

107 學年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表（地方政府填寫）

一、基本資料

填表人及職稱：_____

(一) 縣市名稱：_____。

(二) 學校午餐不同供餐方式之校數

學制	自設廚房		他校廚房供應	外訂盒餐團膳
	公辦公營	公辦民營		
國中				
國小				
其他學制				
合計				

(三) 教育局(處)營養師人數：_____；學校營養師人數：_____。

二、訪視內容

編號	訪視項目	說明	自評	複評
1	所轄學校每學期或異動時，將外訂盒餐或團膳廠商資料送衛生機關加強稽查及掌控廠商供應量。	1. 送衛生機關日期。 2. 衛生機關稽查情形(廠商供應量是否超出其可供應限量)。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
2	針對未具營養師資格或相關科系之餐飲督導人員辦理餐飲衛生講習課程。	1. 未具營養師資格或相關科系之餐飲督導人員人數。 2. 辦理日期及課程內容。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

3	對於自設廚房學校及校園食品，督導落實餐飲衛生自主管理機制，並對於不佳情形提出具體改善措施。	1. 106 學年度督導校數。 2. 提出督導方式、成員、項目。 3. 不佳情形及校數。 4. 改善措施為何。 5. 建議參考「高級中等以下學校午餐及校園食品工作手冊」。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
4	督導學校依據學校午餐食物內容及營養基準供餐。	1. 相關督導規範。 2. 改善措施及追蹤機制。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
5	督導學校辦理教職員工健康飲食教育。	1. 辦理全校性健康飲食教育校數。 2. 相關督導規範。 3. 改善措施及追蹤機制。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
6	督導學校辦理學生健康飲食教育。	1. 辦理全校性健康飲食教育校數。 2. 相關督導規範。 3. 改善措施及追蹤機制。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
7	結合地方教育、衛生及農政主管單位稽查所屬國民中小學學校午餐供餐之團膳廠商及食材供應商，每年應稽查轄區內團膳廠商及食材供應商至少各 1 次，並於稽查後視情況要求廠商檢討或限期改善	1. 稽查日期、人員等內容。 2. 不佳情形。 3. 改善措施及追蹤機制為何。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

8	督導學校營養業務。	1. 對於自辦午餐但未設營養師的學校能追蹤營養業務的流程。 2. 對於委辦、外訂盒餐(桶餐)的學校能追蹤營養業務管理的流程。(例如由外訂公司提供的營養師證書有實際查核機制)。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
9	其他			<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

綜合意見：

委員簽名：

出席人員簽名：

縣市政府：優 可 待改進

日期：

107 學年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表

（外訂盒餐或團膳【含他校供應】學校填寫）

一、基本資料

填表人及職稱：_____

（一）縣市別：_____；學校名稱：_____。

（二）受訪學校供餐方式： 外訂盒餐或團膳，共_____家，廠商名稱_____，
廠商每日午餐供應總份數為_____份。

由他校供應。

（三）學生數：_____人（貧困學生數：_____人）；教師數：_____人；職員數：_____人；班級數：_____班。

訪視當月午餐費：_____元/餐，_____元/月

（四）教職員工收費情形： 全部人員都自費

特定人員（如導師、營養師、午餐執秘、出納、會計等）全額免費或部分負擔

（經費來源： 地方政府 學校午餐費 其他：_____）。

二、學校行政 ※需事先準備之相關文件

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)
一、學校組織 ※	學校午餐供應委員會（或相當組織）組織架構及其功能？		
二、管理機制 ※	1. 學校對於外訂廠商廚房衛生安全管理是否有監控機制？廠商是否有產品責任險並包含因產品瑕疵引起之食品中毒項目？受益者是否為學生及校方人員？（外訂餐盒或團膳者填答，並填寫保單、號碼及有效日期） 2. 是否定期公布菜單？ 3. 是否有審核及決定菜單機制？ 4. 是否依規定進行校園食材登錄作業？抽查當月菜單其中 2 日之菜色是否與登錄資訊相符？		

	<p>5. 是否定期了解學生攝食狀況及滿意度(寫出頻率)? 並了解原因及提出改善計畫?</p> <p>6. 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?</p>		
--	---	--	--

三、衛生訪視內容 ※需事先準備之相關文件

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。	<p>1. 餐飲衛生督導人員職稱。</p> <p>2. 非專業人員是否接受 32 小時訓練? 訓練完成日期?</p> <p>3. 若有未達 32 小時訓練者，請填已完成時數。</p>		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
2 ※	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。	<p>1. 提出佐證資料。</p> <p>2. 營養師或相關科系人員發揮之功能。</p>		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
3 ※	學校是否與廠商訂定書面契約，且載明違約罰則，廠商並依規定投保產品責任險。	<p>1. 廠商是否取得政府機關優良食品標誌驗證或經衛生主管機關評鑑合格者。</p> <p>2. 提出契約書等相關佐證資料。</p>		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
4 ※	學校是否派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業，發現有衛生不良之情形，立即通知當地衛生主管機關處理。	<p>1. 派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業日期。</p> <p>2. 是否有不良情形。</p> <p>3. 不良情形之處理措施及追蹤機制。(異常處理單)。</p>		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
5 ※	每學年開學後半個月內或訂購之廠商資料異動時，學校是否將廠商名稱、地址、電話、負責人及訂購份量等資料，送教育局、處及衛生局。	資料送教育局(處)、農業局及衛生局日期(供應商名冊)。		<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，並注意保存期限。	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。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
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 4 年。 註：本項目依食品良好衛生規範準則應保存 5 年，自 104 學年起逐年增加保存 1 年規定，108 學年達標。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
8	學校是否保留午餐樣本至少 1 份，且標示日期、餐別，置於 7°C 以下，冷藏保存 48 小時，以備查驗。	1. 不同盒餐及餐食各保留一份 2. 餐盒請留樣保存一整份完整餐盒。 3. 桶餐請留樣一人份完整餐食，留樣檢體總量應至少保留 200 公克以上為原則。 4. 學校應保存檢體滿 48 小時，建議於中午後再丟棄。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
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 5 公分。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
10 ※	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。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

11	其他(請自述特色)			
----	-----------	--	--	--

四、營養訪視內容(本項目除標示由學校填寫外，由訪視委員填寫，學校請參考自主管理)

當月午餐食物內容檢核表

學校午餐食物內容及營養基準 (公告日期：102 年 6 月 21 日)

	國小 1~3 年級		國小 4~6 年級		國中	
	目標值	階段值	目標值	階段值	目標值	階段值
食物種類	670 卡		770 卡		860 卡	
全穀雜糧類	4.5 份/餐	5 份/餐	5 份/餐	5.5 份/餐	5.5 份/餐	6.5 份/餐
乳品類	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份
豆魚蛋肉類	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐
蔬菜類	1.5 份/餐	1.5 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 0.5 份)		(深色蔬菜必須超過 2/3 份)		(深色蔬菜必須超過 2/3 份)	
水果類	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)
油脂與堅果種子類	2 份/餐	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	3 份/餐

註.六大類食物名稱已配合 107 年國民健康署「每日飲食指南」修正

1. 是否提供 1 個月菜單：是 否。
2. 菜單是否呈現午餐各類食物份數：是 否。
3. 訪視當日是否看到供應菜色：是 否，以菜單評估。

註. 學校填寫供應量以「份數」為佳，若供應量真的太少可寫公克數，並註明單位為公克。

類別	訪視項目	委員複評 是否符合 敘述 (V 或 X)	學校填寫	
			一週平均 每日供應份數 (請填日期區間， ____~____)	供應頻率 (請填 次/月或次/週)
全穀雜糧類	全穀雜糧類 (含精製及未精製) 平均每日供應份數。			--
	寫出供應未精製全穀雜糧類 (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) 平均每日供應份數及頻率 (次/週或次/月)。 未精製應佔全穀雜糧類食物 1/3 以上。			
	供應全穀雜糧類替代品 (如甜不辣、米血糕、冬粉等) 平均每日供應份數及頻率 (次/月)。 供應全穀雜糧類替代品不得超過 2 份/週或 8 次/月。			
主菜與副菜	豆魚蛋肉類平均每日供應份數。			--
	菜色 (主菜、副菜) 有變化。		--	--
	菜色 (主菜、副菜) 油炸不超過 2 次/週，包括裹粉油炸、過油後再烹製者。 寫出平均供應頻率 (次/週)。		--	
	主菜富有變化，不全是雞腿、豬排等大塊肉。		--	--
	供應魚類 (包括各式海鮮) 寫出平均供應份數 (份/週或份/月)。 目標值：每週 1 份；階段值：2 份/月。以階段值的標準評估是否符合。			--

類別	訪視項目	委員複評 是否符合 敘述 (V 或 X)	學校填寫	
			一週平均 每日供應份數 (請填日期區間， ____~____)	供應頻率 (請填 次/月或次/週)
	寫出魚肉類半成品（各式丸類、蝦卷、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊等）平均供應份數（份/週）及頻率（次/月）。 供應魚肉類半成品不得超過 2 份/週或 8 次/月。			
	寫出豆製品，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品（如豆腐、豆乾、干絲、百頁、豆皮等）平均供應份數（份/週）及頻率（次/月）。 供應豆製品至少 2 份/週或 8 次/月。			
蔬菜	寫出蔬菜平均每日供應份數。			--
	每日有供應 2 種以上蔬菜。		--	--
	寫出一週有幾日深色蔬菜佔總蔬菜量的 1/3 以上。		--	
水果	寫出水果平均供應份數（份/週）及頻率（次/月）。 目標值：每日 1 份；階段值：2 份/週。以階段值的標準評估是否符合。			
奶類	寫出奶類平均供應份數（份/週）及頻率（次/月）。 目標值：3 份/週；階段值：1 份/週。以階段值的標準評估是否符合。			
其他	盡量供應高鈣食物，如黑芝麻、豆乾、小魚乾、蝦皮等，寫出供應頻率（次/月或次/週）。		--	
	午餐供應之飲品應符合「校園飲品及點心販售範圍」，寫出供應頻率（次/月或次/週）。		--	
	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）。		--	--

類別	訪視項目	委員複評 是否符合 敘述 (V 或 X)	學校填寫	
			一週平均 每日供應份數 (請填日期區間， ____~____)	供應頻率 (請填 次/月或次/週)
	寫出甜湯平均供應頻率(次/月或次/週)及內容(如紅豆湯、仙草蜜)。 供應甜湯不超過1次/週，盡量以低糖之未精製全穀雜糧類為宜。		--	內容：
	桶餐是否以定量湯瓢配膳，以控制每位學生之份量。		--	--

綜合意見：

委員簽名：

出席人員簽名：

學校：優 可

待改進 — 限期改善，由縣市政府追蹤輔導 列入警示名單，由訪視委員再次進行追蹤輔導

日期：

107 學年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表

(自設廚房【含公辦公營或公辦民營】學校填寫)

一、基本資料

填表人及職稱：_____

- (一) 縣市別：_____；學校名稱：_____。
- (二) 受訪學校供餐方式： 公辦公營 公辦民營。
- (三) 本校學生數：_____人(貧困學生數：_____人)；教師數：_____人；職員數：_____人；班級數：_____班；
是否供應其他學校： 否 是，其他校供餐人數：_____；供餐班級數：_____班(不含本校)。
- (四) 訪視當月午餐費：_____元/餐，_____元/月
- (五) 教職員工收費情形： 全部人員都自費
 特定人員(如導師、營養師、午餐執秘、出納、會計等)全額免費或部分負擔
(經費來源： 地方政府 學校午餐費 其他：_____)。
- (六) 學校是否置營養師： 是，請說明其工作職責； 否。
- (七) 廚房從業人員：_____位，取得證照者：_____位。

二、學校行政 ※需事先準備之相關文件

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)
一、學校組織 ※	學校午餐供應委員會(或相當組織)組織架構及其功能?		

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)
二、管理機制 ※	1. 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？ 2. 廠商是否有產品責任險並包含因產品瑕疵引起之食品中毒項目？受益者是否為學生及校方人員？（公辦民營者填答，並填寫保單、號碼及有效日期） 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？抽查當月菜單其中2日之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（寫出頻率）？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？		

三、衛生訪視內容 ※需事先準備之相關文件

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？訓練完成日期？ 3. 若有未達32小時訓練者，請填已完成時數。		<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 註：公辦公營不需填寫	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。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

編號	訪視項目	說明	自評	複評
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。		<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服、帽，未蓄留指甲或配戴飾物、擦指甲油等。	提供「衛生自主管理檢查表」，含檢查人員及確認人員簽名欄位。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <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，其紀錄應保存 4 年，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)。		<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，並注意保存期限。	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。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
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 4 年。 註：本項目依 <u>食品良好衛生規範準則</u> 應保存 5 年，自 104 學年起逐年增加保存 1 年規定，108 學年達標。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
8	學校是否保留午餐樣本至少 1 份，且標示日期、餐別，置於 7°C 以下，冷藏保存 48 小時，以備查驗。	1. 不同盒餐及餐食各保留一份。 2. 餐盒請留樣保存一整份完整餐盒。 3. 桶餐請留樣一人份完整餐食，留樣檢體總量混合應至少保留 200 公克以上為原則。 4. 學校應保存檢體滿 48 小時，建議於中午後再丟棄。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
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	食材及包材、盒餐與餐點必須離地及離牆 5 公分。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

編號	訪視項目	說明	自評	複評
	否安全。			
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。	1. 如無熟食分切區域，不必設置熟食用具、刀具及砧板。 2. 現場訪視。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
11	加蓋熱存食品中心溫度在 60°C 以上，冷藏食品溫度在 7°C 以下。			<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
12	剩菜、剩飯未妥善冷藏貯存者，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。			<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
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）。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
14	工作人員進出各作業區應有管制。	現場訪視。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
15	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。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
16 ※	每週應抽檢餐具之清潔度，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。	提供器具清潔衛生檢查表。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
17 ※	食米保存及管理。	1. 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。 2. 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		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

編號	訪視項目	說明	自評	複評
		取必要措施，以防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入。 3. 貼有進貨日期，實施先進先出。 4. 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）。 5. 現場訪視庫房清潔管理。		
17	設置有效截油設施，並妥善管理。	1. 保持清潔並定期清洗。 2. 截油槽是否有效截油。 3. 現場訪視。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
18 ※	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。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
19 ※	學校應定期做廚房清潔消毒	1. 清潔消毒紀錄（需包含消毒時間、執行人員及消毒或病媒防治方法）。 2. 現場訪視。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
20	其他(請自述特色)			<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

四、營養訪視內容(本項目除標示由學校填寫外，由訪視委員填寫，學校請參考自主管理)

當月午餐食物內容檢核表

學校午餐食物內容及營養基準(公告日期：102 年 6 月 21 日)

	國小 1~3 年級		國小 4~6 年級		國中	
	目標值	階段值	目標值	階段值	目標值	階段值
食物種類	670 卡		770 卡		860 卡	
全穀雜糧類	4.5 份/餐	5 份/餐	5 份/餐	5.5 份/餐	5.5 份/餐	6.5 份/餐
乳品類	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份
豆魚蛋肉類	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐
蔬菜類	1.5 份/餐	1.5 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 0.5 份)		(深色蔬菜必須超過 2/3 份)		(深色蔬菜必須超過 2/3 份)	
水果類	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)
油脂與堅果種子類	2 份/餐	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	3 份/餐

註.六大類食物名稱已配合 107 年國民健康署「每日飲食指南」修正

1. 是否提供 1 個月菜單：是 否。
2. 菜單是否呈現午餐各類食物份數：是 否。
3. 訪視當日是否看到供應菜色：是 否，以菜單評估。

註. 學校填寫供應量以「份數」為佳，若供應量真的太少可寫公克數，並註明單位為公克。

類別	訪視項目	委員複評 是否符合 敘述 (V 或 X)	學校填寫	
			一週平均 每日供應份數 (請填日期區間， ____~____)	供應頻率 (請填 次/月或次/週)
全穀雜糧類	全穀雜糧類(含精製及未精製)平均每日供應份數。			--
	寫出供應未精製全穀雜糧類(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)平均每日供應份數及頻率(次/週或次/月)。 未精製應佔全穀雜糧類食物 1/3 以上。			
	供應全穀雜糧類替代品(如甜不辣、米血糕、冬粉等)平均每日供應份數及頻率(次/月)。 供應全穀雜糧類替代品不得超過 2 份/週或 8 次/月。			
主菜與副菜	豆魚蛋肉類平均每日供應份數。			--
	菜色(主菜、副菜)有變化。		--	--
	菜色(主菜、副菜)油炸不超過 2 次/週，包括裹粉油炸、過油後再烹製者。 寫出平均供應頻率(次/週)。		--	
	主菜富有變化，不全是雞腿、豬排等大塊肉。		--	--
	供應魚類(包括各式海鮮)寫出平均供應份數(份/週或份/月)。 目標值：每週 1 份；階段值：2 份/月。以階段值的標準評估是否符合。		--	
	寫出魚肉類半成品(各式丸類、蝦卷、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊等)平均供應份數(份/週)及頻率(次/月)。 供應魚肉類半成品不得超過 2 份/週或 8 次/月。			
	寫出豆製品，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品(如豆腐、豆乾、干絲、			

類別	訪視項目	委員複評 是否符合 敘述 (V 或 X)	學校填寫	
			一週平均 每日供應份數 (請填日期區間， ____~____)	供應頻率 (請填 次/月或次/週)
	百頁、豆皮等) 平均供應份數 (份/週) 及頻率 (次/月)。 供應豆製品至少 2 份/週或 8 次/月。			
蔬菜	寫出蔬菜平均每日供應份數。			--
	每日有供應 2 種以上蔬菜。		--	--
	寫出一週有幾日深色蔬菜佔總蔬菜量的 1/3 以上。		--	
水果	寫出水果平均供應份數 (份/週) 及頻率 (次/月)。 目標值：每日 1 份；階段值：2 份/週。以階段值的標準評估是否符合。			
奶類	寫出奶類平均供應份數 (份/週) 及頻率 (次/月)。 目標值：3 份/週；階段值：1 份/週。以階段值的標準評估是否符合。			
其他	盡量供應高鈣食物，如黑芝麻、豆乾、小魚乾、蝦皮等，寫出供應頻率 (次/月或次/週)。		--	
	午餐供應之飲品應符合「校園飲品及點心販售範圍」，寫出供應頻率 (次/月或次/週)。		--	
	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)。		--	--
	寫出甜湯平均供應頻率 (次/月或次/週) 及內容 (如紅豆湯、仙草蜜)。 供應甜湯不超過 1 次/週，盡量以低糖之未精製全穀雜糧類為宜。		--	內容：
	桶餐是否以定量湯瓢配膳，以控制每位學生之份量。		--	--

4. 食米使用量(以上個月的用量計算)：(學校填寫)

上個月供餐_____天，每餐供應_____人數，共計_____人餐數

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

5. 調味料使用量 (以上個月的用量計算)：(學校填寫)

上個月供餐_____天，每餐供應_____人數，共計_____人餐數

類 別		進貨量 (kg)	扣減量 (kg)(廢油或剩餘量)
油	烹調用油(_____油)		
	調味用油-麻油、香油		
鹽	<input type="checkbox"/> 鹽 <input type="checkbox"/> 碘鹽		
	醬油		
	醬料	番茄醬	
		豆瓣醬	
味精	味精		
	鮮味劑		

綜合意見：

委員簽名：

出席人員簽名：

學校：優 可

待改進 — 限期改善，由縣市政府追蹤輔導 列入警示名單，由訪視委員再次進行追蹤輔導

日期：

107 學年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表

(【校園食品】訪視委員填寫)

縣市及學校名稱： 縣/市 國小/國中 每週填寫自主檢核表：有 無

販賣部經營方式：自營 委外 (須有合格的廠商合約書) 自動販賣機 皆無

• 衛生訪視項目：(若無以下違規販售狀況，免填) 合格 不合格(請勾選不合格原因)

勾選	違規販售情事	建議改善方式
	需復熱之校園食品，加熱後品溫無法維持 60°C 以上。	應注意復熱機溫度，加熱後品溫需維持 60°C 以上。
	需復熱之校園食品，當天未販售完，將剩餘品於次日再行復熱販售。	僅得於當天販售，不可將剩餘品於次日再行復熱販售，以免有衛生安全之疑慮。
	販售冷凍食品，在室溫下解凍。	直接加熱即可，以免有衛生安全疑慮。
	冷藏冷凍設備未保持適當溫度。	冷藏冷凍庫應保持冷藏 7°C、冷凍 -18°C 以下，並每天紀錄。
	冷凍食品拆封後若未一次使用完畢，未封口保存。	應封口保存，並註記拆封日期。
	有電鍋、黑輪機及蒸包機設備，未每日確實清洗消毒。	應每日確實清洗消毒，以免有衛生安全之疑慮。
	食品未拆除外紙箱，直接置於展售之冷藏櫃中。	(請廠商)上架時先拆除外紙箱，再放入冷藏櫃中貯存。
	裝有食品、飲品紙箱，直接置於地面或靠牆擺放。	應離地、離牆至少 5 公分以上。
	裝有食品、飲品的容器未保持清潔。	各種容器(塑膠籃、保麗龍盒等)皆應保持清潔。
	冷凍庫未定期除霜。	
	冷藏冷凍設備內食品、飲品放置過多。	不得超過最大裝載量，以保持冷藏冷凍效果。
	冷藏冷凍設備內有私人物品。	

• 營養訪視項目：合格 不合格，如下表：(除品名/廠商外，請勾選不合格原因)

點心類	品名/廠商	無完整標示(1品名2內容不符3效期4營養標示)	每包裝熱量 >250 大卡	每包裝油脂 > 30%	每包裝鈉 >400 毫克	每包裝添加糖 >10%	每包裝添加甜味劑	無驗證標章產品 (如：CAS、TQF)	國外製造
飲品類	品名/廠商	無完整標示(1品名2內容不符3效期4營養標示)	非 7 大飲品	每包裝添加甜味劑	無驗證標章產品 (如：CAS、TQF)	國外製造			

綜合意見：

訪視委員簽名：

日期：

出席人員簽名：

學校：優 可

待改進 限期改善，由縣市政府追蹤輔導 列入警示名單，由訪視委員再次進行追蹤輔導

校園食品屬「點心類」或「飲品類」，不得為「零食類」，且為補充正餐不足，期待您與我們一起為孩子的健康共同把關！

