

學校午膳供應商營運資料

供應商名稱*	食物製作										食物分量#				食物質素^					參與「學校午膳減鹽計劃」	人員培訓	填報日期			
	烹煮模式			營養服務			特別膳食餐款				提供不同的午膳分量給初小/高小	3:2:1的容量比例	提供添菜服務	提供添菜服務的安排	最少10%全穀麥/添加蔬菜穀物類	提供不少於一份蔬菜	供應一份水果	不提供甜品	不提供「強烈不鼓勵供應」食品				減少提供「限制供應」食品		
	即日烹煮進食	速凍烹調	校內現場分份	其他	自聘營養師	外判營養諮詢服務	營養分析軟件	其他	食物敏感學童	少數族裔學童														其他	
泛亞飲食有限公司 - 活力午餐	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	每日提供不同的肉食給學生選擇；餐單上的餐款旁邊註明敏感食材標示	每日提供不同的肉類供學生享用；如有需要可每天提供素餐	-	✓	✓	✓	可按校方需要而個別安排	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	有提供有關食物營養的培訓	05/11/2020
金巴斯集團香港有限公司	✓	-	✓	-	✓	-	✓	-	每天提供不同種類的肉食給學生選擇，不含果仁（包括花生、栗子）	素食餐，提供豬肉以外的餐款，清真食品	-	✓	✓	✓	特別安排：分派所有飯盒後，會準備迷你分量的飯菜（用小碗盛載飯和蔬菜），再派給需要添菜的學生	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	內部培訓，營養師每月提供有關食物營養的資訊；參加衛生署「學校午膳減鹽計劃」	11/12/2020
丹尼食品有限公司	✓	-	✓	課室分份	✓	✓	✓	1.由註冊營養師及行政總廚團隊編制餐單 2.遵循《學生午膳營養指引》編制餐單，符合「至『營』學校認證計劃」要求 3.定期到校聽取學校、家長及學生意見	每天安排最少一款不含流行致敏原的餐款	每天提供素食餐及豬肉以外的餐款	設立客戶服務熱線，解答家長就餐款內容的查詢	✓	✓	✓	每日安排新鮮蔬菜到校，於學校進行即場焗菜  每日由中央廚房安排適量蔬菜到學校，供學生即日添菜	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	1.營養師每月向員工提供有關食物營養的資訊 2.營養師定期向員工提供有關食物營養的培訓及考核 3.參與衛生署舉辦的「廚師營養烹調培訓工作坊」 4.定期安排員工參加有關食物營養的講座及工作坊	04/12/2020
臻美食品有限公司	✓	-	-	-	-	-	-	-	學生會個別通知駐校員工	三款而不會重複材料	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	10/11/2020
美味王餐飲管理有限公司	✓	-	✓	配合學校需要，提供課室及樓層分份	✓	✓	✓	與靈實醫院合作，由註冊營養師編制餐單	在餐單上標示普遍之致敏食物，每天提供不同種類的肉食給學生選擇	每日提供一款素食餐	-	✓	✓	✓	配合學校需要，可按要求提供添菜服務	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	1.衛生督導員培訓 2.廚師營養烹調培訓工作坊 3.幼兒膳食營養工作坊	08/12/2020
盈信膳食天地	✓	-	✓	現場烹調製作	✓	✓	✓	由註冊營養師及行政總廚聯合編制餐款，並按衛生署《學生午膳營養指引》要求製作，亦提供專業營養講座配合學校推廣學生營養知識	餐單清楚標示多種致敏原食材資料，提供平台查詢致敏成分	素食餐	提供電腦化個人帳戶管理，包括致敏原、帳單及退餐查詢，專人解答跟進	✓	✓	✓	獨立包裝的綠葉蔬菜，以獨立保溫箱送往學校	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	外部培訓： 1.參與衛生署「廚師營養烹調培訓工作坊」 2.參與衛生署「學校午膳減鹽計劃」 3.參與食物環境衛生署有關食物衛生及安全課程講座 4.參與「食品科學顧問」系統培訓ISO9001品質管理及HACCP/ISO22000食品安全體制運作  內部培訓： 1.由營養師按衛生署《學生午膳營養指引》要求培訓相關操作人員 2.由衛生經理按食物環境衛生署食物及環境處理安全操作要求培訓員工 3.由HACCP TEAM培訓相關CCP/OPRP監控及SSOP操作 4.由職業安全小組培訓有關職安計劃要求及操守 5.參與「Green Monday無綠不歡星期一校園午膳計劃」為員工提供素食營養資訊培訓	16/11/2020
鮮營養飲服務	✓	-	✓	課室分份/樓層分份/學校飯堂等	-	✓	✓	參照《學生午膳營養指引》及「至『營』學校認證計劃」的要求編制午膳餐單	在餐單上標示較普遍之致敏食物，如海鮮、奶、花生或蛋等	在餐單上註明豬肉或牛肉及每天提供素食餐	-	✓	✓	✓	現場分份：食完後可到櫃面添加；  課室餐盒：因應學生情況需要，班房飯箱加入一盒蔬菜給學生添加	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	1.參與衛生署舉辦的「廚師營養烹調培訓工作坊」及「幼兒膳食營養工作坊」 2.邀請專業人士到本公司舉辦內部講座及培訓員工，加深員工營養知識 3.定期安排員工參加有關食物營養的講座及工作坊 4.定期瀏覽「健康飲食在校園」運動專題網頁，參與會議及更新最新營養資訊	18/11/2020
珍薈美食到會有限公司	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	另上	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	08/12/2020

學校午膳供應商營運資料

供應商名稱*	食物製作						食物分量#			食物質素^						參與 「學校午膳減鹽計劃」	人員培訓 營養培訓	填報日期							
	烹煮模式			營養服務			特別膳食餐飲			提供不同的午膳分量給初小/高小	3:2:1的容量比例	提供添菜服務	提供添菜服務的安排	最少10%全穀麥/添加蔬菜穀物類	提供不少於一份蔬菜				供應一份水果	不提供甜品	不提供「強烈不鼓勵供應」食品	減少提供「限制供應」食品			
	即日烹煮進食	速凍烹調	校內現場分份	其他	自聘營養師	外判營養諮詢服務	營養分析軟件	其他	食物敏感學童														少數族裔學童	其他	
香港美食有限公司 (維他天地服務有限公司全資附屬機構)	✓	✓	✓	包括課室分份、樓層分份、現場烹調製作、學校食堂形式	-	✓	-	1.由註冊營養師及總主廚設計營養午餐餐單 2.根據《學生午膳營養指引》編制餐單 3.定期聽取衛生署、校方及家長的建議和意見	於餐單上清楚列明多種致敏原食材，包括：菇類、含有麩質的穀類、甲殼類動物、蛋類、魚類、花生、大豆、奶類等	每天提供素食及不同肉類餐飲選擇	設顧客服務熱線解答餐飲查詢	✓	✓	✓	每間學校皆有額外3%的後備飯盒，如學生需要額外的蔬菜，將於其中抽取。同時，亦可選擇由維他天地服務有限公司經營的小食部提供額外即煮蔬菜。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	外部： 1.營養師提供食物營養的資訊、培訓及考核 2.參與衛生署舉辦的「廚師營養烹調培訓工作坊」及「幼兒膳食營養工作坊」 3.參與食物環境衛生署舉辦的有關食物衛生及安全課程講座 4.參與HACCP及ISO22000食品安全培訓 內部： 1.根據衛生署《學生午膳營養指引》安排員工培訓，確保編制的餐單、採購食物及生產流程符合指引要求 2.就「無綠不歡校園計劃」為員工安排素食營養資訊簡介和培訓 3.就「學校午膳減鹽計劃」為員工安排減鹽資訊簡介和培訓	10/11/2020
美思餐飲服務有限公司	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	火腿湯通粉或芝士火腿三文治	素食餐	-	✓	✓	✓	如有需要，蔬菜放在班房飯箱內加添	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	修畢由衛生署舉辦的「廚師營養烹調培訓工作坊」，定期會議探討最新營養資訊	01/12/2020
美利飲食服務有限公司 (四洲集團成員)	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	餐單中標示有關圖示及提供通粉餐	素餐	-	✓	✓	✓	每班房會提供一盒額外添菜服務或在校方指定地點提供添菜服務	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	營養講座	04/11/2020
美利飲食有限公司	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	輕食餐或素食餐	素食餐	-	✓	✓	✓	每天預留適量蔬菜供學生添加	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	註冊營養師會定期提供培訓、營養資訊、工作坊及考核	24/11/2020
帆船美膳制作有限公司	✓	-	✓	樓層分份；在學校加設廚房和餐廳食堂，提供即場烹煮食物	✓	✓	✓	按衛生署《學生午膳營養指引》及「至『營』學校認證計劃」的要求編制午膳	在餐單上標示普遍之致敏食物，如海鮮、花生、菇菌類等	每日提供一款素食及一款清真食品的肉類	如家長對食物成分有疑問，可安排專人解答及跟進	✓	✓	✓	1.可按學校要求提供(即場煮菜)的服務 2.為有需要學生提供添菜服務，分派至指定地點或課室	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	1.外部培訓：參與由衛生署等機構舉辦的「食物營養學及食品安全」課程 2.內部培訓：由自聘的營養師按照《學生午膳營養指引》的內容，為負責編制餐單、採購及生產的職員提供培訓，確保午餐符合指引要求 3.素食知識培訓：確保素食午餐能滿足學生的營養所需，以支持「Green Monday」計劃 4.減鹽知識培訓：由餐單設計、採購、醃肉及烹調都符合「學校午膳減鹽計劃」的要求	25/11/2020
祥發食品(香港)有限公司	✓	-	✓	-	-	✓	✓	-	每天有多款餐單(包括不含致敏食材)	每天餐單有各種肉類以供選擇	-	✓	✓	✓	會定期間卷跟進膳食分量，亦可提供加菜服務	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	營養師每2個月會有一次保存食材營養及食材處理培訓	08/11/2020
索迪斯(香港)有限公司	✓	-	-	-	✓	-	-	-	會提供特別膳食餐飲	會提供特別膳食餐飲	-	✓	✓	✓	學生可因需要而要求添菜或飯	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	營養師定期向員工提供食物營養上的知識	18/11/2020
拔萃飲食發展有限公司	✓	-	✓	學校飯堂現場烹煮	-	-	✓	和營養中心合作	安排廚師，專人另行烹煮	-	-	✓	✓	✓	視乎不同的情況、環境及要求，與學校商討有關安排	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	由營養師負責相關培訓	19/11/2020
TZCJ Company Ltd.	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	-	有提供有關食物營養的培訓	18/11/2020

## 學校午膳供應商營運資料

供應商名稱*	食物製作							食物分量#			食物質素^						參與 「學校午膳減鹽計劃」	人員培訓	填報日期	
	烹煮模式			營養服務				提供不同的 午膳分量 給初小/高小	3:2:1 的容 量比 例	提供 添菜 服務	提供 添菜 服務 的安 排	最少 10% 全穀 麥/ 添 加 蔬 菜 穀 物 類	提 供 不 少 於 一 份 蔬 菜	供 應 一 份 水 果	不 提 供 甜 品	不 提 供 「 強 烈 不 鼓 勵 供 應 」 食 品		減 少 提 供 「 限 制 供 應 」 食 品		營養培訓
	即 日 烹 煮 進 食	速 凍 烹 調	校 內 現 場 分 份	其 他	自 聘 營 養 師	外 判 營 養 諮 詢 服 務	營 養 分 析 軟 件													
飯盒叔叔	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓	✓	✓	會額外提供一定分量 鹹菜及飯於特定 地方，有需要學生 可自行添加	✓	✓	✓	✓	✓	✓	公司定期根據「健康飲食在校園」運動專題網站為員工提供食物營養講座	15/12/2020
永記膳食公司	✓	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	-	26/11/2020

聲明：以上資料由供應商提供

\* 按英文字母排名

最後更新日期 06/01/2021

### # 說明：

- 提供不同的午膳分量給初小/高小 - 能提供不同分量的午膳給初小和高小的學生
- 3:2:1的容量比例 - 能提供穀物類、蔬菜類和肉類（或其替代品）容量比例為 3:2:1 的午膳（即穀物類最多，蔬菜次之，肉類最少）
- 提供添菜服務 - 可按要求提供添菜服務

### ^ 說明：

- 最少10%全穀麥/添加蔬菜穀物類 - 每天最少一個餐款提供含最少10%全穀麥/添加蔬菜的穀物類食品（適用於每天供應多於一款穀物類的午膳）
- 每週最少兩個上課天提供含最少10%全穀麥或添加蔬菜的穀物類食品（適用於每天只供應一款穀物類的午膳）
- 提供不少於一份蔬菜 - 每一個餐款提供不少於一份蔬菜
- 供應一份水果 - 每天供應一份水果
- 不提供甜品 - 不提供任何甜品
- 不提供「強烈不鼓勵供應」食品 - 不提供「強烈不鼓勵供應食品」，即「紅燈」食品，例如油炸食物、添加了動物脂肪、植物性飽和脂肪或反式脂肪的食物、鹽分極高的食物、「少選為佳」的飲品
- 減少提供「限制供應」食品 - 減少提供「限制供應的食品」，即「黃燈」食品，包括添加了脂肪和油分的穀物類、脂肪比例較高的肉類及連皮禽肉、加工或醃製肉類及蔬菜、高脂、高鹽或高糖分的醬汁或汽水、全脂奶品類等。
- 如一週有四或五個上課天，該週供應「黃燈」食品不多於兩個上課天；
- 如一週有兩至三個上課天，該週供應「黃燈」食品不多於一天；
- 如一週只得一個上課天，該週便不供應「黃燈」食品

詳情請參考：  
 《學生午膳營養指引》([https://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch\\_guidelines\\_bi.pdf](https://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf))  
 「午膳食品分類表」([https://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/Lunch\\_Classification\\_tc.pdf](https://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/Lunch_Classification_tc.pdf))  
 《學生小食營養指引》中「少選為佳」的飲品例子 ([https://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/snack\\_guidelines\\_bi.pdf](https://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/snack_guidelines_bi.pdf))