

○○國小 學校午餐食材驗收紀錄表—包裝食品(參考格式)

106 年 1 月 11 日 (合格打✓; 不合格打 X)

類別	名稱	供應廠商 註3	廠牌 註3	有效日期或 製造日期及 有效期限	進貨量		驗收數 量、重量 是否符 合規定	外觀(含 包裝)是 否良好	藉由食品 標示及營 養標示判 斷是否符 合要求 註2	溫度是 否符合 規定 註4	質地是 否符合 要求 註5	食材認證標章 (如四章一Q)	認證標章編 號	備註
					數量 或重 量	單位								
冷凍 食品	肉包	○○廠商	桂冠	1060331	5	袋 (1kg)	✓	✓	✓	✓ -18°C	✓	CAS	12345678	

填表人：

單位主管：

校長：

- 備註：1. 本表由負責驗收人員於驗收時填寫，並應作適當處理。本表係建議格式，學校得因應現場狀況進行合理調整。
 2. 依據 103 年 6 月 10 日公佈之「得免營養標示之包裝食品規定」之包裝食品包含，水、生鮮產品、茶葉、香辛料、滷包、鹽…等七類。
 3. 供應廠商係指與學校簽約供應食材之廠商。廠牌為產品包裝上有清楚記載之生產廠名稱，如無則填無。
 4. 依據 103 年 11 月 7 日公佈之「食品良好衛生規範準則」附表一之規定，冷凍食品之品溫應保持在攝氏負 18 度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏 7 度以下凍結點以上，避免劇烈之溫度變動。
 5. 質地如：飽滿度、彈性、緊密度、肥瘦肉比例、裹粉厚薄度等。

○○國小 學校午餐食材驗收紀錄表—非包裝食品(參考格式)

106 年 1 月 11 日 (合格打✓; 不合格打 X)

類別	名稱	供應廠商 註3	廠牌 註3	有效日期或 製造日期及 有效期限	進貨量		驗收數 量、重 量是否 符合規 定	外觀 (含包 裝)是 否良好	顏色 是否 有異	是否 有異 味	溫度是 否符合 規定 註4	質地是 否符合 要求 註5	食材認證標章 (四章一Q)	認證標章編號	備註
					數量 或重 量	單 位									
肉類	肉丁	○○廠商	普惠	1060331	30	kg	✓	✓	✓	✓	✓3°C	✓	CAS	01234567	
海鮮															
蛋															
蔬果	柳丁	○○廠商	無	1060220	5	箱	✓	✓	✓	✓	✓	✓	無	無	
其他															

填表人：

單位主管：

校長：

備註：1. 本表由負責驗收人員於驗收時填寫，並應作適當處理。

2. 本表係建議格式，學校得因應現場狀況進行合理調整。

3. 供應廠商係指與學校簽約供應食材之廠商。廠牌為產品包裝上有清楚記載之生產廠名稱，如無則填無。

4. 依據 103 年 11 月 7 日公佈之「食品良好衛生規範準則」附表一之規定，冷凍食品之品溫應保持在攝氏負 18 度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏 7 度以下凍結點以上，避免劇烈之溫度變動。

如冷凍產品為事先解凍，需評估其溫度是否適當。

5. 質地如：飽滿度、彈性、緊密度、肥瘦肉比例、裹粉厚薄度等。