

表 1(原附件 1)

新北市_____學年度第_____學期自立午餐學校午餐輔導訪視紀錄表							
學校名稱				輔導日期	____年____月____日		
供餐狀況	全校人數：學生_____人	1. <input type="checkbox"/> 公辦公營( <input type="checkbox"/> 營養師/____年、 <input type="checkbox"/> 午餐秘書/____年)					
	本校供餐數： 學生_____人、教職員_____人	2. <input type="checkbox"/> 公辦民營( <input type="checkbox"/> 廠商營養師____人、 <input type="checkbox"/> 學校營養師/____年)					
	供應他校餐數：_____人	3. <input type="checkbox"/> 200 人以下無營養師學校、4. <input type="checkbox"/> 200 人以上無營養師學校、5. <input type="checkbox"/> 高中職美食街( <input type="checkbox"/> 自助餐、 <input type="checkbox"/> 其他店櫃)。					
餐費(月/日午餐)：_____元 / _____元		本日午餐：_____菜餚、_____湯、 <input type="checkbox"/> 水果、 <input type="checkbox"/> 乳品					
輔導重點及補充說明(請參閱食品良好衛生規範準則)			辦理情形				備註 學校準備資料
			優	符合規定	待改善/完成改善日期	不適用	
A 調理場所衛生	1. 設有洗手消毒、防止病媒進入等設備且確實執行。						現場查訪及病媒防治紀錄  冷凍庫、冷藏庫或冰箱溫度記錄表  菜餚溫度量測紀錄
	2. 於製程中工作場所內人員(配備齊全)與環境(不得出現清潔用品、垃圾桶須加蓋...)符合衛生要求。						
	3. 食材及成品須離牆離地放置或暫存。						
	4. 冰箱-置溫度計，保持整潔，儲存容量不得超過總量 70%(冷藏庫：0℃-7℃；冷凍庫：-18℃以下)。						
	5. 供應流程規劃適當，無交叉污染。						
	6. 生、熟食之砧板、菜刀等器具應備兩套，分開使用。						
B 環境衛生安全	1. 廚房週圍排水良好，設施安全並無雜物堆放。						
	2. 更衣室應保持整潔。						
	3. 運輸車輛、餐車保持整潔(午餐成品之運輸車輛或放置餐車)。						
	4. 廚餘桶足夠且加蓋，保持清潔，當天妥善處理。						
	5. 餐具確實洗滌清潔、消毒，保管良好。						
C 庫房管理	1. 設置棧板或層架、保持整潔、乾燥、避免曝曬。						溫濕度紀錄表
	2. 物品標有進貨日期，食材使用應先進先出，提取物資應有紀錄。						物資紀錄表
D 人員管理	1. 廚工每年定期健康檢查，並列冊管理。						食品從業人員健康檢查報告
	2. 廚工每年衛生講習 8 小時；中餐烹調技術士丙級證照佔廚工總數 75%以上。 廚工共(____)人；丙級(____)人，乙級(____)人。						講習卡或紀錄
	3. 餐飲衛生督導人員講習應達 32 小時以上(依據學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第 4 條規定)。						目前累計時數： (____)小時
E 行政業務	1. 菜單符合「學校午餐食物內容及營養基準」內容。		本項不評，取訪視當週及月菜單，由營養組分析。				
	2. 廚房專用財產及設備登錄完備。						
							財產清冊或財產標籤

輔導重點及補充說明(請參閱食品良好衛生規範準則)		辦理情形				備註 學校準備資料
		優	符合規定	待改善/完成改善日期	不適用	
	3. 鍋爐設備定期安全檢查。					檢查紀錄
	4. 每學期初定期水質檢驗並留存紀錄。					水質檢查報告(含有效餘氯量)
	5. 蓄水池、水塔每年至少清洗一次並留存紀錄。					清洗紀錄
	6. 定期召開午餐會議並作成紀錄。					會議紀錄
	7. 確認學校當日午餐內容、食材等資訊已完整登錄於校園食材登錄平臺。					驗收紀錄表及食材登錄平臺
	8. 午餐若供應飲品與點心符合校園食品規定。					月菜單
	9. 每日進行衛生自主管理並填寫表單。					衛生自主管理檢核表
F 健康飲食教育	1. 學校有辦理健康飲食宣導活動。主題名稱：_____。					活動成果
	2. 學校辦理衛生禮儀教育活動。主題名稱：_____。					
	3. 學校為體位過輕、過重的學生舉辦相關健康飲食教育或健康體位活動。					活動成果或說明
G 午餐留樣	1. 所有菜餚皆有留樣1份，妥善包裝標示完整，並保留2天以備查驗，由學校自行打菜。					留樣紀錄表
	2. 冷藏環境溫度為7°C以下(溫度計/紀錄表)。					溫度紀錄表
H 食品中毒通報	1. 學校具成立緊急應變工作小組機制，各成員皆了解其職責。					現場查訪
	2. 學校正確口述通報處理流程(啟動校安系統同時通報督學、體育及衛生教育科、衛生局，視情況同時安排學生就醫)。					
判定缺失須追蹤改善事項(請填寫類別編號及內容，如「A1. 調理場所設置之空氣簾無功能，導致蒼蠅侵入烹調區，現場發現2隻」。						

輔導重點及補充說明(請參閱食品良好衛生規範準則)	辦理情形				備註 學校準 備資料
	優	符合 規定	待改善/完成 改善日期	不適 用	
<b>營養紀錄內容</b>					
<p>1. 取輔導日「當週及當月」菜單供營養組分析，週菜單(每道菜須有全部食材名稱及重量)。</p> <p>2. 記錄：每餐用米量___kg (當餐___kg / 供應___人)。全穀雜糧食用頻率(____次/週)。</p> <p>3. 一餐全穀雜糧飯之雜糧與白米用量各多少?(如一餐飯，用糙米_____kg+白米kg烹煮)。</p> <p>4. 油炸頻率(____次/週)。</p> <p>5. 當週菜單青菜名稱/重量/當餐人數： 週一：_____ / _____ kg/ _____ 人。 週二：_____ / _____ kg/ _____ 人。 週三：_____ / _____ kg/ _____ 人。 週四：_____ / _____ kg/ _____ 人。 週五：_____ / _____ kg/ _____ 人。</p>	112年__月__日~__月__日週菜單平均值				
	<b>類別</b>		<b>試算量</b>		<b>符合階段值</b>
	全穀雜糧類		份/餐		<input type="checkbox"/> 符合、 <input type="checkbox"/> 再宣導
	未精緻 1/3 以上		/		<input type="checkbox"/> 符合、 <input type="checkbox"/> 再宣導
	乳品類		次/週		<input type="checkbox"/> 符合、 <input type="checkbox"/> 再宣導
	豆魚蛋肉類		份/餐		<input type="checkbox"/> 符合、 <input type="checkbox"/> 再宣導
	蔬菜類		份/餐		<input type="checkbox"/> 符合、 <input type="checkbox"/> 再宣導
	深色蔬菜		份/餐		<input type="checkbox"/> 符合、 <input type="checkbox"/> 再宣導
	水果類		次/週		<input type="checkbox"/> 符合、 <input type="checkbox"/> 再宣導
	<p>◆ 週菜單檢核事項</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 每樣時才需有重量(公辦民營不可使用公布之月菜單替代)，單位須以公斤表示，包括庫存。</li> <li>2. 每日有深綠色蔬菜。</li> <li>3. 每餐全穀雜糧的用量，如含有幼兒園，須註記人數。</li> <li>4. 每日有全穀雜糧(用量 1/3 以上)：簡餐日可建議用玉米、紅豆、綠豆、山藥、南瓜等當湯品；糙米需熱水浸泡 1 小時以上，使用小米效果最好接受性高；米飯也可加地瓜、南瓜、山藥、芋頭、蓮藕等。</li> </ol>				
其他建議事項：					
※學校辦理午餐業務負責人簽章：			連絡電話(含分機)：		
E-Mail：					
本校接受輔導訪視時，並無發生金錢財物短少及其它任何損害情事。					
※ 輔導人員簽章：					
(影本學校留參並保存 5 年)					