

桃園市103學年度山腳國民中學午餐輔導訪視項目及成果說明
四、營養衛生教育（一）

1. 庫房設備與物資存放妥適、排列整齊離地擺放且標示清楚，並設溫溼度檢控設施及作記錄。

1-1. 庫房物資存放排列整齊 1-2. 物資標示清楚，未逾保存期限

照片



說明：物資存放排列整齊.日期標示清楚未逾保存期限

照片



說明：物料標示清楚排列整齊離地擺放



1-3. 物資擺放有棧板，且應離地 30CM 離牆面 5CM

照片



說明：米食排列整齊離地擺放

1-4. 庫房應置溫度計，室內溫度維持 27 度以下，且每日詳實紀錄。

1-5. 庫房應置溼度計，室內溼度維持 65%以下，且每日詳實紀錄。

照片



說明：庫房設置溫度、濕度計



照片



說明：設置除濕機控制濕度

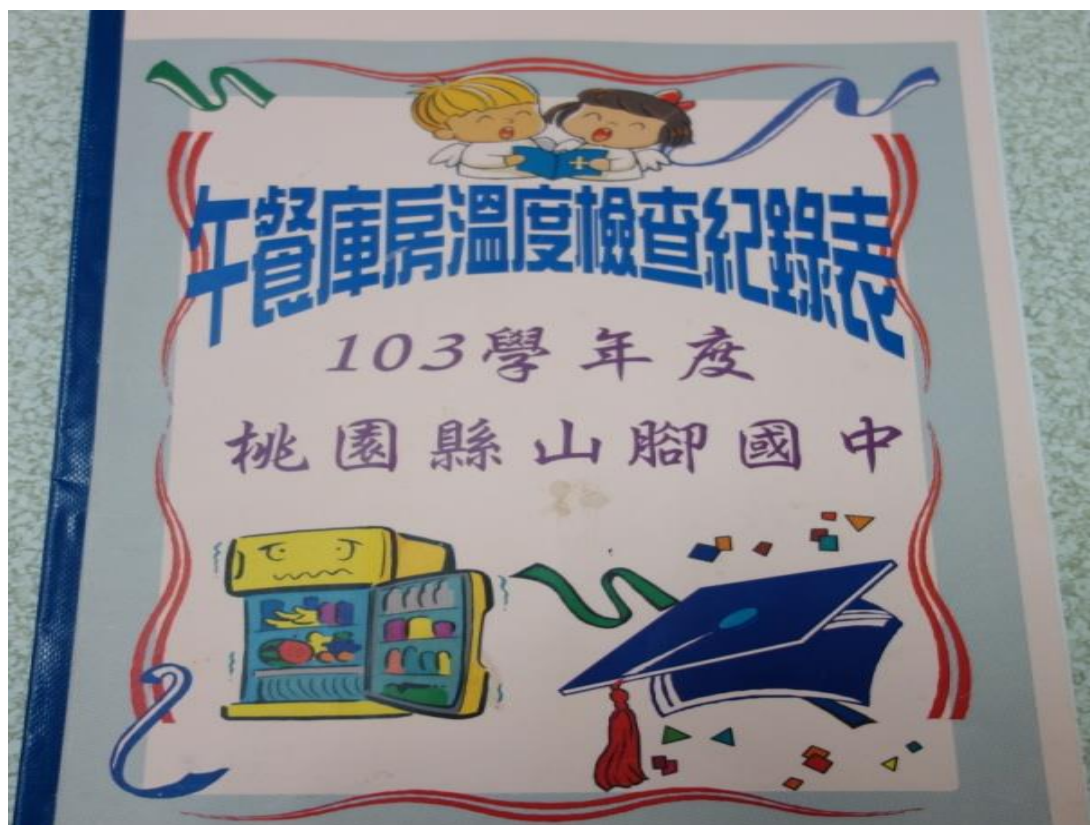
照片



說明：庫房設置冷氣機調整溫度



照片



說明：庫房溫濕度計檢查紀錄本整理成冊

照片

103學年度桃園縣立山腳國民中學
庫房溫濕度檢查紀錄表

103 年 9 月 ◎參考值：溫度25℃以下 ◎溼度：RH60%以下

日	星期	溫度(℃)		溼度(溼度計)		廚務班長	衛管人員	校方人員	備註
		上班	下班	上班	下班				
1	一	24.1	24.2	46	46	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
2	二	24.1	24.2	46	46	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
3	三	24.3	24.3	45	45	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
4	四	24.0	24.5	44	44	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
5	五	24.2	24.8	45	45	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
9	二	24.3	24.3	45	44	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
10	三	24.1	24.1	44	44	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
11	四	24.1	24.3	43	44	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
12	五	24.3	24.3	43	43	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
15	一	24.5	24.2	41	42	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
16	二	24.2	24.2	42	42	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
17	三	24.2	24.2	42	42	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
18	四	24.3	24.2	43	42	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
19	五	24.1	24.2	43	44	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
22	一	24.3	24.1	42	42	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
23	二	24.2	24.1	44	43	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
24	三	24.2	24.2	44	43	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
25	四	24.1	24.1	44	43	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
26	五	24.2	24.2	43	42	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
29	一	24.2	24.2	42	43	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	
30	二	24.1	24.2	43	42	鄭瑞文	陳耀輝洪總管	許美玲	

附註：
1.廚務人員應每日寫紀錄表，如發現溫度有異常，應報備衛管人員處理，衛管人員應儘速用第二支溼度計作比對，並將其記註於備註欄。

說明：庫房溫濕度計檢查紀錄本每日詳實紀錄

2. 廚房內部地板保持乾淨，病媒防制措施，門窗及週遭環境整潔。

2-1. 廚房地板及天花板應保持清潔

照片



說明：廚房地板與天花板保持清潔乾淨(一)

照片



說明：廚房地板與天花板保持清潔乾淨器具保持整齊乾淨（二）

2-2. 紗窗清潔無破損，紗門清潔無破損且正常使用

照片



說明：確保紗窗清潔無破損，且正常使用(一)

照片



說明：確保紗門清潔無破損，且正常使用(二)

照片



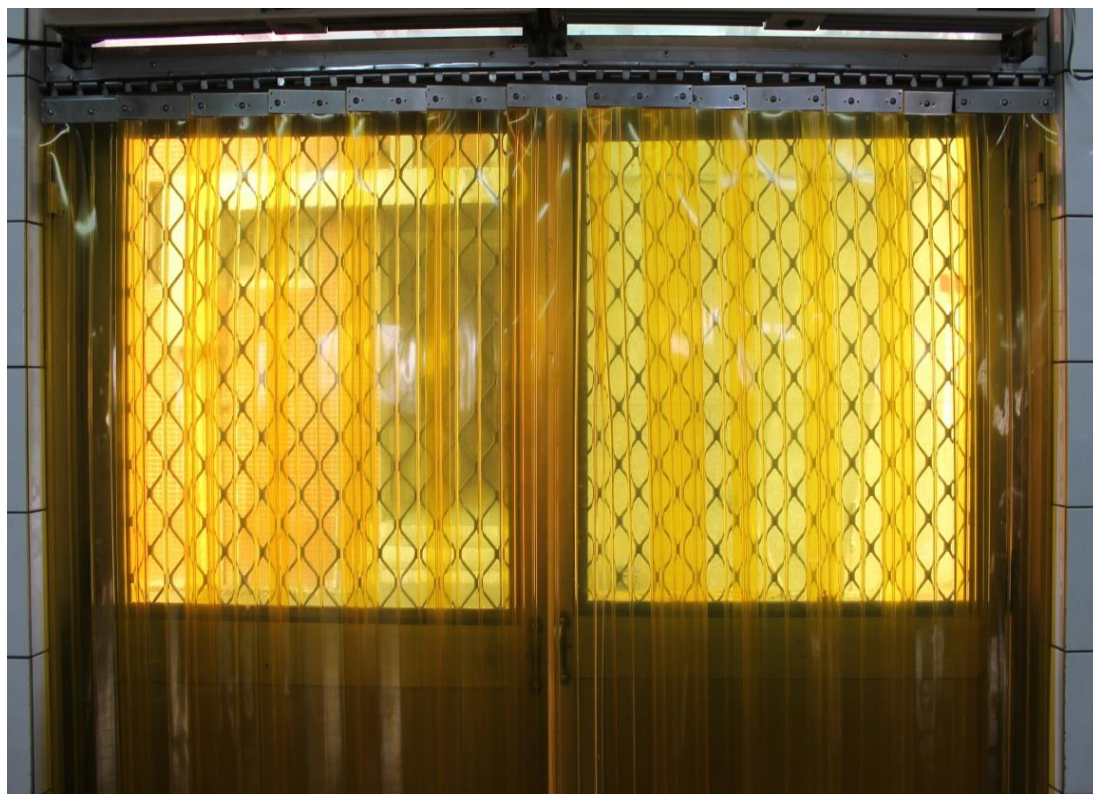
說明：確保紗窗清潔無破損，紗門清潔無破損，且正常使用(三)

照片



說明：確保紗窗清潔無破損，且正常使用(四)

照片



說明：廚房的每扇門均有設置防蠅門簾

2-3. 裝置空氣門且正常使用（注意風向）

照片



說明：設置有防蚊門簾和空氣門，且風向正確(一)

照片



說明：每個門都有設置有防蚊門簾和空氣門，且風向正確(二)

2-4. 廚房周邊環境整潔未堆放雜物

照片



說明：廚房周邊環境保持整潔乾淨，無雜物堆放(一)

照片



說明：廚房周邊環境保持整潔乾淨，無雜物堆放(二)

照片



說明：廚房周邊環境保持整潔乾淨，無雜物堆放(三)

2-5. 廚房水溝排水良好及清潔，並防治病媒侵入

照片



說明：廚房水溝排水良好及清潔，並防治病媒侵入(一)

照片



說明：廚房水溝排水良好及清潔，並防治病媒侵入(一)

2-6. 截油槽保持清潔且功能正常

照片



說明：截油槽常保持清潔且功能正常(一)

照片



說明：截油槽常保持清潔且功能正常(二)

照片



說明：每日截油槽檢查紀錄表(一)

桃園市立山腳國中 103 學年度第二學期 每日截油槽檢查紀錄表																																
項目	日期	5	6	7	8	9	12	13	14	15	16	17	20	21	22	23	26	27	28	29	30											
第一槽 入口	第一小時檢查一次，通暢無障礙，無異味上湧。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓											
第二槽 通溝	上午及下午各檢查一次，並將殘渣、污泥清除乾淨。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓											
第三槽 通溝	當日下午檢查一次，將沉積物清除乾淨。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓											
排水管	保持水溝水流通暢，不能有堵塞情形。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓											
清洗消毒	每天對沉槽內，槽底刮洗並加入漂白水消毒。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓											
清潔人員簽名		張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張											
衛生管理人員簽名		張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張	張											



說明：每日截油槽檢查紀錄表(一)

3. 烹調及用餐器具、碗盤洗滌潔淨消毒確實。(餐具如由學生帶回洗滌，亦應要求潔淨)

3-1. 烹調及器具確實清潔與消毒。

照片



說明：洗滌機

照片



說明：餐桶餐盤洗滌區一

照片



說明：餐桶餐盤洗滌區二

照片



說明：用餐器具高壓高溫消毒櫃

照片



說明：用餐器具、碗盤洗滌潔淨消毒確實

照片



說明：烹調後每天確實清潔煮鍋

照片



說明：潔淨的油炸鍋

照片



說明：潔淨的煮飯鍋

3-2. 刀具菜板應置於消毒櫃中。如置放外面應與牆面保持適當距離。

照片



說明：刀具菜板置放外面與牆面保持適當距離

照片



說明：刀具生食熟食分開，擺放整齊

3-3. 餐具碗盤應洗滌清潔並消毒，擺放不可重疊



說明：餐具碗盤應洗滌清潔並消毒，擺放不可重疊(一)

照片



說明：餐具碗盤應洗滌清潔並消毒，擺放不可重疊(二)

3-4. 洗滌流理台應維持清潔，不可積水。

照片



說明：洗滌流理台常保清潔，保持乾燥

4. 廚餘桶及週遭環境整齊清潔，並有具體處理措施。

4-1. 廚餘應每日回收。

照片



說明：定期請養豬戶來無償回收廚餘(一)

照片



說明：定期請養豬戶來無償回收廚餘(二)

4-2. 廚餘桶擺設位置適當，且維持周邊清潔。

照片



說明：廚餘桶擺設位置適當，整齊清潔的廚餘回收區

照片



說明：廚餘桶擺設位置適當，且維持周邊清潔

照片



說明：廚房外廚餘桶擺設位置適當，且維持周邊清潔

照片



說明：廚餘桶擺設位置適當，且維持周邊清潔

照片



說明：學生依序排隊倒廚餘(一)

照片



說明：學生倒廚餘實況(二)

照片



說明：整齊的廚餘周邊（水溝）

照片



說明：整齊的廚餘周邊（水溝）

4-3. 廚餘是否有償回收？視學校狀況自行處置。

說明：學校午餐廚餘是無償回收

5. 廚工及服務人員工作時穿戴工作衣、帽、口罩；確實執行留檢制度。

5-1. 服務人員應穿工作衣戴工作帽及口罩。

照片



說明：廚工人員穿戴標準工作衣、帽、手套、口罩。

5-2. 服務人員不可戴手錶及飾品等。

照片



說明：落實廚房工作安全規定-衛生安全講習

照片



說明：落實廚房工作安全規定

5-3. 食物留檢應由學校取樣，份量達 1 人份，留置 48 小時，標示日期，並分別保存良好。



說明：每日學校午餐固定留檢一份

照片



照片



照片



說明：學校午餐樣品留檢紀錄本

5-4. 應留檢體專用冰箱，置溫度計，溫度符合 0-7 度規定，不可置放其他雜物
保存良好每道菜分隔保存，依時間清除過期檢體。



說明:學校午餐留檢體專用冰箱

照片



說明：檢體專用冰箱，置溫度計，保存良好每道菜分隔保存。

照片



說明：學校午餐留檢冷凍冷藏檢查紀錄本每日登錄

