



午餐標準作業流程

彰化藝術高中

營養師 葉淑惠

- 學校自設廚房-公辦公營與中央廚房駐校團膳業者(公辦民營)
學生午餐供應流程圖



學校午餐工作委員會開會討論決定午餐供應模式及供應商家數

↓上簽呈核後：函請縣府同意

依政府採購法-辦理招標(總務處負責)

↓

得標廠商(廠商營養師開立當月菜單)

↓

午餐秘書、營養師、專業經理人或其他協助同仁(護理師、幹事)審查

↓

校方與廠商協調後菜單定案(確實核章)

↓

食材驗收

(食材品項、品質及數量必須與菜單相符,不符合者退貨並記錄)

參考縣府公版契約書第 20 條查驗或驗收食材抽驗標準

↓

前處理(洗滌及切割)-注意清除菜蟲及異物

↓

烹調-注意食物是否全熟並測量菜餚中心溫度

↓中心溫度 75℃ 以上

配膳-留樣檢體放置冷藏室 48 小時(專用冰箱)標註日期、時間

↓

午餐供應

↓

餐具及廚餘回收

↓

餐具及廚房環境清潔消毒

■ 學校學校外訂午餐學校與受中央廚房供
餐學校

■ 學生午餐供應流程圖



學校午餐工作委員會討論決定午餐供應模式及供應商家數

↓上簽呈核後；函請縣府同意

依政府採購法-辦理招標(總務處負責)

↓

得標廠商(廠商營養師開立當月菜單)

↓

午餐秘書、營養師、專業經理人或其他協助同仁(護理師、幹事)審查

↓

校方與廠商協調後菜單定案(確實核章)

↓

廠商(中央廚房供餐學校):食材採購、驗收

↓

廠商(中央廚房供餐學校):前處理(洗滌及切割)

↓

廠商(中央廚房供餐學校):烹調、配膳

↓

成品運送供餐學校

↓上午 11:30 前至學校

午餐驗收-驗收紀錄填列(含規格化、紀錄完整及確實核章)

↓

廠商(中央廚房供餐學校):餐具清洗消毒及廚餘回收

↓

午餐放置環境清潔(包括檯板)

彰化縣各級學校午餐菜單 審核原則

2025.04.21 修訂

■ 依據

- (一) 教育部「學校午餐食物內容及營養基準」。
- (二) 教育部國民及學前教育署委託財團法人董氏基金會辦理「國民中小學學校午餐、幼兒園餐飲及校園食品輔導訪視計畫」輔導訪視表
- (三) 本縣學校午餐輔導團會議決議事項。



菜單審核內容

- 加工品及半成品品項包含以下各項，總使用頻率 ≤ 8 次/月：

(1)豆魚蛋肉類半成品平均供應頻率(次/月)，如各式丸類、蝦捲、魚板、魚排、花枝塊、鱈魚捲、香腸、火腿、熱狗、培根、臘肉、鹹豬肉、重組雞塊、麵筋泡、炸豆皮、仿肉製品、燒賣、珍珠丸、魚餃、蝦餃、花枝餃、肉鬆、魚鬆、豬肉乾等，建議不得超過1份/週或4次/月



(2)其他未歸類於豆魚蛋肉類半成品之加工產品，如：薯餅、甜不辣、肉圓、馬拉糕、蔥油餅、可樂餅、玉米布丁酥、芝麻球、豬血糕(米血)、煎餃/鍋貼、雲吞.....等，建議使用頻率 ≤ 4 次/月。



- 冷凍主食類限使用以下 18 項，使用頻率 ≤ 2 次/週且不受限於加工品 及半成品 ≤ 8 次/月之規定：芝麻包、奶皇包、紅豆包、芋泥包、筍香包、小籠包、銀絲卷、小湯包、蘿蔔糕、饅頭類(無內餡饅頭)、芋頭糕、刈包、肉包、蔥花卷(饅頭類)、水餃/蒸餃、肉粽、無內餡湯圓及其他成份單一之冷凍主食類品項(如:年糕、口袋餅等)，此18項目外之產品列入加工品次數計算。



- **傳統醃菜類**可使用菜脯、筍干、榨菜、酸菜、碎瓜、...等食材，使用頻率 ≤ 2 次/週，且不受限於加工品及半成品 ≤ 8 次/月之規定。
- **油炸食物**平均供應頻率(次/週)，包括裹粉油炸、過油後再烹製者，或使用油炸之半成品(如油豆腐)，雖供應時未再油炸，仍須計入油炸品供應次數(例如烤麥克雞塊等)，不超過8次/月。
- 以上所供食材均應具校園食品標章或台灣優良農產品(**CAS**)標章或台灣優良食品驗證標章(**TQF**)或**符合衛生標準之檢驗合格證明**，標示內容應符合食品衛生管理法之規定，且所供菜單經**營養分析**應符合教育部「學校午餐食物內容及營養基準」。



- 菜單審核目標：因本縣午餐執行秘書多為非相關科系人員，初期抽審以**葷食菜單**為目標，輔導指標如下，**請各校務必達到**，倘執行有困難者得由本府進行輔導。

1. 不供應違反校園食品之產品(如:**蛋糕類、泡芙**.....等皆屬之)及**未經加熱處理之外購現成品**。所供應品項**需列入加工品次數**計算。

2. 若有**甜湯**，以低糖之未精製全穀根莖類為宜，頻率**≤2 次/月**，不加冰塊。



3. **全穀及未精製雜糧類**應佔穀物雜糧(含精製及未精製) 供應頻率 **≥ 2 次/週**，份量應達 **$1/3$ 以上**(若1次全穀及未精製雜糧類用量減半，需次數加倍供應)。(計算方式：全穀及未精製雜糧的重量/穀物雜糧總重量)。如：依原規定 **$(30\text{g}$ 糙米+ 60g 白米) $\times 2$ 次/週**，得修改為 **$(15\text{g}$ 糙米+ 75g 白米) $\times 4$ 次/週供應**。」亦即除特餐日外，其餘供餐日之主食以「全穀及未精製雜糧類」供應，得採**增加供應次數、減少每次用量**辦理。



4.每日都有**2種以上蔬菜**，並**至少每週3次且每次1份**為**深色蔬菜**(深色蔬菜泛指:深綠色、深黃色、紅色、紫色、黑色等皆屬之)。深或淺色蔬菜範例請參見附件一。

5.魚類(包括各式海鮮) 供應**至少1份/週**。

6.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）**至少2份/週或8次/月**。



四、菜單格式

為便利全縣學校菜單管理（如菜單審核及班級公佈之菜單），菜單格式應統一為縣府制定之 EXCEL 檔格式（附件二）。

五、各校菜單審核與修改機制

- （一）各校午餐供應委員會（或相當組織）應明訂菜單審核機制及臨時變更菜單機制。
- （二）菜單應審核並核章。
- （三）菜單經審核後如需更動（除蔬菜以外）應留下書面記錄（以傳真或其他紙本方式記錄更動時間、更動人與更動原因），並應避免更動蔬菜以外之食材。

食材登錄平臺管理

(一) 各校審核過之菜單、食材含調味料資訊、及每日菜色照片應上傳至食材登錄平臺，各校網站應能與「食材登錄平臺」連結。

(二) 菜單(與菜色)上傳食材登錄平臺期限：

1. 菜單應於供應膳食當日上午**12時**前，登載每日菜單、菜色照片、食材（含調味料）、供應商等資料，如有認證標章、檢驗報告等也應一併登錄。
2. 供膳當日為戶外教學或特殊原因，不供應學生營養午餐，請事前至「不供餐日期管理」功能設定不供餐日期。



輔導對象與方式

(一) 輔導對象

1. 依據抽審結果，學校主動申請本府派員輔導。
2. 經抽審**2**次結果均為不合格者，由本府主動派員輔導。

(二) 輔導方式(由本府派員輔導)

1. 電話溝通改善。
2. 現場溝通改善。



午餐實際供餐抽查機制

(一) 全部學校於非菜單審核期間之午餐實際供餐，由本府派員由教育部校園食材登錄平臺，每月抽查10校前一個月(完整供餐月份)之實際供餐情形，以確實督導符合菜單審核原則規定辦理。

(二) 「教育部校園食材登錄平臺抽查學校實際供餐菜色檢核表」，請參見附件 三。



彰化縣政府 函

地址：50001彰化市健興路1號(體育場)
承辦人：營養師 黃美聯
電話：7112175分機37
電子信箱：may630825@email.chcg.gov.
tw

受文者：彰化縣立彰化藝術高級中學

發文日期：中華民國114年4月23日
發文字號：府教體字第1140154741號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：

附件：2彰化縣各級學校午餐菜單審核原則總說明、3彰化縣各級學校午餐菜單審核原則
修正對照表、4菜單審查原則修1140415、5彰化縣各級學校午餐菜單審核表及相
關附件表格(共7個電子檔)(376470000A_1140154741_ATTACH1. pdf、
376470000A_1140154741_ATTACH2. pdf、376470000A_1140154741_ATTACH3. pdf、
376470000A_1140154741_ATTACH4. doc、376470000A_1140154741_ATTACH5. pdf、
376470000A_1140154741_ATTACH6. xls、376470000A_1140154741_ATTACH7. doc)

主旨：有關本府修正「彰化縣各級學校午餐菜單審核原則」，請
依說明辦理，請查照。

說明：

- 一、據教育部國民及學前教育署114年2月5日臺教國署學字第
1145800663號函辦理。
- 二、請各校配合辦理以下午餐相關事項：
 - (一)新修訂菜單審核原則自114學年度第1學期開始施行。
 - (二)午餐實際供餐抽查機制第1年辦理期間(114學年度)為輔
導改善期，暫不列罰，輔導學校督導廠商改善，第2年
(115學年度)起列入午餐違約記點處置。
 - (三)違約記點：累計3項不符合「抽查學校實際供餐菜色檢核
表」項目後，第4項開始記1點，第5項記2點，以此類
推。



學務處 收文:114/04/23



有附件

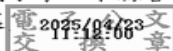
(四)每月抽查審核結果將以行政公告予受抽查學校，若有違約記點事項，請學校依午餐契約罰則處理並要求廠商改善。

三、貴校辦理114學年度午餐採購案時，若標案規劃亦涵蓋115學年度後續擴充者，請將前揭違約記點標準納入採購案，以利115學年度據以規範廠商配合本縣午餐政策之推行。

四、檢附彰化縣各級學校午餐菜單審核原則、修正總說明、修正對照表、菜單審核表及相關附件表格各1份。

正本：本縣各國民小學、本縣各國民中學、本縣各縣立高中

副本：本府教育處



彰化縣各級學校午餐菜單審核表

2025.04.21 修訂

學校名稱：_____ 供餐廠商：_____

供應方式 ☐ 自辦午餐 ☐ 外訂午餐 審核日： 年 月 日

編號	項目	說明	學校自審	學校說明事項	營養師複審	營養師建議事項
1	菜單內容	依據教育部公告學校午餐食物內容及營養基準是否符合學生營養需求	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	
2	飲品、點心	午餐供應之飲品、點心符合「校園飲品及點心販售範圍」之規定	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	
3	菜單格式	菜單明列菜名、食材明細及個人量、營養分析(熱量、醣類、蛋白質、脂肪)、每餐六大類份數、食材如為加工品及半成品註明(加)、醃菜類註明(醃)、烹飪方式如為油炸及過油註明(炸)，符合 Excel 檔	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	
4	甜湯供應次數	以低糖之未精製全穀根莖類為宜，供應頻率 ≤ 2 次/月，不加冰塊	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	
5	油炸食物平均供應頻率	≤ 8 次/月 (或平均 ≤ 2 次/週)	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	
6	加工品及半成品品項總使用頻率	≤ 8 次/月 (或平均 ≤ 2 次/週)	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	
7	冷凍主食類供應頻率	≤ 2 次/週	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	
8	傳統醃菜類供應頻率	≤ 2 次/週	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	
9	不供應違反校園食品之產品及未經加熱處理之外購現成品	無供應違反校園食品之產品及未經加熱處理之外購現成品	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	
10	全穀及未精緻雜糧類	至少 2 次/週，份量應達 1/3 以上(若 1 次全穀及未精製雜糧類用量減半，需次數加倍供應)	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	
11	蔬菜供應次數	每日 2 種以上蔬菜，並至少每週 3 次且每次 1 份為深色蔬菜	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	
12	魚類供應次數	魚類(包括各式海鮮) 至少 1 份/週	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	
13	豆製品供應次數	至少 2 份/週或 8 次/月	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合	

午餐秘書：_____ 主任：_____ 校長：_____

備註：

- 考慮實際菜單設計之可行性及方便性，每類食材供應量可於每週間調整，平均每日供應量在建議值 $\pm 5\%$ 以內。
- 午餐食物設計以目標值為主，若執行有困難則至少達到階段值。
- 學校應鼓勵學生在其他餐次攝取水果及牛奶，以符合每日飲食指南建議量。
- 若學校由多家廠商供應，本表單不敷使用時，請自行複製於次頁。



教育部校園食材登錄平臺 抽查學校實際供餐菜色檢核表

學校名稱：_____ 供餐廠商：_____ ↓

供餐月份：_____ 年 _____ 月 ↓

供應方式：☐ 自辦午餐學校 ☐ 外訂午餐學校 ↓

☐ 中央廚房學校 ☐ 受中央廚房供應學校 ↓

抽查檢核日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日 ↓

編號	項 目	說明	營養師 抽查	營養師 建議事項
1	甜湯供應次數	以低糖之未精製全穀根莖類為宜，供應頻率≤2次/月，不加冰塊。	☐ 符合 ☐ 不符合	↓
2	冷凍主食類供應頻率	≤2次/週。	☐ 符合 ☐ 不符合	↓
3	傳統醃菜類供應頻率	≤2次/週。	☐ 符合 ☐ 不符合	↓
4	全穀及未精緻雜糧類	每週供應至少達2次。	☐ 符合 ☐ 不符合	↓
5	蔬菜供應次數	至少每週3次深色蔬菜。	☐ 符合 ☐ 不符合	↓
6	魚類供應次數	魚類(包括各式海鮮) 至少1次/週。	☐ 符合 ☐ 不符合	↓
7	豆製品供應次數	至少8次/月。	☐ 符合 ☐ 不符合	↓
8	配合本縣午餐推行政策	依當時本府推行午餐政策執行抽查。	☐ 符合 ☐ 不符合	↓

營養師總評：↓

☐ 本次抽查校園食材登錄平臺午餐供應菜色，皆符合相關規定。↓

☐ 本次抽查校園食材登錄平臺午餐供應菜色，共計_____項不符合規定。↓

☐ 其它：↓



聯合稽查訪視流程:

- (一) 至學校後，請先向校方代表自我介紹並說明來意，並請校方代表陪同及準備相關資料備查。
- (二) 實地訪視項目含有：員生消費合作社、自辦午餐廚房衛生(外訂午餐學校則免)、餐食放置場所衛生、食材及調味品儲放空間衛生、廚餘回收處及班級是否張貼菜單等。
- (三) 午餐相關資料訪視含有：相關表單(如自主檢核表、菜單、清潔消毒紀錄表等)、辦理午餐工作小組會議(如會議記錄等)、辦理營養教育(或食農教育)等相關資料。
- (四) 訪視結果與建議改善事項(說明時以正向鼓勵提供建議，先說優點再說須改進之處。)
- (五) 訪視結果，除紀錄於表單，請另拍照留存。

訪視簽到表

訪視日期：	
訪視學校：	
簽到表：(單位+姓名+職稱)	



114 年彰化縣市學校午餐輔導團實地訪視紀錄表



日期	114 年 月 日	時間	上午 時	訪視學校	
主持人	輔導團成員簽名			紀錄	輔導團成員簽名
訪視人員	聯合稽查成員(輔導團、衛生局、農業處、政風單位等)簽名 (如為依學校衛生法 23 條之 2 進行聯合訪視, 應有輔導團成員到場) (依據訪視重點, 邀請相關專長之訪視委員)				
列席人員	校方代表簽名				
附件	請檢附: ☐ 相關公文 ☐ 訪視流程 ☐ 簽到表(簽到表請敘明: 單位/職稱) ☐ 訪視學校提供資料: _____				
訪視內容	訪視重點		訪視委員建議		
	1. 學校有審核或決定菜單機制, 並定期公布菜單。 2. 定期了解學生攝食狀況及合宜的滿意度調查, 並了解原因及提出改善計畫。 3. 學校指定專人擔任餐飲督導人員, 並完成餐飲衛生講習課程時數。 4. 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, 合格者始得從事餐飲工作。 5. 審慎辦理午餐食材驗收, 完整驗收紀錄等佐證資料是否與食材登錄平臺相符。 6. 盒餐與餐點放置處避免太陽直接照射, 並有效離地。 7. 針對疑似食品中毒事件訂有該校之緊急救護措施。				
後續協助					

訪視重點:

- 可由地方政府午餐輔導團視受訪學校遭遇問題、訪視目的、解決建議等進行填寫, 如協助學校推動健康飲食教育及食農教育等。
- 如為依學校衛生法 23 條之 2 進行聯合訪視, 應有輔導團成員到場, 除稽查學校午餐辦理情形, 應針對午餐推動狀況、安全衛生、執行困難與問題, 提供必要協助與輔導並詳實紀錄。



「114年學校午餐聯合稽查」稽查總表

聯合稽查日期：114年 月 日

業者類別 ☐ 學校自設廚房 ☐ 中央廚房駐校園業者	業者名稱	
	負責人	
	電話	
	地址	
稽查結果摘要	教育單位	所見缺失事項：
	農政單位	所見缺失事項：
	衛生單位	查核結果： ☐ 符合 ☐ 限期改善，限改日期： 年 月 日 所見缺失事項：
學校(業者)代表簽名	聯合稽查單位代表簽名 教育單位 農政單位 衛生單位 政風單位	



「114年學校午餐聯合稽查」聯合稽查紀錄表

(教育單位使用)

編碼：		聯合稽查日期：114年 月 日	
業者類別 ☐ 學校自設廚房 ☐ 中央廚房駐校園應業者	學校/業者名稱：		
	聯絡人：		
	電話：		
	地址：		
驗收作業流程及行政管理	1. 驗收作業負責人員： ☐ 午秘 ☐ 營養師 ☐ 教職員 ☐ 其他 _____		
	2. 驗收準備作業情形：		
	(1) 驗收區與 <u>準備清潔區</u> 及清潔區有所區隔(時間或空間區隔皆可)。		
	☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 其他，原因：_____		
	(2) 驗收區與廢棄物處理區及污染源有區隔。		
	☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 其他，原因：_____		
	(3) 驗收區離貯存的庫房、廚房等距離近。		
	☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 其他，原因：_____		
	(4) 退貨物品當場退貨或有設置退貨專區。		
	☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 其他，原因：_____		
(5) 驗收區燈光、空間、食材容器皆應充足。			
☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 其他，原因：_____			
(6) 驗收文件(例：契約、訂貨單或驗收表單)及工具(例：秤、溫度計等)準備齊全。			
☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 其他，原因：_____			
3. 驗收作業流程情形：			
(1) 驗收內容符合契約驗收條款的規定。(團膳業者不適用)			
☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 其他，原因：_____			
(2) 當日驗收食材品項與菜單資料核對正確完整。			
☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 其他，原因：_____			
(3) 食材退(換)貨符合契約規定並留存紀錄。			

☐符合 ☐不符合 ☐其他，原因：_____。

4.行政管理：

(1)學校如有供應特餐時，是否符合四菜一湯之原則？

☐未提供特餐。

☐符合 ☐不符合 ☐其他，原因：_____。(未提供特餐者免填)

(2)午餐肉品(豬肉或牛肉)，使用情況：

生鮮肉品(豬肉或牛肉)

☐有使用(請繼續以下問題) ☐無使用

品項為☐冷凍-CAS ☐溫體-生產追溯

★提供肉品來源證明文件以查驗

☐當日提供

☐使用當月月底一次提供

☐無法提供

(3)學校是否有廚房用小型鍋爐(用於加熱煮水、蒸飯、消毒等功能，非瓦斯爐)?

註：職業安全衛生法、職業安全衛生法施行細則及職業安全衛生教育訓練規則規定

☐無小型鍋爐。

☐有小型鍋爐。

☐符合法規(學校小型鍋爐操作人員，3年內有接受初訓或在職訓)，有受訓_____人；證書字號_____。

☐不符合法規，學校小型鍋爐操作人員，3年內皆無接受初訓或在職訓。
(不符合者，請於總表註記，以利列管追蹤受訓情形)。

驗
收
紀
錄
及
食
材

1.驗收紀錄填列情形：(含廠商名稱、產品名稱、品質規格、有效日期及標章種類、證號等)是否填寫完整?是否確實核章?

☐符合 ☐不符合 ☐其他，原因：_____。

2.校園食材登錄平臺登錄情形(請核對學校菜單)：

(1)稽查前一個月，每日有完成登錄作業。

登錄

☐符合 ☐不符合 ☐其他，原因：_____。

(2)稽查前一個月，抽查其中2天有完整登錄資料。

☐符合 ☐不符合 ☐其他，原因：_____。

(3)稽查前一天之菜色登錄與菜單資料相符。

☐符合 ☐不符合 ☐其他，原因：_____。

(4)稽查前一天之三餐一Q食材有確實登錄標章證號。

☐符合 ☐不符合 ☐前一天無三餐一Q食材。

↵

↵

↵

↵

3.是否設置廚餘回收專區並由專人管理?請簡述後續處理流程(例如：廚餘回收業者、鄉鎮公所回收或午餐供應業者協助回收等)。

☐符合，處理流程：_____。

☐不符合 ☐其他，原因：_____。

↵

綜合建議或意見

↵

學校或業者代表簽名：↵

教育單位代表簽名：↵



「114年學校午餐聯合稽查專案」稽查總表

聯合稽查日期：114年 月 日

業者類別 ☐ 外訂午餐學校 ☐ 受中央廚房供餐學校	名稱	
	聯絡人	
	電話	
	地址	
稽查結果摘要	教育處	所見缺失事項：
	農業處	所見缺失事項：
	衛生局	查核結果： ☐ 符合 ☐ 限期改善，限改日期： 年 月 日 所見缺失事項：
學校（業者）代表簽名	聯合稽查單位代表簽名： 教育處 農業處 衛生局 政風單位	



彰化縣學校午餐聯合稽查紀錄表(教育單位使用)

編號：	訪視日期：114年 月 日	紀錄：
聯合稽查單位	彰化縣政府教育處、農業處、衛生局、政風處	
受訪學校/業者 ↓ ☐ 外訂午餐學校 ☐ 受中央廚房 供餐學校	聯絡人： 聯絡電話： 地址：	
驗收紀錄及食材登錄	1. 驗收紀錄填列情形：(含規格化、紀錄完整及確實核章) ☐ 符合 ☐ 不符合 原因： 2. 校園食材登錄平臺登錄情形(請核對學校菜單)： (1) 訪視當日菜色登錄與菜單資料相符。 ☐ 符合 ☐ 不符合 原因： (2) 訪視當日三餐一Q食材有登錄標章證號。 ☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 當日無三餐一Q食材。 3. 學校如有供應特餐時，是否符合四菜一湯原則？ ☐ 未提供特餐。 ☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 其他，原因：。(如未提供特餐免填) 4. 是否設置廚餘回收專區(定點放置)並由專人管理？請簡述後續處理流程(例如：廚餘回收業者、鄉鎮公所回收或午餐供應業者協助回收等)。 ☐ 符合，處理流程： ☐ 不符合 ☐ 其他，原因：	
綜合建議或意見		
受訪單位	出席代表簽名	訪視單位
		彰化縣政府教育處



彰化縣校園食品輔導訪視表

學校名稱：

員生社經營方式：☐自營 ☐委外 ☐自動販賣機

每週填寫自主檢核表：☐有 ☐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	員生社違規販售情事	建議改善方式
	需復熱之校園食品，加熱後品溫無法維持中心溫度 60°C 以上。	應注意復熱機溫度，加熱後品溫需維持中心溫度 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。	冷藏冷凍庫應保持適當溫度，冷藏 7°C、冷凍 -18°C 以下，並每天記錄。
	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。
	有電鍋、黑輪機及蒸包機設備，未每日確實清洗殺菌。	應每日確實清洗殺菌，以免有衛生安全之疑慮。
	食品未拆除外紙箱，直接置於冷藏庫中。	（請廠商）上架時先拆除外紙箱，再放入冷藏庫中貯存。
	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。
	冷凍庫未定期除霜	

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% (添加代糖)	非 CAS/GMP	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）	每包裝熱量 >250 大卡	非 7 大飲品	每包裝鈉 >400 毫克	每包裝添加糖 >10% (添加代糖)	非 CAS/GMP	國外製造

綜合意見：

訪視人員簽名：

日期：

學校人員簽名：



A scenic landscape featuring a calm, winding river or stream. The banks are lined with tall, dry, yellowish-brown reeds. In the background, several trees are covered in a thick layer of white snow, standing against a clear, bright blue sky. The overall atmosphere is peaceful and wintry.

謝謝指教