

格式二

彰化縣 國民 學 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	
	菜	1			教職員	
		2			廚工	
		3				
	湯					
	水果					
	其他				合計	人
監 廚 記 事	菜品驗收： <input type="checkbox"/> 相符 <input type="checkbox"/> 短少 <input type="checkbox"/> 質劣 食物烹調： <input type="checkbox"/> 適當 <input type="checkbox"/> 浪費 廚房衛生： <input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 骯髒 <input type="checkbox"/> 凌亂 供應時間： <input type="checkbox"/> 準時 <input type="checkbox"/> 提早 <input type="checkbox"/> 延後 輔導事項：1. 2. 3. 其他：				監廚人員職責 1. 點驗菜品。 2. 菜蔬之清洗監督與烹調輔導。 3. 廚房衛生之檢查。 4. 廚工管理。 5. 餐用具之洗滌、消毒與保管。 6. 輔助廚房工作。	
備 註						

監廚人員：

午餐執行秘書：

校長：