1. 僱用報酬：陳千樺 林瑞珍 翁雪杏 翁雪霜 陳素真 張芯儒
   1. 由甲方每月發放基本酬金新台幣貳萬貳仟陸佰陸拾元整。
   2. 年資獎勵金：廚工工作滿一年者，第二年(當月起計)起每月加發五十元獎勵金，第三年一百元，第四年一百五十元，以此類推。
   3. 擔任班長工作者每日支領班長津貼110元。
   4. 擔任主廚工作者每日另加發110元津貼、擔任輪值主廚工作者每天輪值另加發100元津貼、擔任鍋爐操作檢查者每日另加發100元津貼。
   5. 擔任當日鍋爐負責人每日另加發100元津貼。(學校補助參加安全訓練者，若於五年內自願性離職，將追回部分受訓補助金額)
   6. 勞健保及勞工退休金、勞工特休依規定辦理。
   7. 年終獎金依其每月所支薪酬數額乘以一點五個月計算發給，到職未滿一年者按在職月數比例發給之，在職月數比例係依其當年度實際在職日數合併計算後，以三十日折算一個月，未滿三十日之畸零日數，以一個月計算，於每年1月份發給。
   8. 每年參與自辦午餐學校考核評鑑成績榮獲特優發放獎勵禮卷1500元，榮獲優等發放禮卷1000元，榮獲甲等發放禮卷500元，到職未滿一年者按比例發給之。
   9. 考核績效獎金: **滿一學期者，始接受考核。**考績甲等者發放績效獎金5500元，考績乙等者發放績效獎金3500元，考績丙等者不發放績效獎金，於每年1月及6月發放。
2. 工作時間：上午七時三十分至下午二時。
3. 工作內容：
   1. 準時上班不得遲到早退並依照規定值勤。
   2. 注意個人衛生，應依照規定細心徹底洗滌調理，不得敷衍塞責、故意拖延、效能不彰，確保師生用餐安全。
   3. 工作(含午餐之送收、搬運工作與清洗)時應依規定穿戴合格烹飪服裝（衣、帽、口罩、圍裙、手套……）。
   4. 工作中確實注意安全，愛惜廚房公物，不得任意使用或損害。
   5. 維護廚房環境整潔，食材不落地，配餐請小心。
   6. 每日檢體由專人負責採樣，並確實紀錄。
   7. 每日食材、調味品，均應依食譜下鍋烹煮，不得私自夾帶廚房用品、食物離校。;違者依序罰款:1000元、5000元、解聘
   8. 倉庫（含米倉、鍋爐間）專人整理，注意物品保存期限，並遵守「先進先出」原則。
   9. 下班離開前，物品及餐具排放整齊，不堆雜物，垃圾桶清空，桌面灶台擦乾不殘留水漬。
   10. 同事相處依照規定:相互尊重，和諧友善，分工合作，群策群力，主動相互支援，不可吵鬧滋事，破壞團結，影響工作。