

新北市__學年度第__學期中央餐廚或他校供應學校午餐輔導紀錄表

學校名稱：

114年9月版

自評日期：	全校人數：	供餐人數：
午餐型態 ☐ 桶餐 ☐ 餐盒 ☐ 其他：	每餐餐費：_____ 元/餐 午餐內容： _____ 菜 _____ 湯 _____ 水果 _____ 乳品 _____ 其他	供餐廠商 1. _____ 餐數 _____ (供餐學校) 2. _____ 餐數 _____ 3. _____ 餐數 _____ 4. _____ 餐數 _____

輔導重點		辦理情形		建議事項	備註 學校準備資料
		符合	待改善		
行政業務	1. 學校午餐供應會運作情形及學校指定餐飲衛生督導人員				1. 契約及會議紀錄 2. 餐督人員綁定食安通報小尖兵 3. 研習證明 4. 滿意度可參考新北市自立午餐作業程序/午餐滿意度調查
	2. 餐飲衛生督導人員非護理師或營養師者，參加衛生講習達32小時；如續任或已具備餐飲督導人員資格者，當年度仍應完成8小時課程。(含教育局寒暑假期間指定參加的餐飲衛生管理研習)				
	3. 定期了解學生攝食狀況及合宜的滿意度調查				
供應內容	1. 學校落實菜單預審制度				審核紀錄 當月菜單及契約
	2. 學校菜單符合「學校午餐食物內容及營養基準」				
	3. 加工調理食品、油炸品、筍芡未超過規定供應頻率；甜品、甜湯或冰品不得供應。 受供餐學校不適用。				
營養教育	1. 學校有辦理健康飲食宣導活動，主題名稱：				活動計畫
	2. 學校為體位過輕、過重的學生進行營養教育相關計畫並追蹤成效。				成果
營養午餐自主管理	1. 學校午餐執行符合本市午餐抽查表規範並落實自主管理檢查。(含相關自主檢查表、紀錄表、自主檢視食登平臺完整無缺漏及回傳食安智慧監控中心午餐到校時間)				午餐自檢表及相關紀錄
	2. 學校於廠商供應期間每年至少1次到工廠實地訪查				訪查相關紀錄
	3. 當發現廠商供應不符合規定(如菜單不符、餐桶不潔、異物混入等)，學校應做適當處理。(得參考中央餐廚服務記點要項辦理)				異常處理紀錄及記點要項、午餐紀錄
	4. 確認當日午餐內容、食材與廠商於食材登錄平臺上傳資料相符。(如不符應有要求廠商修正之紀錄)				
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。(留樣餐食專區存放)				
	2. 冷藏環境溫度為7度C以下(須有溫度計及紀錄表)				溫度紀錄
疑似食品中毒通報	1. 學校成立相關工作小組，且各成員皆了解其職責。				工作職掌表(含緊急連絡方式)
	2. 學校正確口述通報處理流程(完成責任通報並會同教育局共同研商，如疑似食品中毒應啟動次階段處理系統；如為傳染病群聚，則依本市校園出現集體腸胃不適症狀事件處理流程處辦)				新北市校園出現集體腸胃不適症狀事件處理流程114.06修訂
六大類食物份數	主食類_____份(添加穀類名稱:_____)未精製應佔全穀雜糧類(含精製及未精製)食物1/3以上 肉魚蛋豆類_____份(半成品:_____份)魚類海鮮每月平均供應份數(份/月)；豆製品至少2份/週或8次/月。 蔬菜類_____份(綠色_____份 其他_____份) 水果_____份/週(目標值：1份/餐；階段值：2份/週) 其它1. 飲品:品名_____, _____份				當月菜單

其他建議或追蹤改善事項：

※ 學校辦理午餐業務負責人簽章：_____，連絡電話(含分機)：

※ 輔導人員簽章：_____，輔導日期：

輔導方式：☐到校 ☐電話 ☐書面 ☐e-mail ☐其他(_____)

(此框內由輔導人員填寫)

(影本學校留參並保存5年)