



(七) 貧困學生數 (98 學年度第 1 學期)

學制	低收入戶	中低收入戶	家庭突發因素	經導師認定	合計
國小					
國中					
其他學制					
合計					

二、訪視內容

編號	訪視項目	說明	自評	複評 (符合√ 不符合X)
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)		
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		
3	對於自設廚房之學校，督導建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理。	1.建立餐飲衛生自主管理機制之學校數 2.如何建立		
4	督導學校依據學校午餐食物內容及營養基準供餐。	1.依據學校午餐食物內容及營養基準供餐之學校數 2.相關督導規範 3.改善措施		
5	督導學校辦理教職員工生營養教育。	1.辦理全校性營養教育校數 2.相關督導規範 3.改善措施		

6	督導學校辦理學生營養教育。	1.辦理全校性營養教育校數 2.相關督導規範 3.改善措施		
7	每學年進行校園食品及學校午餐督導，並對於不佳情形提出具體改善措施。	1.98 學年度督導校數 2.提出督導方式、成員、項目（含提領農糧署優惠午餐食米之食米品質、使用情形及儲存環境等紀錄） 3.不佳情形及校數 4.改善措施為何		
8	對於學校規模及營養師人數有年度統計資料。	1.對於 40 班以上未設全職營養師之學校能追蹤原因。 2.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。 3.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）		
9	其他			

綜合意見：

委員簽名：

日期：

出席人員簽名：

日期：

是否推薦為績優縣市政府： 是  否。

## 國民中小學學校午餐及校園食品訪視輔導表

(外訂盒餐或團膳【含他校供應】學校填寫)

### 一、基本資料

填表人：\_\_\_\_\_

(一) 縣市別：\_\_\_\_\_；學校名稱：\_\_\_\_\_。

(二) 受訪學校供餐方式： 外訂盒餐或團膳  由他校供應。

(三) 學生數：\_\_\_\_\_人；教師數：\_\_\_\_\_人；職員數：\_\_\_\_\_人；班級數：\_\_\_\_\_班。

(四) 訪視當月午餐費：\_\_\_\_\_元/餐，\_\_\_\_\_元/月；基本費：\_\_\_\_\_元/學期，燃料費：\_\_\_\_\_元/學期（由他校供應學校如有收取基本費及燃料費者填寫）；用餐教師是否收費： 是  否，由誰支應： 地方政府  午餐費  廠商吸收  其他：\_\_\_\_\_

；用餐職員是否收費： 是  否，由誰支應： 地方政府  午餐費  廠商吸收  其他：\_\_\_\_\_。

(五) 貧困學生數

低收入戶	中低收入戶	家庭突發因素	經導師認定	合計

(六) 貧困學生全額補助情形

訪視項目	說明	自評	複評 (符合√ 不符合X)
貧困學生午餐費按收費標準全額補助情形。	請確認貧困學生午餐費補助非採定額補助且無設定申請期限。		

二、學校行政

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?(外訂餐盒者填答) 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? 5. 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?		

編號	訪視項目	說明	自評	複評 (符合√ 不符合X)

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		校方 1.營養師或食品相關科系：查看營養師證或畢業證書 2.非專業人員：查看講習時數卡
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		承包商 1.營養師或食品相關科系：查看營養師證或畢業證書
3	廠商是否取得政府機關優良食品標誌認證或經衛生主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者。	提出佐證資料(具食品安全管制系統或衛生評鑑證書)		1.衛生署：HACCP 先期輔導或衛生評鑑證書 2.轄區衛生局：衛生優良證明
4	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。	提出契約書等相關佐證資料		契約書
5	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。	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(異常處理單)		1.訪廠記錄 2.異常處理單
6	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、處及衛生局日期 (供應商名冊)		1.送教育局、處及衛生局之公文 2.供應商名冊

### 三、衛生訪視內容

7.	提供食材及調味品之合格來源證明。	1.合格供應商之工廠登記證或營利事業登記證或HACCP 認證 2.認證例如 GMP、CAS 或農藥殘留檢測證明		1.廠商：查看廠登、營登或其它證明 2.原料：查看認證證明書或檢驗證明
8	學校是否保留午餐樣本至少一份，且標示日期、餐別，置於7°C以下，冷藏保存48小時，以備查驗。	不同盒餐及餐食各保留一份(留樣紀錄表)		1.查看留樣記錄表 2.查看留樣冰箱(溫度正常、溫度校正)
9	餐食及盒餐是否直接置於地面、太陽直接照射等處。	盒餐與餐點必須離地及離牆10公分		1.現場訪視
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		1.食品中毒處理流程及通報
11	其他(請自述特色)			

#### 四、營養訪視內容

##### (一) 當日午餐食物內容檢核表

對象：國小 1-3 年級 國小 4-6 年級 國中

訪視項目	建議份數			供應情形		
	國小 1-3	國小 4-6	國中	符合	不足	太多
主食類(1碗=4份)	3.5份	4.5份	6份			
	供應全穀類					
蛋豆魚肉類總量	2份	2份	2份			
魚肉類替代品(各類加工品：香腸、熱狗、火腿、魚丸、貢丸、等)	不超過 0.5份	不超過 0.5份	不超過 0.5份			
總蔬菜份量(一份約半碗)	1份	1.5份	2份			

深綠色蔬菜	2/3 份	1 份	1 份			
油脂類	2.5	3	3			
水果類	1 份	1 份	1 份			
奶類	每週 2 份	每週 2 份	每週 2 份			
其他供應食物(如甜湯、甜點、飲料)	/					
是否符合當日午餐菜單設計之內容	/					
桶餐是否以定量湯瓢配膳 (以控制每位學生之份量)	/					

## (二) 上個月午餐菜單檢核表

1. 是否提供一個月菜單： 是  否。
2. 每日之菜單是否呈現午餐食物內容分析： 是  否。
3. 每日之菜單各類食物供應份數：

類別	訪視項目	符合	不符合	供應頻率 (次/月)
主食	主食富有變化，不全是白米飯			/
	供應全穀類 (糙米飯、五穀飯) 或芋薯類，每週至少一次-寫出平均供應頻率			
主菜與副菜	菜色(主菜、副菜)有變化			/
	主菜富有變化，不全是雞腿、豬排等大塊肉			/
	主菜以油炸形式供應頻率不高 (平均一週兩次以下) - 寫出平均供應頻率			
	主菜是魚類 - 寫出平均供應頻率			
	魚、肉類替代品供應頻率不高-寫出平均供應頻率			



	半成品（各式丸類、蝦卷、豬血糕、香腸等）供應頻率不高-寫出供應頻率			
	供應植物性蛋白質食品（豆製品等）- 寫出平均供應頻率			
蔬菜	每日都有二種以上蔬菜			
	每日都有一份深色蔬菜			
奶類	供應奶類 -每週至少 <b>2</b> 次 - 寫出平均供應頻率			
其他	<b>高鈣食物 - 小魚乾、豆乾、深綠色蔬菜</b>			
	供應水果- 寫出供應頻率			
	午餐供應之飲品符合校園食品規範			
	除菜名外，是否尚列出菜餚之食材內容（如炒三丁：玉米、紅蘿蔔、毛豆）			

綜合意見：

委員簽名：

日期：

出席人員簽名：

日期：

是否推薦為績優學校： 是  否。

國民中小學學校午餐及校園食品訪視輔導表  
(自設廚房【含公辦公營或公辦民營】學校填寫)

填表人：\_\_\_\_\_

一、基本資料

- (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) 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，供餐班級數：\_\_\_\_\_班（不含本校）。
- (四) 訪視當月午餐費：\_\_\_\_\_元/餐，\_\_\_\_\_元/月；基本費：\_\_\_\_\_元/學期，燃料費：\_\_\_\_\_元/學期；用餐教師是否收費： 是  否，  
由誰支應： 地方政府  午餐費  廠商吸收  其他：\_\_\_\_\_；用餐職員是否收費： 是  否，  
由誰支應： 地方政府  午餐費  廠商吸收  其他：\_\_\_\_\_。
- (五) 截至訪視日前一月結餘款：\_\_\_\_\_元。
- (六) 學校是否置營養師： 是  否。
- (七) 廚房從業人員：\_\_\_\_\_位，取得證照者：\_\_\_\_\_位。
- (八) 貧困學生數

低收入戶	中低收入戶	家庭突發因素	經導師認定	合計

(九) 貧困學生全額補助情形

訪視項目	說明	自評	複評 (符合√ 不符合X)
貧困學生午餐費按收費標準全額補助情形。	請確認貧困學生午餐費補助非採定額補助且無設定申請期限。		

二、學校行政

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.結餘款是否符合規定。(依地方政		

	府所定標準) 2. 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？ 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？ 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？		
--	--	--	--

### 三、衛生訪視內容

編號	訪視項目	說明	自評	複評 (符合√ 不符合X)
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		
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。	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		
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		
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		

5	學校每週應至少檢查餐飲場所 1 次，並予記錄，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)		
6	提供食材及調味品之合格來源證明。	1.合格供應商之工廠登記證或營利事業登記證或 <b>HACCP 證書</b> (供應商名冊) 2.認證例如 GMP、CAS 或農藥殘留檢測證明		
7	學校是否保留午餐樣本至少一份，且標示日期、餐別，置於 7℃ 以下，冷藏保存 48 小時，以備查驗。	不同餐食各保留一份(留樣紀錄表)		
8	餐食是否直接置於地面、太陽直接照射等處。	餐食必須離地及離牆 10 公分		
9	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。	現場訪視		
10	加蓋熱存食品中心溫度在 60℃ 以上，迅速冷藏食品溫度在 7℃ 以下。			
11	剩菜、剩飯未於 30 分鐘內妥善冷藏貯存者，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	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）		

13	製備、烹調、配膳等區域之地板應保持乾燥清潔。	現場訪視		
14	每週應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。	提供容器具清潔衛生檢查表		
15	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。	現場訪視		
16	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，採取必要措施，以防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入。	貼有進貨日期，實施先進先出，現場訪視		
17	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		
18	設置截油設施。	1.提供該設施驗證合格證書 2.每日清洗 3.現場訪視		
19	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		
20	其他			

四、營養訪視內容

(一) 當日午餐食物內容檢核表

對象：國小 1-3 年級 國小 4-6 年級 國中

訪視項目	建議份數			供應情形		
	國小 1-3	國小 4-6	國中	符合	不足	太多
主食類(1 碗=4 份)	3.5 份	4.5 份	6 份			
	供應全穀類					
蛋豆魚肉類總量	2 份	2 份	2 份			
魚肉類替代品 (各類加工品：香腸、熱狗、火腿、魚丸、貢丸、等)	不超過 0.5 份	不超過 0.5 份	不超過 0.5 份			
總蔬菜份量 (一份約半碗)	1 份	1.5 份	2 份			
深綠色蔬菜	2/3 份	1 份	1 份			
油脂類	<b>2.5</b>	<b>3</b>	<b>3</b>			
水果類	1 份	1 份	1 份			
奶類	<b>每週 2 份</b>	<b>每週 2 份</b>	<b>每週 2 份</b>			
其他供應食物(如甜湯、甜點、飲料)	/					
是否符合當日午餐菜單設計之內容	/					
桶餐是否以定量湯瓢配膳(以控制每位學生之份量)	/					

(二) 上個月午餐菜單檢核表

1. 是否提供一個月菜單： 是  否。
2. 每日之菜單是否呈現午餐食物內容分析： 是  否。
3. 每日之菜單各類食物供應份數：

類別	訪視項目	符合	不符合	供應頻率 (次/月)
主食	主食富有變化，不全是白米飯			/
	供應全穀類（糙米飯、五穀飯）或芋薯類，每週至少一次-寫出平均供應頻率			
主菜與副菜	菜色(主菜、副菜)有變化			/
	主菜富有變化，不全是雞腿、豬排等大塊肉			/
	主菜以油炸形式供應頻率不高（平均一週兩次以下）- 寫出平均供應頻率			
	主菜是魚類 - 寫出平均供應頻率			
	魚、肉類替代品供應頻率不高-寫出平均供應頻率			
	半成品（各式丸類、蝦卷、豬血糕、香腸等）供應頻率不高-寫出供應頻率			
蔬菜	供應植物性蛋白質食品（豆製品等）- 寫出平均供應頻率			
	每日都有二種以上蔬菜			/
奶類	每日都有一份深色蔬菜			/
	供應奶類 -每週至少 2 次 - 寫出平均供應頻率			

其他	高鈣食物 - 小魚乾、豆乾、深綠色蔬菜			
	供應水果- 寫出供應頻率			
	午餐供應之飲品符合校園食品規範			
	除菜名外，是否尚列出菜餚之食材內容（如炒三丁：玉米、紅蘿蔔、毛豆）			

綜合意見：

委員簽名：

日期：

出席人員簽名：

日期：

是否推薦為績優學校： 是  否。