

【格式一】

花蓮縣○○國○午餐廚房工作日誌

日期		民國 年 月 日 (星期) 天氣：				
今 日 食 譜	主食		供 應 人 數	學生(葷)		
	菜	1			學生(素)	
		2			教職員工(葷)	
		3			教職員工(素)	
		4			國幼班(葷)	
	湯			國幼班(素)		
	水果			其他		
	其他			合計		
監 廚 記 事	菜品驗收：○相符○短少○質劣 供應時間：○準時○提早○延後 以下二項非中央廚房可免填 食物烹調：○適當○浪費 廚房衛生：○清潔○骯髒○零亂			其他事項：		

【格式二】

花蓮縣 _____ □國中□國小 貧困學生午餐停伙餐數調查表 _____月

核准日期文號：

核定人數：

日期	星期	停餐人數 填數字(單位勿 填)	停伙學生班級	停伙學生姓名	簽名處

總計餐數	0				

承辦人：

主任：

校長：

【格式三】

(學校名稱) _____ 衛生自主管理檢查表

年 月

	檢查項目	日期					處裡情形
建築 設施 管理	1.廚房地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。						
	2.廚房應設有截油設施，經常清理維持清潔。油煙應有適當之處理措施，避免造成污染。						
	3.廚房內禽畜、寵物等應予管制，以避免污染食品。						
	4.牆壁、支柱與地面、樓板或天花板應保持清潔，食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象。						
	5.出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔；排水系統應暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施。並均應設置防止病媒侵入之設施。						
	6.照明應達到一百米燭光以上，工作檯面或調理檯面應保二百米燭光以上；照明設備應保持清潔，以避免污染食品。						
	7. 廚房應維持適當之空氣壓力及室溫。通風應良好，無不良氣味，通風口、配管外表應定期清掃保持清潔。						
	8.不得發現有病媒或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒防治措施。						
	9.設備與器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，且避免再受污染。清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。						
	10.廁所應每日清潔、消毒無臭味，並有完整之洗手設施及洗手標示。						
從業 人員 管理	1.非作業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合有關作業人員之衛生要求。						
	2.作業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。						
	3.食品作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽、工作鞋，以防異物落入食品中，必要時應戴口罩。						
	4.不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化妝品或藥品等污染食品或器具。						

	5.從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，應立即正確洗手。						
	6.若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。						
	7.從業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。						
	8.從業人員應定期實施健康檢查。作業期間若有受傷或生病時應作適當之處理。						
	9.製備時段內廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。						
製 造 流 程 管 理	1.原材料進貨時，不可放置地面，並應經驗收程序確實驗收；驗收後立即適當處理或存放。						
	2.避免使用不經加熱即可食用之食物，或經迅速、適當之處理。						
	3.應有適當之解凍方式，禁止在室溫下解凍。						
	4.注意食品儲存之場所衛生，不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。						
	5.冷凍、冷藏庫應每日檢查溫度及所存放之食品並定期清洗；乾料庫房應每日檢查是否正確標示管理及病媒防治。						
	6.生、熟食食品、用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應嚴禁交互污染，並以明顯顏色或標示區分。						
	7.熟食食品應立即加蓋熱存或迅速冷藏。加蓋熱存食品溫度應在 60°C 以上，迅速冷藏食品溫度應在 7°C 以下。						
	8.剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯應於三十分鐘內妥善冷藏貯存。隔餐食用者應再復熱。復熱以一次為限。						
	9.各作業區應有適當區隔，並避免人員之交互污染。						
	10.化學藥劑應固定置於專櫃中；使用中的化學藥劑應妥善置放，避免污染食物及食品容器。						
	11.廢棄物放置場及周圍環境要經常保持清潔，並每日清洗。						
	12.調味品應於每日使用前檢查是否受病媒污染或腐敗；並於每日使用後應完整覆蓋及妥善存放。						
設 備 清 洗 管 理	1.刀具及砧板使用後，應立即清洗、消毒並妥善放置。						
	2.餐具之洗滌應具有三槽式洗滌設備，並依規定流程確實清洗及有效殺菌。清潔餐具應存放清潔區域之儲存櫃中。						
	3.凡有缺口或裂縫之餐具應丟棄，不得存放食品或供人使用。						
	4.備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布或紙巾，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用具或物品。。						
	5.不定期抽檢餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。						
	6.地面及設備每日以 200ppm 氯液消毒。						
其 他	1.將每日缺失確實紀錄並拍照，作為改善依據及員工教育之教育內容。						
	2.將當日供應之食品各隨機抽存一份，包覆保鮮膜，標示日期及餐別，置於冷藏室四十八小時，以備查驗。						
說明	1.檢查頻率：每天至少一次。					冷藏溫度°C	

2.紀錄符號：「o」為合格，表示正常；「x」為不合格，表示異常，待改善；「xx」表示嚴重異常，須立即改善。 3.衛生管理人員需每日依紀錄表逐項檢查填寫，並確實改進，記錄並應保存壹年。 4.該表格為花蓮縣衛生局製作，檢查項目可依實際管理情形修改。(花蓮縣衛生局電話：8226959、8224750)						
	冷凍溫度°C					
	油脂檢查					

衛生管理人員簽章：

負責人簽章：

【格式四】

花 蓮 縣 國 民 學 學 校 午 餐 廚 工 資 料 調 查 表
 烹調人員人數： 取得中餐烹調技術士證照人數：

烹 調 人 員 資								備註
姓名	出生日期	性別	電話	住址	廚師證照(含級別)	是否參加講習	每月薪資	
					有、否(甲、乙、丙級)			
					有、否(甲、乙、丙級)			
					有、否(甲、乙、丙級)			
					有、否(甲、乙、丙級)			
					有、否(甲、乙、丙級)			
					有、否(甲、乙、丙級)			
					有、否(甲、乙、丙級)			
					有、否(甲、乙、丙級)			
					有、否(甲、乙、丙級)			
					有、否(甲、乙、丙級)			

執行秘書

總務主任

校長

填表需知：一、取得中餐烹調技術士證照者，請附證照影本乙份。

二、本表請填寫三份，一份存底，一份送教育處，一份送衛生局備查。

【格式五】

花 蓮 縣 國 民 學 年 月 份 學 校 午 餐 經 費 收 支 結 算 表

收入部份			支出部份	
項 目	金 額	備 註	項 目	金 額

.....憑.....證.....黏.....貼.....線.....

花蓮縣
國民
學財物購修請示單

品名	單位	數量	單價	金額		
					用途說明	
					申請人	
					執行秘書	
					會計	
					校長批示	
合計	新台幣：			元整		

【格式八】

.....裝.....訂.....
線.....

花蓮縣 國民 學學校午餐黏貼憑證用紙

代收
支傳
票

單據 張，共新台幣： 元整

付款日期： 月 日，付款憑單 號，支出傳票 號

會計科目	用途	付款方式	簽發支票			
			日期	年	月	日
			帳號			
			號碼			
			金額			
現金	金額					

領款人蓋章：

付款人	保管	總務主任	校長
採購經辦人	驗收或證明	會計	

--	--	--	--

.....憑.....證.....黏.....貼.....線.....

受領人	地址					
品名	數量	單價	總價	備註	不能取單據原因	
合 計						

【格式九】

花蓮縣_____國民中小學午餐廚房監廚紀錄表

檢查日期： 年 月 日 星期() 時間：

	檢查項目	良好	待改進
	1.工作人員服裝儀容整潔（衣帽雨鞋、無蓄留指甲及配戴飾物），作業場所內不得抽煙或嚼食檳榔、吐痰及其他可能汙染食物之行為。		
	2.手部應保持清潔，確實洗手；接觸熟食應著清潔衛生手套。		
	3.廚房地面應保持清潔、無塵土、積水、油漬、雜物等。		
	4.牆壁及天花板應保持清潔，無長霉、積塵、剝落等情形。		
	5.用具、刀具、砧板、容器等依生、熟食完全區隔，刀具及砧板應明確標示生、熟食用以利區分。		
	6.食材原料、配料、調味料等皆應有正確標示(如：進貨日期、有效日期等)，並依先進先出原則使用且在保存期限內。		
	7.食材存放應遵守離牆離地原則，未使用完之食材應完整覆蓋、妥善存放，避免交叉汙染。		

8.不以鍋鏟、湯杓或手直接沾食物來嚐味，必須先盛到小碟子或碗中再予以試味道。		
9.食材外觀(含包裝)良好、無異味且確實清洗。		
10.菜餚供應量是否足夠。		
11.菜色與菜單是否相符(未擅自修改菜單)。		
監廚意見		
廠商處理		
學校會辦意見		

監廚人員： 廠商代表： 午餐秘書： 校長：

【格式十】

花蓮縣_____國民中小學學校午餐家長滿意度調查表

親愛的家長您好：

為落實校園的平等，花蓮縣自 99 學年度起實施全縣免費學校午餐，並且為提升學校午餐的品質，所有菜單皆由專業營養師依衛生署「國人營養標準」及教育部「學校午餐菜色食物內容及營養基準」規劃。而午餐選用的食材以符合 CAS 或農藥殘留檢驗合格等認證的天然食物為主，而且製備的過程不加味精、不油炸，另外自 104 學年度開始每週一次供應有機蔬菜，為的就是要讓每位同學能夠吃得更營養更健康。

為瞭解您對學校午餐的看法，希望藉由本問卷調查結果，作為營養午餐改進之參考。請您填寫下表並提供建議，謝謝您寶貴的意見！

日期：____年____月____日

1. 您對學校午餐供應的「量」滿意度：

非常滿意 滿意 不滿意 非常不滿意

2. 您對學校午餐的菜色(菜單設計)滿意度：

非常滿意 滿意 不滿意 非常不滿意

3. 您對學校午餐的烹調口味(色、香、味)滿意度：

非常滿意 滿意 不滿意 非常不滿意

4. 您對學校午餐的衛生滿意度：

非常滿意 滿意 不滿意 非常不滿意

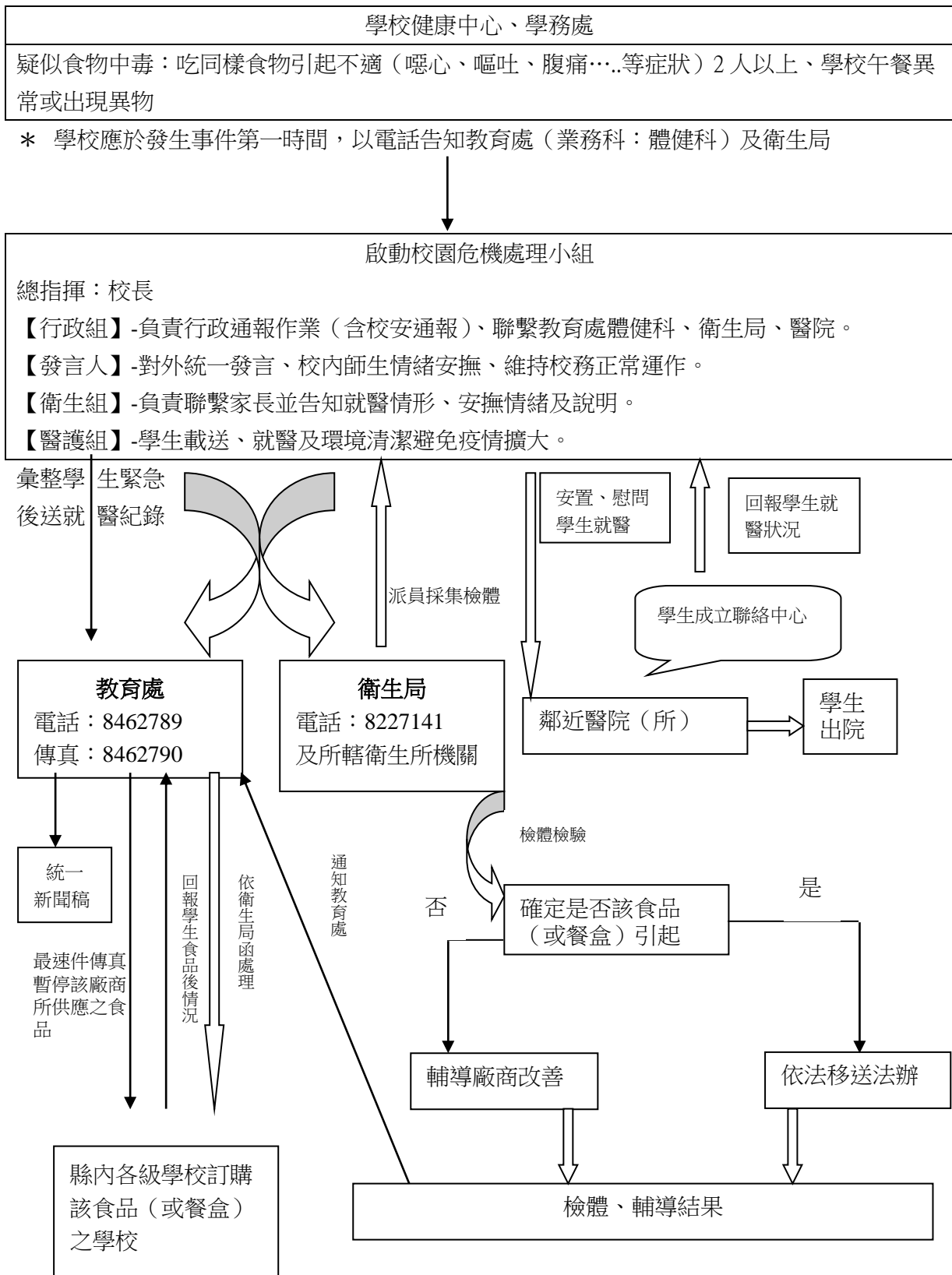
5. 整體而言您對花蓮免費學校午餐的政策滿意度：

非常滿意 滿意 不滿意 非常不滿意

6. 請問您對於國中小免費學校午餐之期望與建議?

附件一

花蓮縣校園食品中毒及學校午餐異常或嚴重異物標準作業處理流程



區域		醫療院所	地址	電話
北區	新城 秀林	國軍花蓮總醫院	花蓮縣新城鄉嘉里 163 號	03-8261370
	花蓮市	衛生福利部 花蓮醫院	花蓮市中正路 600 號	03-8358141
		基督教門諾醫院	花蓮市民權路 44 號	03-8241234
	壽豐	慈濟醫學中心	花蓮市中央路 3 段 707 號	03-8561825
		基督教門諾醫院 壽豐分院	花蓮縣壽豐鄉共和村魚池 52 號	03-8664600
中區	萬榮 鳳林 光復	鳳林榮民醫院	花蓮縣鳳林鎮中山路 1 段 27 號	03-8762400
南區	瑞穗 卓溪 玉里 富里	慈濟醫院 玉里分院	花蓮縣玉里鎮民權街 1-1 號	03-8882718
東區	豐濱	衛生福利部 花蓮醫院豐濱分院	花蓮縣豐濱鄉光豐路 41 號	03-8791385