(最新版)的各項營養要求製作午膳的能力及作為日後供應學童午膳營養質素的依據 	<ul style="list-style-type: none"> - 參看附件 1 午膳食品分類表 總分：60 分
3.	過往十二個月內食物環境衛生署衛生督察的所有巡查報告副本（連巡查豁免書副本，如適用）	<ul style="list-style-type: none"> ● 顯示食物製造之衛生及安全性 	<ul style="list-style-type: none"> - 提交所有資料並完全符合要求者得 10 分 - 每出現 1 次不合規格者扣 3 分 - 出現三次或以上不合規格者得 0 分 總分：10 分

文件號碼	文件類別	用途	評分 (學校專用)
4.	參與「學校午膳減鹽計劃」的證明	<ul style="list-style-type: none"> 檢視午膳供應商有否參與「學校午膳減鹽計劃」, 及供應減鈉午膳餐款的承諾 	<ul style="list-style-type: none"> 提交所有資料並完全符合要求者得 2 分 總分：2 分
5.	有關自聘/外判營養諮詢服務之認可營養師 / 營養學家之專業證明文件* (請註明屬自聘/外判營養諮詢服務)	<ul style="list-style-type: none"> 檢視午膳供應商提供的專業人員水平 	<ul style="list-style-type: none"> 具自聘營養師者得 2 分 具外判營養諮詢服務者得 2 分 總分：4 分
6.	有關營養資訊及全校供膳報告	<ul style="list-style-type: none"> 預檢午膳供應商提供的營養資訊及報告、評估相關經驗及水準 	<ul style="list-style-type: none"> 每日提供營養資訊者得 1 分 每月提供營養資訊者得 1 分 每季提供營養資訊者得 1 分 提供全校供膳報告者得 2 分 總分：5 分
7.	午膳供應商為學校提供可重複使用午膳容器的安排(*本校採用到校前預先分份方式供膳)	<ul style="list-style-type: none"> 評估午膳供應商對環保減廢的承諾 	<ul style="list-style-type: none"> 提交有關資料者得 3 分 未能提交者得 0 分 總分：3 分
8.	午膳供應商為學校提供可重複使用餐具的安排(*為月訂購買時採用)	<ul style="list-style-type: none"> 評估午膳供應商對環保減廢的承諾 	<ul style="list-style-type: none"> 提交有關資料者得 3 分 未能提交者得 0 分 總分：3 分
9.	午膳供應商為學校提供的午膳容器之環保物料證明	<ul style="list-style-type: none"> 評估午膳供應商對環保減廢的承諾 	<ul style="list-style-type: none"> 提交有關資料者得 3 分 未能提交者得 0 分 總分：3 分
10.	午膳供應商為學校提供的餐具之環保物料證明(即日/隔日購買時採用)	<ul style="list-style-type: none"> 評估午膳供應商對環保減廢的承諾 	<ul style="list-style-type: none"> 提交有關資料者得 3 分 未能提交者得 0 分 總分：3 分

文件號碼	文件類別	用途	評分 (學校專用)
11.	午膳供應商回收廚餘和可再造物料以循環再造的方案	<ul style="list-style-type: none"> 評估午膳供應商對環保減廢的承諾 	<ul style="list-style-type: none"> 提交有關回收廚餘資料者得 3 分 提交有關處理可再造物以循環再造資料者得 3 分 未能提交者得 0 分 總分：6 分
12.	「ISO14001 環保管理體系認證」(若持有)	<ul style="list-style-type: none"> 評估午膳供應商對環保減廢的承諾。 	<ul style="list-style-type: none"> 持有相關認證並提交資料者得 3 分 未持有者得 0 分 總分：3 分
13.	由認可的認證機構所獲頒發的 HACCP 或 ISO 22000 食物安全管理體系認證	<ul style="list-style-type: none"> 審視午膳供應商是否符合食物安全管理的進階要求 	<ul style="list-style-type: none"> 持有 HACCP 相關認證並提交資料者得 3 分 持有 ISO 22000 相關認證並提交資料者得 3 分 未持有者得 0 分 總分：6 分
14.	為患有食物敏感的學童提供特別食物安排方案	<ul style="list-style-type: none"> 審視午膳供應商的解決方案 	<ul style="list-style-type: none"> 提交有關資料者得 2 分 未能提交者得 0 分 總分：2 分
15.	為少數族裔學童提供特別食物安排方案	<ul style="list-style-type: none"> 審視午膳供應商的解決方案 	<ul style="list-style-type: none"> 提交有關資料者得 2 分 未能提交者得 0 分 總分：2 分
16.	午膳供應商為員工提供營養培訓的詳情	<ul style="list-style-type: none"> 評估午膳供應商的相關經驗及水準 	<ul style="list-style-type: none"> 提交有關資料者得 3 分 未能提交者得 0 分 總分：3 分

文件號碼	文件類別	用途	評分 (學校專用)												
17.	學生／家長繳付餐費方法	<ul style="list-style-type: none"> 評估午膳供應商對服務的承諾 	<table border="0"> <tr> <td>繳付餐費方法</td> <td>學校評分</td> </tr> <tr> <td>每間可繳費便利店</td> <td>得 1 分 1-2 分</td> </tr> <tr> <td>可用「繳費靈」繳費</td> <td>1 分</td> </tr> <tr> <td>可用現金繳費</td> <td>1 分</td> </tr> <tr> <td>可用支票繳費</td> <td>1 分</td> </tr> <tr> <td colspan="2">總分：5 分</td> </tr> </table>	繳付餐費方法	學校評分	每間可繳費便利店	得 1 分 1-2 分	可用「繳費靈」繳費	1 分	可用現金繳費	1 分	可用支票繳費	1 分	總分：5 分	
繳付餐費方法	學校評分														
每間可繳費便利店	得 1 分 1-2 分														
可用「繳費靈」繳費	1 分														
可用現金繳費	1 分														
可用支票繳費	1 分														
總分：5 分															

* **認可營養師**：持有香港大學專業進修學院(HKU SPACE) 與英國 University of Ulster 合辦的人類營養學及營養治療學深造文憑或碩士學位(Postgraduate Diploma / MSc in Human Nutrition and Dietetics)，或具備以下任何一項專業資格：

- 美國註冊營養師 [Registered Dietitian (CDR, USA)] ；
- 英國註冊營養師 [State Registered Dietitian (HPC, UK)] ；
- 加拿大註冊營養師 [Registered Dietitian (Canada)] ；或
- 澳洲營養師協會認可執業營養師 [Accredited Practising Dietitian (DAA, Australia)]

* **認可營養學家**：持有由香港營養學會認可的大專院校所頒發的營養學或營養治療學學位 (學士、碩士或博士)

(資料來源：香港營養學會網頁 <https://www.hkna.org.hk/zh-hant/news/%E5%A6%82%E4%BD%95%E6%88%90%E7%82%BA%E7%87%9F%E9%A4%8A%E5%B8%ABdietitian> 及

<https://www.hkna.org.hk/zh-hant/news/%E5%A6%82%E4%BD%95%E6%88%90%E7%82%BA%E7%87%9F%E9%A4%8A%E5%B8%ABdietitian> 及

香港營養師協會網頁 <https://www.hkda.com.hk/p/how-to-become-dietitians?lang=zh>)

附件：1 午膳食品分類表

步驟	評分方法	積分
1. 所有餐款不供應甜品	- 每一供應甜品的餐款扣 2 分	總分：15 分
2. 去除「紅燈」食品 <ul style="list-style-type: none"> - 應剔除餐單內所有「強烈不鼓勵供應的食品」，確保所有餐款沒有供應此類「紅燈」食品。分類詳情請參閱《學生午膳營養指引》第 13 頁 - 較容易被忽略的「紅燈」食品包括： <ul style="list-style-type: none"> *芡汁（例如以椰漿或椰汁製成的咖喱／葡汁、以忌廉製成的白汁） *預先經過油炸處理的食品（例如魚腐、伊麵、經油炸處理的枝竹） *含反式脂肪的食品（例如酥皮麵包） 	- 供應「紅燈」食品 每次扣 2 分	總分：15 分
3. 留意一週內「黃燈」食品的出現次數 <ul style="list-style-type: none"> - 找出「限制供應的食品」，並確保每週不多於兩天供應此類「黃燈」食品 - 有關此類食品的分類詳情，請參閱《學生午膳營養指引》第 12 頁 	- 一週內出現「黃燈」食品多於兩天， 每次扣 5 分	總分：15 分
4. 核實「綠燈」食品的出現次數 <ul style="list-style-type: none"> - 視乎學校午膳提供穀物類的情況， - 如每天供應一款以上的穀物類，則每天須在最少一款午膳款式中提供「鼓勵多供應的食品」（「綠燈」食品）； - 如每天只供應一款穀物類，則每週須在最少兩個上課天提供「鼓勵多供應的食品」 - 有關此類食品的分類詳情，請參閱《學生午膳營養指引》第 11 頁 	- 未符合要求，每天扣 2 分 或 - 未符合要求，每週扣 5 分	總分：15 分

鼓勵多供應的食品

6.3 進食足夠膳食纖維有助降低一些健康問題的風險，例如肥胖、心血管病等；因此，若午膳供應商每天供應多於一款的穀物類，則每天需在最少一款午膳款式中選取下列食物類別，作為用料；若午膳供應商每天只供應一款穀物類，則以每週五個上課天計，需在最少兩個上課天提供下列食物類別：

鼓勵多供應的食品類別	理念	例子
全穀麥穀物類	增加膳食纖維的攝取量	糙米飯、紅米飯、燕麥片、全麥穀物片、全麥麵包、全麥麵條、蕎麥麵
添加蔬菜的穀物類	增加膳食纖維的攝取量	菜飯、粟米飯、香菇飯、菠菜麵、甘筍麵

6.4 由於學生的發育及成長需要大量鈣質，鼓勵午膳供應商多選鈣質豐富的食物作用料。可是，由於適合製作午膳餐盒的鈣質豐富食材有限，家長應多為子女於午膳以外的時段供應鈣質豐富的食物，例如低脂或脫脂牛奶、低脂乳酪、低脂芝士、硬豆腐、加鈣豆漿等。

限制供應的食品

6.5 以每週五個上課天計算，午膳供應商最多只可於兩個上課天向學生提供屬於限制供應類別的食品，以減少脂肪、鹽及糖的攝取量（特別是飽和脂肪）：

限制供應食品的詳情	理念	例子
添加了脂肪、油分的穀物類 ⁴	減少總脂肪攝取量	炒飯、炒麵
脂肪比例較高的肉類及連皮的禽肉	減少飽和脂肪攝取量	牛腩、排骨、雞翼、雞脾及其他連皮的禽肉
全脂奶品類	減少飽和脂肪攝取量	全脂牛奶、全脂芝士、全脂乳酪、淡奶（包括較低脂淡奶）
加工或醃製的肉類、蛋類及蔬菜類食品	減少總脂肪及鹽分攝取量	叉燒、煙肉、火腿、香腸、午餐肉、玉子豆腐、已調味的素肉、雪菜、酸瓜
高糖分、高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁 ⁵	減少糖分、鹽分及總脂肪攝取量	甜酸汁、使用全脂奶品類及高鹽分調味料（例如全脂芝士、淡奶、腐乳、豆瓣醬）所製成的醬汁或芡汁

⁴ 指在烹煮過程中添加多於 2 茶匙油（一人分量計）的飯及麵類食品

⁵ 建議減少採用高糖分、高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁。若必須採用，應把醬汁或芡汁與穀物類食物分開供應

強烈不鼓勵供應的食品

6.6 所有午膳款式不應加入下列食品，以減低學生脂肪（特別是飽和脂肪及反式脂肪）、鹽及糖的攝取量：

強烈不鼓勵供應食品的詳情	理念	例子
油炸食物	減少總脂肪攝取量	炸薯條、炸豬扒、炸雞翼或雞腩、炸點心（例如春卷和咖喱角）
添加了動物脂肪及植物性飽和脂肪的食物	減少飽和脂肪攝取量	添加了豬油、雞脂、牛油（包括較低脂牛油）、忌廉（包括較低脂忌廉）、棕櫚油、椰油、椰子製品（例如椰汁咖喱、葡汁、含有椰汁或椰肉的甜品、曲奇）
含反式脂肪的食物	減少反式脂肪攝取量	添加了含反式脂肪的人造牛油、起酥油的食物，及以這些油脂類為材料或烹調的煎炸和烘焙食物（例如酥皮糕點、餅乾等）
「少選為佳」的飲品 ⁶	減少糖分攝取量	汽水、果味飲品、加糖果汁、乳酪飲品、乳酸菌飲品、紙包檸檬茶或菊花茶
鹽分極高的食品	減少鹽分攝取量	鹹魚、鹹蛋

⁶ 請參考《學生小食營養指引》第六章中「少選為佳」的小食

午膳食品分類表

2019年8月修訂

類別	準則	食物例子
鼓勵多供應的食品 ¹ > 如每天供應一款以上的穀物類，須 <u>每天</u> 在最少一款午膳款式中提供此類食品； > 如每天只供應一款穀物類，須 <u>每週最少兩個上課天</u> 向學生提供此類食品	<ul style="list-style-type: none"> 穀物類食品須含最少 10% 的全穀麥或添加蔬菜，但不包括薯仔、番薯、果仁和種籽（如亞麻籽、芝麻） 	紅米飯、糙米飯、菜飯、粟米飯、蘑菇飯、甘筍飯、南瓜飯、薏米飯、五穀飯、麥包、蕎麥麵、菠菜麵、三色螺絲粉、藜麥
限制供應的食品 > <u>每週（四或五個上課天）</u> 不多於兩個上課天向學生供應此類食品； > 如一週只有兩至三個上課天， <u>便不應多於一天</u> 供應； > 如一週只得一個上課天， <u>便不應供應</u>	<ul style="list-style-type: none"> 添加了脂肪、油分的穀物類 脂肪比例較高的肉類及連皮的禽肉 全脂奶品類 加工或醃製的肉類、蛋類及蔬菜類食品 高糖分、高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁³ 	炒飯 ² 、炒麵 ² 、油麵、薄餅（不以「紅燈」食品作食材） 牛腩、牛肋骨、排骨、豬頸肉、豬軟骨、連皮的雞、鴨和鵝（如雞翼、雞脾、雞槌，但雞腳除外 ⁵ ） 全脂奶、全脂芝士、全脂乳酪、各種淡奶（包括較低脂淡奶） 玉子豆腐、叉燒、煙肉、鴨胸肉、火腿、香腸、午餐肉、牛丸、白魚蛋、貢丸、雪菜、榨菜、豆豉、素肉、蟹柳、五香豆乾、現成點心（例如燒賣、菜肉包、牛肉球、潮州粉果）、油浸罐頭吞拿魚、罐頭湯、獅子狗卷、滷水蛋、現成豬柳漢堡扒、鹽焗雞 芡汁或醬料 ：豉汁、照燒汁、瑞士汁、茄汁(Ketchup)、白汁或卡邦尼汁（以全脂奶或各種淡奶製成）、葡汁或咖喱（以全脂奶或各種淡奶製成）、滷水汁、南乳、腐乳、麵醬、馬拉盞、蝦醬、柱候醬、豉油皇、梅子、味噌、豆瓣醬、燒烤汁、沙爹、沙茶醬、甜酸汁、炸醬
強烈不鼓勵供應的食品 > <u>所有</u> 午膳款式不應提供此類食品	<ul style="list-style-type: none"> 油炸食物 添加了動物脂肪或植物性飽和脂肪 添加反式脂肪的食物 「少選為佳」的飲品⁴ 鹽分極高的食品 	炸豬扒、炸薯條、炸雞脾、春卷、咖喱角、豆卜、炸魚蛋、炸麵筋、炸枝竹、炸魚柳、炸魚腐、炸花生、伊麵、含油條的食物（如油條菜飯）、紅燒豆腐、炸雞腳 ⁵ 食油 ：牛油（包括較低脂牛油）、豬油、忌廉（包括較低脂忌廉）、棕櫚油、椰子油 食物 ：菠蘿油、菠蘿包、雞尾包、椰檳、酥皮蛋撻、蛋撻、曲奇、蛋卷、夾心餅、牛角包、牛油餐包（額外添加牛油）、其他以椰漿/椰汁製成的食物、鬆餅（scone 和 muffin） 芡汁 ：白汁或卡邦尼汁（以忌廉製成）、葡汁或咖喱汁或沙爹醬（以椰漿/椰汁製成） 添加了以下食油的食物 ：氫化植物油、含反式脂肪的植物牛油和起酥油

1. 由於學童的發育及成長需要大量鈣質，午膳供應商宜多以鈣質豐富的食物為材料。可是，由於適合製作午膳餐盒的鈣質豐富食材有限，家長應多為子女於午膳以外的時段供應鈣質豐富的食物。

2. 指在烹煮過程中添加多於兩茶匙油（一人分量計）的飯及麵類食品。

3. 建議減少加入高糖分、高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁，並把醬汁或芡汁分開供應。

4. 請參考《學生小食營養指引》內「少選為佳」的飲品例子。

5. 雞腳無論油炸與否，均屬「強烈不鼓勵供應的食品」，因其主要營養成分為脂肪。