

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°C-7°C，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：