### 新北市學校餐食驗收自主管理檢核表(中央餐廚學校/受供餐學校)

V優良 Δ尚可 ×不良 /不適用

|  |
| --- |
| 供應廠商名稱： |
| 供餐數量： 人次 |
| 午餐供應會每月召開，最近1次召開日期： |
|  | 項次 | 檢 核 重 點 | 檢核日期（月/日） | 備 註 |
| / | / | / | / | / | / |  |
| 現場檢核 | 1 | 送貨正常均為訂購廠商盒(桶)餐，無轉包。 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 送達後依菜單抽檢（味道、包裝、菜色等） |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | 運送車輛及貯存容器衛生狀況 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | 運送人員衛生習慣，應留意衣著、指甲衛生、禁檳榔、禁菸。 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | 運送之貯存效果良好，桶菜(盆)應加蓋、具保溫設施等。 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | 餐盒(桶)需標示完整，如廠商名稱、地址、電話、製造日期、隔餐勿食等。 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | 送達時間不得逾中午12時，並應與回傳食安智慧監控平臺之到校時間相符。 |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | 餐盒(桶)送達後放置合乎衛生之適當地點，應與地面有適當隔離、餐盒(桶)放置處避免太陽直接照射、積水、濕滑等。 |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | 當次餐食由學校依契約規定完成留樣，標示廠商名稱、日期，完整包覆保鮮膜立即置於攝氏0℃-7℃，冷藏48小時，並確實紀錄。 |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | 餐桶(餐箱及湯桶)如數送回指定地點 |  |  |  |  |  |  |  |
| 食登平臺線上查核 | 10 | 菜單及食材內容確實填寫無缺漏(含六大營養份量、熱量標示、照片、供餐者資訊等) |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | 食材資訊項目中，除認證標章外，菜色、原料、品牌及供應商名稱資訊，依當日供餐內容確實填寫。 |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | 調味料項目中，除認證標章外，原料、品牌及來源資訊，依當日供餐內容確實填寫。 |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | 停餐設定完成(如補假、結業式等)。 |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | 校園食品當周確實完成紀錄檢核。 |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | 中央餐廚業者依契約內容上傳檢驗報告資訊？(於每月最後一週檢核) |  |  |  |  |  |  |  |
| 待改善事項 |  |
| 備註 | 本表由餐飲衛生督導人員或學校指派專人填寫，紀錄留存學校備查至少5年。 |

承辦人(檢查人)： 單位主管： 校長：