



訪視項目	內容	學校自評 (依層面及需要簡要條列)	訪視委員意見 (依層面及需要簡要條列)
		事務稽核及審核。	
二、管理機制	1.結餘款是否符合規定。(依地方政府所定標準) 2.廚房衛生安全管理機制為何？有無定期檢查機制？呈報流程如何？ 3.是否定期公布菜單？ 4.是否有審核及決定菜單機制？ 5.是否依規定進行校園食材登錄作業及納入與廠商簽訂契約之規定與罰則（請提供契約書佐證）？當月菜單及訪視當日菜單供應菜色是否與登錄資訊相符？ 6.是否定期了解學生攝食狀況及滿意度？並了解原因及提出改善計畫？ 7.是否規劃並定期辦理午餐教育(生活、衛生、營養)？辦理項目及頻率為何？	1.結餘款為 29271 元。 2.衛生管理人員每週填寫自主管理表，再由午餐執行秘書及校長進行審核。 3.每月公佈菜單於學校中央走廊公佈欄及午餐辦公室公佈欄。 4.每月菜單由審查委員審核菜單。 5.每學期針對教職員及學生執行滿意度調查。 6.依規定定期辦理午餐教育，每學期辦理一次全校性營養教育，項目有低碳生活飲食、在地食材認識及纖維質與腸道健康等	

## 二、衛生訪視內容

編號	訪視項目	說明	自評	複評
1	學校指定專人擔任餐飲衛生督導人員，如非營養師或相關科系人員，是否接受 32 小時餐飲衛生講習課程。	1.餐飲衛生督導人員職稱。 2.非專業人員是否接受 32 小時訓練。	由執秘擔任衛生督導人員且有參加 32 小時衛生講習	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
2	公辦民營廠商是否聘僱營養師或相關科系人員擔任餐飲衛生督導人員。	1.提出佐證資料 2.營養師發揮之功能，並索取近一個月的菜單	本校為公辦公營午餐，營養師(昆山國小營養師)為市政府招考之具證照營養師。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
3	餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作；每學年並應參加衛生(營養)講習至少 8 小時。	1.提出健康檢查及參加講習佐證資料。 2.餐飲從業人員人數，符合規定人數 3.課程內容。	1.健康檢查皆合格，且參加每年 8 小時之衛生講習。 2.餐飲從業人員為 4 人。 3.課程內容詳見講習時數卡。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
4	餐飲從業人員穿著清潔工作	提供「衛生自主管理檢查表」，含檢	檢附衛生自主管理表	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合

編號	訪視項目	說明	自評	複評
	服、帽，未蓄留指甲或配戴飾物、擦指甲油等。	查人員及確認人員簽名欄位。		<input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
5	學校每週應至少檢查餐飲場所1次，並予記錄，且針對缺失部分提出改善措施。	1.提出近1個月的檢查表，並針對有疑慮之項目重點查核。 2.確認是否確實檢討改進(異常處理單)。	檢附衛生自主管理表	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

6	提供食材及調味品之合格來源證明。	學校內供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令，並具政府或公正專業機構認、驗證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。	檢附廠商相關資料、食品 GMP 及 CAS 認證、農藥殘留檢測證明	
7	審慎辦理午餐食材驗收，並留存完整驗收紀錄。	需檢附驗收紀錄表等佐證資料，相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫應保存 1 年。 註：本項目自 104 學年起增訂應保存 1 年規定。	檢附食材驗收表	
8	學校是否保留午餐樣本至少 1 份(每份留樣檢體應至少保留 200 公克以上為原則)，且標示日期、餐別，置於 7°C 以下，冷藏保存 48 小時，以備查驗。	不同餐食各保留一份(留樣紀錄表)。	每日確實留樣，檢附留樣紀錄表。	
9	食材及包材、餐食及盒餐是否直接置於地面、太陽直接照射等處。各班級桶餐放置處及打菜環境是否安全。	食材及包材，盒餐與餐點必須離地及離牆 10 公分。	餐食置於不銹鋼架上，並離牆離地 10 公分。	
10	所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分。	現場訪視。	確實分生熟食菜刀砧板並明確標示。	
11	加蓋熱存食品中心溫度在 60°C 以上，迅速冷藏食品溫度在 7°C 以下。		無保溫設備維持 60°C 以上	
12	剩菜、剩飯未於 30 分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。		剩菜飯當天皆做為廚餘,供應餐食皆為當天備製。	
13	食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。	1.一般作業區(前處理區)。 2.準清潔作業區(烹調)。 3.清潔作業區(配膳、包裝)。	以工作時間做區隔	

14	製備、烹調、配膳等區域之地板應保持清潔且不積水。	現場訪視。	作業場所無積水之情形。	
15	每週應抽檢餐具之清潔度，含澱粉、脂肪、清潔劑殘留等，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。	提供容器具清潔衛生檢查表。	檢附檢驗紀錄表。	
16	農糧署供應之食米，未開封使用前之包裝均縫繫標籤及加蓋檢驗合格章戳。	現場訪視。	符合相關規定。	
17	白米存放在通風、乾燥、低溫地方，儲存時間不超過2個月。開封使用之白米，採取必要措施，以防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入。	貼有進貨日期，實施先進先出，現場訪視。	符合相關規定。	
18	食米儲存場所應記錄每日食米進儲、使用及庫存量，並由餐飲督導人員確認簽章。	提供午餐食米用量登記表。	檢附庫房盤點紀錄表。	
19	設置截油設施。	1.提供該設施驗證合格證書。 2.每日清洗。 3.現場訪視。	檢附截油槽竣工圖	
20	學校對於食品中毒事件訂有緊急救護措施。	提供相關資料或處理流程及上學年曾發生疑似食品中毒案件之月份、班級、人數。	檢附食物中毒處理流程表。	
21	其他(請自述特色)			

四、營養訪視內容

(一) 當日午餐食物內容檢核表

對象：國小 1-3 年級 國小 4-6 年級 國中

訪視項目	建議份數			國小 1-3 年級、國中供應情形			國小 4-6 年級供應情形		
	國小 1-3	國小 4-6	國中	符合	不足	太多	符合	不足	太多
主食類 (1 碗=4 份)	4.5 份	5 份	5.5 份						
	供應未精製全穀根莖類 1/3 以上								
豆魚肉蛋類總量	2 份	2 份	2 份						
魚肉類半成品 (各式丸類、蝦卷、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊等)	不超過 0.5 份	不超過 0.5 份	不超過 0.5 份						
總蔬菜份量 (1 份約半碗)	1.5 份	2 份	2 份						
深色蔬菜	0.5 份	2/3 份	2/3 份						
油脂類	2.5	3	3						
水果類	1 份	1 份	1 份						
奶類	每週 3 份	每週 3 份	每週 3 份						
其他供應食物(如甜湯、點心、飲料等)	不超過 1 次/週								
是否符合當日午餐菜單設計之內容	/								
桶餐是否以定量湯瓢配膳 (以控制每位學生之份量)	/								

(二) 上個月午餐菜單檢核表

1. 是否提供 1 個月菜單： 是  否。
2. 每日之菜單是否呈現午餐各類食物份數： 是  否。

該月菜單設計：

類別	訪視項目	符合	不符合	供應頻率 (次/月)
主食	供應未精製全穀根莖類(如糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥、豆薯等)			9次/月
	供應全穀根莖類替代品(如甜不辣、米血糕、冬粉等)不得超過2份/週或8次/月			3次/月
主菜與副菜	菜色(主菜、副菜)有變化			是
	菜色(主菜、副菜)油炸不超過2次/週,包括油炸後再烹製者			6次/月
	主菜富有變化,不全是雞腿、豬排等大塊肉			是
	供應魚類(包括各式海鮮)當主菜至少1次/週			7次/月
	供應魚肉類半成品(各式丸類、蝦卷、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊等)不得超過2份/週或8次/月			0次/月
	供應豆製品,包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品(如豆腐、豆乾、干絲、百頁、豆皮等)至少2份/週或8次/月			8次/月
蔬菜	每日都有2種以上蔬菜			是
	每日都有至少2/3份深色蔬菜			是
奶類	供應奶類3份/週			0次/月
其他	盡量供應高鈣食物,如黑芝麻、豆乾、小魚乾、蝦皮等-寫出平均供應頻率			3次/月
	供應水果1份/餐			2次/月
	午餐供應之飲品應符合「校園飲品及點心販售範圍」			是
	除菜名外,應列出菜餚之食材內容(如炒三丁:玉米、胡蘿蔔、毛豆)			是
	供應甜湯不超過1次/週,盡量以低糖之全穀根莖類為宜-寫出供應頻率及內容			4次/月

3.食米使用量(以上個月的用量計算)：

上個月供餐\_21\_天，每餐供應\_1029\_人數，共計\_21609\_人餐數

類 別	進貨量 (kg)	扣減量 (kg)	平均每人每日用量 (g)
白米	1500	1380	63.8
糙米	0	0	0
紫米	0	0	0
其他 (小米、燕麥、胚芽米等)	35	35	1.6



4.調味料使用量（以上個月的用量計算）：

上個月供餐\_21\_天，每餐供應\_1029\_人數，共計 21609\_\_人餐數

類 別		進貨量 (kg)	扣減量 (kg) (廢油或剩餘量)	平均每人每日用量 (g)	
油	烹調用油 (__沙拉__油)	291	291	13.4	
	調味用油	麻油、香油	5	5	0.2
		黑麻油	2	2	0.09
		辣油			
		其他			
鹽	鹽	24	6	0.27	
	碘鹽				
	醬油	醬油	18	9	0.4
		油膏	0	0	
		蠔油	0	0	
		烏醋	2	0	0
		其他	0	0	
	醬料	番茄醬	7	5	0.23
		豆瓣醬	5	1	0.04
		甜麵醬	0		
		沙茶醬	3	3	0.13
		辣椒醬	0		
		咖哩塊	0		
其他	0				
味	味精	0			