

學校午餐及
校園食品
訪視重點(一)
崙雅國小謝欣凌營養師

中央針對國中小學
學校午餐及校園食
品輔導訪視計畫

訪視目的

1. 落實餐飲衛生管理
2. 強化學校午餐之品質及安全
3. 塑造健康之學校飲食管理

訪視小組

1. 專家學者
2. 國教署
3. 教育處
4. 衛生局
5. 農業處

訪視對象

1. 輔導學校
2. 查核廠商

訪視項目

1. 學校行政
2. 學校午餐衛生
3. 學校午餐營養
4. 校園食品
5. 廠商稽查

學校行政重點-自辦

訪視項目	學校自評及說明 (依層面及需要簡要條列)	委員複評及建議 (符合訪視項目請在 <input type="checkbox"/> 打V 不符合則在 <input type="checkbox"/> 打X)
一、學校組織 ※	學校設置午餐供應委員會(或相當組織)之情況 <input checked="" type="checkbox"/> 有，請檢附相關資料或補充說明組織架構及運作(例如午餐收費情形、午餐秘書遴選方式等) <input type="checkbox"/> 無，請說明原因	說明及建議： 每學期至少召開一次營養午餐會議，討論營養午餐供餐相關事宜。詳如附件。109學年度第二學期因疫情停課， <u>停餐</u> 至學期末。未開立營養午餐會議。

學校行政重點-自辦

訪視項目	學校自評及說明 (依層面及需要簡要條列)	委員複評及建議 (符合訪視項目請在 <input type="checkbox"/> 打√ 不符合則在 <input type="checkbox"/> 打X)
二、管理機制 ※	<p>2-1 學校對廚房衛生安全管理是否有定期檢查、管理機制為何？ <input checked="" type="checkbox"/>是，請說明或檢附相關資料管理機制及呈報流程 <input type="checkbox"/>否</p> <p>2-2 廠商有產品責任險並包含因產品瑕疵引起之食品中毒項目？(公辦公營者免填) <input checked="" type="checkbox"/>是，請圈選受益者為 學生 / 校方人員 / 其他：<u>用餐人員</u> 保單號碼：<u>491100784518-0008</u>，<input checked="" type="checkbox"/>在有效期限內 <input type="checkbox"/>已過有效期限 <input type="checkbox"/>否</p> <p>2-3 是否有審核及決定菜單機制，並定期公布菜單？ <input checked="" type="checkbox"/>是，請說明或檢附審核菜單資料，公布頻率：<u>每月/次</u> <input type="checkbox"/>否</p> <p>2-4 是否依規定進行校園食材登錄作業？ <input checked="" type="checkbox"/>是，抽查前一個月菜單其中 2 日之菜色與登錄資訊相符 (請檢附前一個月菜單) <input type="checkbox"/>否</p> <p>2-5 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？ <input checked="" type="checkbox"/>是，學生攝食狀況及滿意度調查頻率為 <u>每學期</u>，請檢附相關資料 <input type="checkbox"/>否</p> <p>2-6 是否規劃並定期辦理午餐教育(生活、衛生、營養)？ <input checked="" type="checkbox"/>是，請寫出辦理項目 _____ 及頻率 _____ <input type="checkbox"/>否</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>2-1 於109年7月9日通過HACCP。有效期為111年7月8日止。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>2-2 統一有保險九間學校各一份留存。並標註上每間學校名稱。保單期間為<u>110年8月1日</u>至111年7月31日。詳如保單明細表。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>2-3 每月發放一次，公布至各班級。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>2-4 每日需登錄智餐平台，驗收後再上傳食材登陸平台。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>2-5 每學期中做一次營養午餐滿意度調查表，了解學生反應。上學期增設許願菜色填表。每日觀察廚餘量判定學生喜歡菜色。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>2-6 每學年至少一次營養宣導，配合縣府黃金比例123師生一起學打菜活動。入班宣導打菜份量。</p> <p>說明及建議： <input type="checkbox"/></p>

學校行政重點-外訂

訪視項目↵	內容↵	學校自評↵ (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?↵ ↵	1. 設立彰化縣田中區中央廚房營養午餐委員會↵ 2. 每學期至少開立兩次營養午餐會議, 檢討營養午餐供應情形。 檢附上學期開會紀錄。 ↵ 3. 每學期派員至中央廚房 <u>監廚</u> , 檢附公文及監廚日期。 ↵

學校行政重點-外訂

訪視項目	內容	學校自評 (依層面及需要簡要條列)
二、管理機制 ※	<ol style="list-style-type: none"> 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） 是否定期公布菜單？ 是否有審核及決定菜單機制？ 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？ 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？ 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？ 	<ol style="list-style-type: none"> 107年7月6日通過衛生福利部食品藥物管理署107年度餐飲業食品安全管制系統(HACCP)衛生評鑑。(附件一) 依規定檢附公共意外產品責任險附加食品中毒責任條款。及產品責任險。(備註每間學校一份)各校留存。開學初有給每間學校一份。 每月底發放隔月菜單，每班一張張貼至班級。 依照彰化縣各級學校午餐菜單審核原則審查菜單。 依照合約書規定當天完成校園食材登錄作業。詳如 https://fatraceschool.moe.gov.tw/frontend/ 每學年配合彰化縣衛生局拒絕含糖飲料至校園，一次定期辦理營養午餐。檢附營養宣導照片

學校午餐衛生-自辦

編號	訪視項目	學校自評及說明
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。	1-1 餐飲衛生督導人員職稱 <u>營養師</u> 1-2 非專業人員已接受過 32 小時訓練 <input checked="" type="checkbox"/> 是，訓練完成日期 _____ <input type="checkbox"/> 否，目前已完成時數 _____ 補充說明：
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	2-1 廠商聘僱之餐飲衛生督導人員為 _____ 2-2 該人員是否為營養師或相關科系人員，並發揮功能 <input checked="" type="checkbox"/> 是，請提供近一個月的菜單。 <input type="checkbox"/> 否 註：公辦公營者免填 補充說明：
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。	3-1 餐飲從業人員於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查 <input checked="" type="checkbox"/> 是，請提出健康檢查 <input type="checkbox"/> 否 3-2 餐飲從業人員每學年並應參加衛生（營養）講習至少 8 小時 <input checked="" type="checkbox"/> 是，請提出參加講習課程內容、佐證資料 <input type="checkbox"/> 否 補充說明：

學校午餐衛生-自辦

編號	訪視項目	學校自評及說明
4 ※	餐飲從業人員穿著清潔工作服、帽， <u>未蓄留</u> 指甲或配戴飾物、擦指甲油等。	4-1 餐飲從業人員穿著清潔工作服、帽， <u>未蓄留</u> 指甲或配戴飾物、擦指甲油等。 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 4-2 是否有每天確實執行衛生自主管理 <input type="checkbox"/> 是，請提出「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"/> 否 補充說明：
5 ※	應每週至少檢查餐飲場所 1 次，並予以記錄，其紀錄應保存 5 年，且針對缺失部分提出改善措施。	5-1 學校督導人員應每週至少檢查餐飲場所 1 次 <input type="checkbox"/> 是，提出近 1 個月的檢查表 <input type="checkbox"/> 否 5-2 是否針對有疑慮之項目重點查核、確實檢討改進? <input type="checkbox"/> 是，提出異常處理單 <input type="checkbox"/> 否 補充說明：
6 ※	提供食材及調味品之合格來源證明，如豬肉、牛肉原產地標示等，並注意保存期限。	6-1 學校內供應或販售之食品，是否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 <input type="checkbox"/> 是，請提出相關佐證資料。 <input type="checkbox"/> 否，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。 6-2 食材皆有明確標示，且在保存期限內 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 補充說明： 註. 他校供應者免填（但需了解供應學校是否符合）

學校午餐衛生-自辦

編號	訪視項目	學校自評及說明
7	審慎辦理午餐食材驗收，並留存完整驗收紀錄。	7-1 是否審慎辦理午餐食材驗收 <input type="checkbox"/> 是，檢附驗收紀錄表等佐證資料 <input type="checkbox"/> 否 7-2 相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫應保存 5 年。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 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。 補充說明：
8	學校應保留午餐樣本至少 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。	8-1 請勾選午餐樣本保留方式（可複選） <input type="checkbox"/> 樣本有標示日期、餐別 <input type="checkbox"/> 不同盒餐及餐食各保留一份。 <input type="checkbox"/> 留樣保存一份完整盒餐。 <input type="checkbox"/> 桶餐請留樣一人份完整餐食，且總量至少 200 公克以上。 8-2 留樣是否有專用冰箱，並維持冷藏溫度 7°C 以下 <input type="checkbox"/> 是，請提出冰箱溫度紀錄 <input type="checkbox"/> 否 8-3 學校檢體應保存滿 48 小時，建議於中午後再丟棄 <input type="checkbox"/> 是，請填寫丟棄時間 _____ <input type="checkbox"/> 否 補充說明：
9	食材及包材、餐食及盒餐應避免直接置於地面、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。	9-1 食材及包材、盒餐與餐點必須有效離地及離牆 5 公分。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 9-2 食材及包材、盒餐與餐點放置處避免太陽直接照射。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 9-3 各班級桶餐放置處及打菜環境是否衛生安全。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

學校午餐衛生-自辦

編號	訪視項目	學校自評及說明
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。	10-1 是否供應熟食？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否(可免填 10-2-5) 10-2 是否依生、熟食完全區隔？ 所有用具： <input type="checkbox"/> 是，區隔方式為_____ <input type="checkbox"/> 否 所有容器： <input type="checkbox"/> 是，區隔方式為_____ <input type="checkbox"/> 否 刀具： <input type="checkbox"/> 是，標記方式為_____ <input type="checkbox"/> 否 砧板： <input type="checkbox"/> 是，標記方式為_____ <input type="checkbox"/> 否 冷凍庫： <input type="checkbox"/> 是，區隔方式為_____ <input type="checkbox"/> 否 冷藏庫： <input type="checkbox"/> 是，區隔方式為_____ <input type="checkbox"/> 否 補充說明：
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。	11-1 加蓋熱存食品中心溫度在 60°C 以上。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 11-2 冷藏食品溫度在 7°C 以下。 <input type="checkbox"/> 是，請檢附溫度紀錄表 <input type="checkbox"/> 否 補充說明：
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。	12-1 剩菜、剩飯是否妥善冷藏貯存？ <input type="checkbox"/> 是，隔餐食用者應再復熱 <input type="checkbox"/> 否，無冷藏保存(應禁止隔餐食用)。 <input checked="" type="checkbox"/> 不適用，無留存剩菜、剩飯。 12-2 非當日製作之菜餚應丟棄。 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 補充說明：
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。	作業區域是否有效區隔為一般作業區(前處理區)、準清潔作業區(烹調)、清潔作業區(配膳、包裝)等？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 補充說明：

學校午餐衛生-自辦

編號	訪視項目	學校自評及說明
14	工作人員進出各作業區應有管制。	現場訪視。
15	製備、烹調、 <u>配膳</u> 等區域之地板應保持清潔且不積水。	現場訪視。
16	每週應抽檢餐具之清潔度，並記錄之， <u>不合</u> 格者應改善及追蹤管理。	提供器具清潔衛生檢查表。
17	食米保存及管理。	17-1 <u>農糧署</u> 供應之食米，未開封使用前之 <u>包裝</u> 均縫繫標籤及加蓋檢驗合格章戳。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 17-2 白米存放在通風、 <u>乾燥</u> 、陰涼地方，儲存時間不超過2個月。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 17-3 開封使用之白米，採取必要措施，以防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 17-4 貼有進貨日期，實施先進先出。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 17-5 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。 <input type="checkbox"/> 是，提供午餐食米用量登記表 <input type="checkbox"/> 否
18	設置 <u>有效截油設施</u> ，並妥善管理。	18-1 截油設施應保持清潔並定期清洗。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 18-2 <u>截油槽</u> 是否 <u>有效截油</u> 。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 未設 補充說明：

學校午餐衛生-自辦

編號	訪視項目	學校自評及說明
19 ※	學校對於食品中毒事件訂有緊急救護措施。	19-1 訂有緊急救護措施或處理流程。 <input type="checkbox"/> 是，請檢附資料 <input type="checkbox"/> 否 19-2 請填寫上學年曾發生疑似食品中毒案件。 <input type="checkbox"/> 無疑似食品中毒事件。 月份： _____ 班級： _____ 人數： _____ 補充說明： ↓
20 ※	學校應定期做廚房清潔消毒。	學校是否定期做廚房清潔消毒？ <input type="checkbox"/> 是，請檢附清潔消毒紀錄（需包含消毒時間、執行人員及消毒或病媒防治方法）。 <input type="checkbox"/> 否 補充說明： ↓

學校午餐衛生-外訂

編號	訪視項目	說明	自評
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， <u>請填已完成時數</u> 。	1. 各校自行填寫。並列印下來。
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。	1. 提出佐證資料。 2. 營養師或相關科系人員發揮之功能。	1. 依照合約書規定聘請兩名食品衛生管理人員。

學校午餐衛生-外訂

編號	訪視項目	說明	自評
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。	<ol style="list-style-type: none"> 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。 2. 提出契約書等相關佐證資料。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 107年7月6日通過衛生福利部食品藥物管理署107年度餐飲業食品安全管制系統(HACCP)衛生評鑑。(附件一) 2. 依規定檢附公共意外產品責任險附加食品中毒責任條款。及產品責任險。(備註每間學校一份)各校留存。開學初有給每間學校一份。
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。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業日期。 2. 是否有不良情形。 3. 不良情形之處理措施及追蹤機制。(異常處理單)。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢附107學年度第一學期監廚表。附件二

學校午餐衛生-外訂

編號	訪視項目	說明	自評
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)。	統一由中央廚房開學前送至衛生局。
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。	統一放置中央廚房保存。
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。	每間學校自行自主衛生檢查表需核章。
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. 插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。	看現場留樣冰箱溫度7°C以下，葷素分開留樣。每道菜色留樣重量200公克以上。保存48小時後再丟棄。
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。各班級插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。	看現場每班班上設立一塊15公分棧板。
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。	提供彰化縣衛生局公版食物中毒處理流程。

學校午餐食物內容及營養基準

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：109 年 12 月 28 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	620~720 卡		720~830 卡		800~930 卡	
全穀雜糧類	3.5~4.5 份/餐	4.5~5.5 份/餐	4.5~5.5 份/餐	5~6.5 份/餐	5~6.5 份/餐	6~7.5 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	1 份/餐	每週供應 2 份 (1 份/餐)	1 份/餐	每週供應 2 份 (1 份/餐)	1 份/餐	每週供應 2 份 (1 份/餐)
油脂與堅果種子類	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	3 份/餐

學校午餐營養

類別	訪視項目	是否符合敘述 (V 或 X)	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	<p>全穀雜糧類 (含精製及未精製) 平均每日供應份數。</p> <p>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)。</p> <p>未精製應佔全穀雜糧類食物 1/3 以上。</p>	<p>☐</p>	<p>每周二、四供應</p> <p>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</p>	<p>一周供應兩次</p> <p>幾乎有供應輪流交替</p>
	<p>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)。</p> <p>供應全穀雜糧類替代品不得超過 2 份/週或 8 次/月。</p>	<p>☐</p>	<p>不定期供應</p>	<p>不得超過 2 份/週或 8 次/月</p>

學校午餐營養

類別	訪視項目	是否符合敘述 (V 或 X)	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)
主菜與副菜	豆魚蛋肉類平均每日供應份數。	☐	1.5-2 份	依菜單變化
	菜色 (主菜、副菜) 有變化。	☐	有	依菜單變化
	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)。	☐	每月不超過 5 次, 每周不超過 2 次	依菜單變化
	主菜富有變化, 不全是雞腿、豬排等大塊肉。	☐	有	搭配混炒
	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。	☐	每月供應 2-3 次	☐
	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。	☐	每周不超過 2 次	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。	☐	全數使用非基改豆製品	不得超過 2 份/週或 8 次/月

學校午餐營養

類別	訪視項目	是否符合敘述 (V 或 X)	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)
	每日有供應 2 種以上蔬菜。		有	4-5 種以上
	寫出一週有幾日深色蔬菜佔總蔬菜量的 1/3 以上。		有	1-2 次/周
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。		無	
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。		無	
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)。		有 額外添加乳酪等補充	
	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)。		無	
	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)。		有	--
	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。		每月不超過 2 次， 未精緻全穀雜糧類為主。	內容：紅豆、薏仁、綠豆、紫米、地瓜等

學校午餐營養

		委員複評	學校填寫	
類別	訪視項目	是否符合敘述 (V 或 X)	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)
蔬菜	寫出蔬菜平均每日供應份數。		1.5-1.8	第三道蔬菜, 其他菜餚搭配蔬菜類
	每日有供應 2 種以上蔬菜。		有	4-5 種以上
	寫出一週有幾日深色蔬菜佔總蔬菜量的 1/3 以上。		有	1-2 次/周

學校午餐營養

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)			

學校午餐營養

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 <input type="checkbox"/> 氟鹽			
	醬油			
	醬料	番茄醬		
		豆瓣醬		
味精	味精			
	鮮味劑			

校園食品

[類別] 標題

[最速件] [11206076] 【重申】為維護師生健康，請設有員生社或自動販賣機的學校，應遵循校園食品相關規範販售飲品，詳如說明，請查照。

單位 / 發佈人

體健科 / 莊勻嘉

時間 / 點閱

2023-06-27 10:52 / 296

內容

- 一、依據彰化縣食品安全管理自治條例第三條及第二十二條規定辦理。
- 二、請貴校檢核與廠商簽訂之契約書，需明訂不得販售或無償供應學生含糖飲料、不得販售非校園食品相關規範之飲品及點心等規定，學校需定期派員檢核所販售產品，以確保校園食品規範之落實執行。

校園食品規範

三、提醒貴校校園僅能販售以下食品：

(一)每份熱量250大卡以下，其中由脂肪所提供之熱量應在30%以下；添加糖類所提供之熱量應在10%以下；鈉含量應在400毫克以下。

(二)校園烘焙食品(麵包、餅乾、米製品)油及糖所提供熱量之總和不得超過總熱量之40%，且油、糖個別所占之熱量亦不得超過總熱量之30%；飽和脂肪所提供之熱量應在10%以下、反式脂肪酸應為0。

(三)飲品：指百分之百果(蔬菜)汁、鮮乳、保久乳、豆漿、優酪乳、包裝飲用水及礦泉水等七種液態食品。

(四)點心：指用於補充正餐之不足，且含有適量蛋白質及其他營養素之食品；其熱量較正餐為少，具有補充營養及矯正偏食之功用。

(五)鮮乳：指生乳經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁，並合於CNS3056之鮮乳定義者。

(六)保久乳：指生乳經高壓滅菌或超高溫滅菌後，以瓶(罐)裝或無菌包裝供飲用之乳汁，並合於CNS13292之保久乳定義者。

(七)優酪乳：指符合國家標準CNS3058發酵乳(3.1)之規格，非脂肪乳固形物(MSNF)含量達百分之八以上，且添加之糖類所提供之熱量低於總熱量之百分之三十者。

(八)豆漿：指符合國家標準CNS11140之豆奶規格，粗蛋白質含量在百分之二·六以上，且添加之糖類所提供之熱量低於總熱量之百分之三十者。

(九)百分之百果(蔬菜)汁：指符合國家標準CNS2377水果及蔬菜汁飲料(已包裝)之天然果汁、天然蔬菜汁、綜合天然果汁、綜合天然蔬菜汁及綜合天然果蔬汁定義者。

(十)包裝飲用水：指以密閉容器包裝可直接飲用之水，符合國家標準CNS12852之包裝飲用水規格者。但不包括礦泉水及添加礦物質與二氧化碳之碳酸飲料水類產品。

(十一)礦泉水：指以密閉容器包裝可直接飲用之天然礦泉水，並符合國家標準CNS12700之包裝礦泉水規格者。但不包括添加礦物質製成之飲用水。

(十二)包裝食品需取得台灣優良農產品(CAS)或台灣優良食品(TQF)驗證標章或校園食品標章。

校園食品規範



校園食品標章

標章涵義：維護學童飲食健康，國中以下合作社可販售產品。

適用產品：點心及飲品。

標章重點：品質認證(CAS或TQF)、符合學童營養需求。

法源依據：臺北市政府教育局，所屬各級學校員生消費合作社，辦理販售食品作業程序

THANK
YOU