

桃園市 00 區 00 國民中小學 000 學年度學校午餐評鑑報告-(自辦學校)

基本資料

填表日期： 年 月 日

- 1.學生人數 ( ) 人，參加人數 ( ) 人，參加比率( )。
- 2.午餐收費 ( ) 元。
- 3.每日供應( ) 菜，( ) 湯，每週供應水果( ) 天，每週供應牛奶( ) 天；  
其他：\_\_\_\_\_。
- 4.☐廚工送達； ☐學生自行搬運； ☐其他：\_\_\_\_\_。
- 5.補助無力支付 ( ) 人，佔用餐學生比率 ( ) %。  
本年度市府補助 ( ) %；社會資源補助 ( ) %
- 6.廚工( ) 人，有廚師證照的( ) 人
- 7.午餐創辦時間：( ) 年 ( ) 月。
- 8.截至上學期止累計結餘款 ( ) 元。(參考標準每人每月收費金額\*供應人數+30萬)
- 9.廚工退休準備金提撥日期 ( ) 年 ( ) 月 ( ) 日，提撥率 ( ) %。

評鑑日期：104 年 月 日

學校代表：\_\_\_\_\_ (簽章) 校長

\_\_\_\_\_ (簽章) 主任

\_\_\_\_\_ (簽章) 午餐執行秘書/營養師

評鑑委員：\_\_\_\_\_ (簽名)

\_\_\_\_\_ (簽名)

\_\_\_\_\_ (簽名)

\_\_\_\_\_ (簽名)

桃園市 00 區 00 國民中小學 000 學年度學校午餐評鑑報告-（自辦學校）

104.10.28 版

評鑑向度：一、學校午餐行政		
1. 依據教育局各項規定執行業務	1-1.無力支付午餐學生申請程序	
	申請表填寫完整	<input type="checkbox"/> 通過
	初審意見確實紀錄	<input type="checkbox"/> 通過
	申請表依程序核章	<input type="checkbox"/> 通過
	召開無力支付午餐審查委員會議	<input type="checkbox"/> 通過
	確實通知與會人員 <input type="checkbox"/> 書面通知 <input type="checkbox"/> 簡訊 <input type="checkbox"/> 電子郵件	<input type="checkbox"/> 通過
	邀請家長代表擔任委員	<input type="checkbox"/> 通過
	家長代表確實出席會議	<input type="checkbox"/> 通過
	會議記錄詳實（簽到、提案、說明、辦法、決議 等）	<input type="checkbox"/> 通過
	1-2.爭取社會資源協助無力支付午餐學生	<input type="checkbox"/> 通過
<input type="checkbox"/> 有： 協助無力支付學生（      ）人，佔無力支付學生（      ）% 經費來源：_____		
<input type="checkbox"/> 無 原因：_____		
2. 午餐工作計畫年度計畫組織運作有紀錄可查	2-1.午餐工作推行實施計畫	
	實施計畫詳實	<input type="checkbox"/> 通過
	實施計畫符合現況	<input type="checkbox"/> 通過
	2-2.午餐工作組織職掌	
	午餐工作組織與職掌確實	<input type="checkbox"/> 通過
	午餐工作組織確實運作	<input type="checkbox"/> 通過
	2-3.年度工作計畫或行事曆	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 訂定詳實工作計畫	
	<input type="checkbox"/> 訂定行事曆且詳實（或納入學校年度行事曆）	
	2-4.召開午餐工作推行委員會議	
	定期召開午餐工作推行委員會議	<input type="checkbox"/> 通過
	確實通知與會人員 <input type="checkbox"/> 書面通知 <input type="checkbox"/> 簡訊 <input type="checkbox"/> 電子郵件	<input type="checkbox"/> 通過
	會議記錄詳實（簽到、提案、說明、辦法、決議 等）	<input type="checkbox"/> 通過
	2-5.最近一年召開午餐會議（      ）次(至少四次，不含無力支付審查會議)	<input type="checkbox"/> 通過
確實通知與會人員 <input type="checkbox"/> 書面通知 <input type="checkbox"/> 簡訊 <input type="checkbox"/> 電子郵件	<input type="checkbox"/> 通過	
會議記錄詳實（簽到、提案、說明、辦法、決議 等）	<input type="checkbox"/> 通過	
3.分類帳出	3-1.編列年度收支預算表	

納備查簿收支結算表等帳務表冊管理登載詳實	是否編列年度收支預算表	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 通過
	年度收支預算表合理		<input type="checkbox"/> 通過
	3-2.按月填寫收支結算表		
	是否按月填寫收支結算表	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 通過
	收支結算表正確無誤		<input type="checkbox"/> 通過
	3-3.填寫年度收支結算表		
	是否填寫年度收支結算表	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 通過
	各項收支依規定填寫且無明顯錯誤		<input type="checkbox"/> 通過
	人事費用支出比率尚符		<input type="checkbox"/> 通過
	主副食支出比率尚符		<input type="checkbox"/> 通過
	3-4.明細分類帳（會計帳）		
	按月登載		<input type="checkbox"/> 通過
	裝訂成冊		<input type="checkbox"/> 通過
	核章完整		<input type="checkbox"/> 通過
	3-5.出納備查簿（日記帳）按時登載		<input type="checkbox"/> 通過
	3-6.教師依規定全額繳交午餐費 *		<input type="checkbox"/> 通過
	3-7.存款餘額證明(對帳單)		<input type="checkbox"/> 通過
4.招標過程合宜並與廠商簽定契約回饋內容明確合理	4-1.行政程序，招標方式採異質採購		<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 最低標		
	<input type="checkbox"/> 最有利標，上級機關核准文號 * (桃園市政府 年 月 日桃教體字第 號函)		
	4-2.組織工作小組		
	內部簽核程序		<input type="checkbox"/> 通過
	成員符合規定（3人以上，且有1人有採購證照）		<input type="checkbox"/> 通過
	工作小組紀錄（工作小組初審意見表）具體詳實		<input type="checkbox"/> 通過
	4-3.遴聘外聘評委員程序符合規定		<input type="checkbox"/> 通過
	4-4.遴聘內聘評委員程序符合規定		<input type="checkbox"/> 通過
	4-5.評選（審）總表	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 通過
	全部委員姓名職業紀錄		<input type="checkbox"/> 通過
	委員出席或缺席紀錄		<input type="checkbox"/> 通過
	其他記事紀錄		<input type="checkbox"/> 通過
	出席委員確實簽名		<input type="checkbox"/> 通過
	4-6.查核開標紀錄會計監辦情形 *		<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 依規定監辦		
	<input type="checkbox"/> 改採書面審查 <input type="checkbox"/> 核定簽陳 原因：_____		

	4-7.有機蔬菜採購	
	依規定與本府評選之合格供應平台或在地有機農戶訂定契約 *	<input type="checkbox"/> 通過
	依規定驗收並紀錄	<input type="checkbox"/> 通過
	4-8.違約記點處理（含有機蔬菜採購）	
	契約違約記點是否合理？ *	<input type="checkbox"/> 通過
	（違約記點上限 20 點，期間以每學期為原則。） *	
	違約記點處理程序	
	<input type="checkbox"/> 依契約規定召開相關會議	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 邀請廠商出席說明	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 會議決議符合契約規範且紀錄確實	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 違約記點，每點罰金不低於 500 元。	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 會議結果確實通知廠商並告知申訴程序	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 確實執行並繳午餐專戶	<input type="checkbox"/> 通過
	4-9.依規定辦理燃料採購	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 依共同供應契約，向（ ）公司採購	
<input type="checkbox"/> 訂定採購契約		
<input type="checkbox"/> 下單紀錄		
<input type="checkbox"/> 使用天然氣		
5.經費專款 專用收支平 衡，原始憑 證按月整理 裝訂成冊並 核章完整	5-1.專款專用經費存於公庫或專戶	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 學校公庫並立科目	
	<input type="checkbox"/> 學校午餐專戶（核准文號： ）	
	5-2.經費未移作他用	<input type="checkbox"/> 通過
	5-3.收支平衡無透支情形	<input type="checkbox"/> 通過
	5-4.主副食支出_____%	<input type="checkbox"/> 通過
	5-5.原始憑證依規定整理	
	原始憑證按月整理	<input type="checkbox"/> 通過
原始憑證按月裝訂成冊	<input type="checkbox"/> 通過	
原始憑證完整核章	<input type="checkbox"/> 通過	
6.學校午餐 網頁	6-1.確實填寫並上傳學校午餐基本資料	<input type="checkbox"/> 通過
	6-2.確實填寫並上傳學校午餐評鑑報告（自評）	<input type="checkbox"/> 通過
	6-3.學校午餐行政工作項度齊全	<input type="checkbox"/> 通過
	6-4.午餐網頁更新情形	<input type="checkbox"/> 通過
7.特色： 自填以 3 項 為上限	7-1.	
	7-2.	
	7-3.	

備 註	<p>1.優質通過：評鑑指標通過項目 90%以上，無*缺失且表現優異者。</p> <p>2.通 過：評鑑指標通過項目 80%以上，且無*缺失者。</p> <p>3.待 觀 察：評鑑指標通過項目 70%以上，或有*缺失者。</p> <p>4.不 通 過：評鑑指標通過項目未達 70%者。</p>
整 體 建 議	

桃園市 00 區 00 國民中小學 000 學年度學校午餐評鑑報告-（自辦學校）

104.10.28 版

評鑑向度：二、學校午餐管理		
1. 依午餐食物內容及營養基準供餐，食譜設計富有變化並裝訂成冊未使用成品及減少使用半成品	1-1.食譜設計富有變化	
	相同菜式未於一週內重複出現	<input type="checkbox"/> 通過
	1-2.未使用加工後成品	<input type="checkbox"/> 通過
	1-3.減少使用加工後半成品	
	半成品每週最多一次	<input type="checkbox"/> 通過
	1-4.推動蔬食日或輕食日	<input type="checkbox"/> 通過
	每週最少一次	
	1-5.確實供應在地有機蔬菜 *	<input type="checkbox"/> 通過
	1-6.食譜設計 *	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 食譜由營養師設計（設置營養師學校）	
	<input type="checkbox"/> 食譜由午餐執秘或老師設計（未設置營養師學校）	
	<input type="checkbox"/> 食譜由副食品供應廠商之營養師設計（未設置營養師學校）	
	1-7.食譜營養分析	
	食譜呈現營養成分分析	<input type="checkbox"/> 通過
	食譜標示熱量	<input type="checkbox"/> 通過
1-8.食譜審查機制		
召開審查會議審查	<input type="checkbox"/> 通過	
審查會議確實召開且紀錄詳實	<input type="checkbox"/> 通過	
1-9.每週供應三次在地有機蔬菜 *	<input type="checkbox"/> 通過	
1-10.每週供應一次非基因改造食材 *	<input type="checkbox"/> 通過	
1-11.每週供應一次在地吉園圃蔬菜 *	<input type="checkbox"/> 通過	
1-12.食譜呈現每週支出預估金額	<input type="checkbox"/> 通過	
1-13.食譜裝訂成冊	<input type="checkbox"/> 通過	
1-14.每日公佈食譜	<input type="checkbox"/> 通過	
1-15.每日食譜及食材上傳「桃園市學校午餐食材登錄平台」*	<input type="checkbox"/> 通過	
2. 建立工作 日誌及監廚 與驗收制度 〈含輪值表 與紀錄〉設 有物資提領 紀錄表。	2-1.設置午餐工作日誌紀錄詳實	<input type="checkbox"/> 通過
	2-2.午餐工作日誌依程序完整核章	<input type="checkbox"/> 通過
	2-3.建立監廚與驗收制度：專人（     ）或（     ）輪值 *	<input type="checkbox"/> 通過
	2-4.有監廚人員輪值表且確實輪值	<input type="checkbox"/> 通過
	2-5.驗收紀錄詳實登載（張貼有機標章、貨源證明     ）	<input type="checkbox"/> 通過
	2-6.建置大宗物資提領紀錄表每日記錄詳實	<input type="checkbox"/> 通過
	2-7.物資每月結存紀錄詳實 *	<input type="checkbox"/> 通過

	2-8.盤點庫存與紀錄符合 *	<input type="checkbox"/> 通過
3.辦理廚工保險健康檢查督導廚工參與研習有紀錄可查午餐執秘研習時數符合規定	3-1.辦理廚工保險 廚工__人，保險__人，應達 100%。	<input type="checkbox"/> 通過
	3-2.廚工退撫依規定辦理	<input type="checkbox"/> 通過
	3-3.廚工每年實施健康檢查（呈現近二年內資料） *	
	<input type="checkbox"/> 應前往健保醫院檢查	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 健康檢查表件應符合餐飲從業人員用表	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 檢查結果應予「合格」判定	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 如有缺點應於複檢合格後任用	<input type="checkbox"/> 通過
	3-4.具廚師執照者每年應研習 8 小時	<input type="checkbox"/> 通過
4.供貨廠商及貨品衛生掌握確實並有紀錄	3-5.午餐執秘第一年需研習達 32 小時（具營養師資格免）	<input type="checkbox"/> 通過
	3-6.午餐執秘第三年起每 2 年至少研習 8 小時	<input type="checkbox"/> 通過
	4-1 有機蔬菜驗收確實 *	<input type="checkbox"/> 通過
	應確認有機蔬菜產品包裝完整、包裝袋並應標明品名、農產品經營業者名稱、聯絡電話及地址、原產地、驗證機構名稱、有機農產品驗證證書字號，黏貼有機標章以利辨識。	
	4-2 檢驗食材、佐料需為 CAS 食品或有 GMP 標章	<input type="checkbox"/> 通過
	4-3.食用溫體豬肉附屠宰證明	<input type="checkbox"/> 通過
	4-4.食品新鮮度、蔬果農藥檢測相關文件（內含本單位）	<input type="checkbox"/> 通過
	每週至少乙次蔬果農藥檢測	
	4-5.實際管控或查訪供應廠商	
	<input type="checkbox"/> 每學期至少一次，日期：__年__月__日：__年__月__日	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 查訪紀錄確實且合理	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 查訪發現之缺點依合約罰則處理（無缺點者視同通過）	<input type="checkbox"/> 通過
5.管控午餐設備財產登錄及盤點紀錄確實	<input type="checkbox"/> 查訪發現之缺點有追蹤管控（無缺點者視同通過）	<input type="checkbox"/> 通過
	4-6.供貨商證明（契約）齊全且在有效期間內	<input type="checkbox"/> 通過
	4-7.庫存副食品、佐料須在使用期限內	<input type="checkbox"/> 通過
	5-1.午餐設備財產清冊	<input type="checkbox"/> 通過
	5-2.確實填寫財產增減表	<input type="checkbox"/> 通過
	5-3.每年盤點記錄確實	
	會同事務、總務、會計或相關人員盤點	<input type="checkbox"/> 通過
	盤點紀錄詳實且核章完整	<input type="checkbox"/> 通過
	5-4.鍋爐維護良好 *	
	鍋爐每日自主檢查紀錄	<input type="checkbox"/> 通過
	訂有鍋爐維護合約，並每月定期填寫維護紀錄	<input type="checkbox"/> 通過
	5-5.電梯維護良好	

	訂有電梯維護合約	<input type="checkbox"/> 通過
	每月定期填寫維護紀錄	<input type="checkbox"/> 通過
6. 學校午餐網頁	6-1.午餐網頁與桃園市學校午餐教育資訊網連結 *	<input type="checkbox"/> 通過
	6-2.學校午餐管理工作項度齊全	<input type="checkbox"/> 通過
	6-3.午餐網頁定時更新	<input type="checkbox"/> 通過
7.特色： 自填以 3 項 為上限	7-1.	
	7-2.	
	7-3.	
備 註	1.優質通過：評鑑指標通過項目 90%以上，無*缺失且表現優異者。 2.通 過：評鑑指標通過項目 80%以上，且無*缺失者。 3.待 觀 察：評鑑指標通過項目 70%以上，或有*缺失者。 4.不 通 過：評鑑指標通過項目未達 70%者。	
整 體 建 議		



桃園市 00 區 00 國民中小學 000 學年度學校午餐評鑑報告-（自辦學校）

104.10.28 版

評鑑向度：三、學校午餐教育		
1.情境佈置	1-1.公佈食譜於網頁並有營養及熱量分析	<input type="checkbox"/> 通過
	1-2.公佈食譜於學校公布欄且定期更新	<input type="checkbox"/> 通過
	1-3.公共區域設置營養衛生教育專欄且內容充實	<input type="checkbox"/> 通過
2.用餐指導	2-1.檢視學校作息時間表用餐時間 25 分鐘以上	<input type="checkbox"/> 通過
	2-2.實施學生午餐進餐指導觀摩（檢視相關資料）	
	<input type="checkbox"/> 確實實施，每學年（     ）次	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 紀錄詳實	<input type="checkbox"/> 通過
	2-3.教師參加進餐指導觀摩（檢視簽到簿或相關資料）*	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 全校教師參加	
	<input type="checkbox"/> 全校導師及相關人員參加	
	<input type="checkbox"/> 部分教師參加，參加人員佔全校教師（     ）%	
	2-4.用餐禮儀教育實施計畫詳實	<input type="checkbox"/> 通過
	2-5.用餐禮儀教育執行紀錄詳實	<input type="checkbox"/> 通過
3.營養衛生教育	2-6.編製進餐指導資料供教師使用	<input type="checkbox"/> 通過
	2-7.教師確實使用且有記錄可查	<input type="checkbox"/> 通過
	3-1.擬訂營養衛生教育實施計畫且詳實	<input type="checkbox"/> 通過
	3-2 實施營養衛生教育且紀錄詳實	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 全校性講座(   )次 <input type="checkbox"/> 班級性講座(   )次 <input type="checkbox"/> 其他：	
	3-3.全校實施營養衛生知識測驗	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 紙本測驗 <input type="checkbox"/> 線上測驗 <input type="checkbox"/> 其他：	
	3-4.營養衛生知識測驗成績統計分析記錄	<input type="checkbox"/> 通過
	3-5.針對測驗結果是否實施追蹤輔導	<input type="checkbox"/> 通過
	3-6.實施營養衛生教育學藝競賽	
	每學年辦理（     ）次	<input type="checkbox"/> 通過
	紀錄	<input type="checkbox"/> 通過
	成果展示	<input type="checkbox"/> 通過
3-7.備有營養教育指導資料教師使用資料豐富確實使用		
備有指導資料	<input type="checkbox"/> 通過	
教師確實使用並有紀錄可查	<input type="checkbox"/> 通過	
4.衛生指導	4-1.潔牙教育實施計畫詳實 *	<input type="checkbox"/> 通過
	4-2.潔牙教育執行紀錄詳實	<input type="checkbox"/> 通過
	4-3.學生潔牙用具存放一定的位置	<input type="checkbox"/> 通過

	4-4.洗手教育實施計畫詳實	<input type="checkbox"/> 通過
	4-5.洗手教育執行紀錄詳實	<input type="checkbox"/> 通過
	4-6.洗手台標示洗手五步驟、擺放肥皂或洗手乳 *	<input type="checkbox"/> 通過
5.檢查機制及滿意度調查	5-1.設置廚房人員自主檢查表	<input type="checkbox"/> 通過
	5-2.每日自主檢查午餐工作相關事宜並詳實紀錄	<input type="checkbox"/> 通過
	5-3.設置行政人員檢查午餐工作表，每週至少檢查一次並詳實紀錄。	<input type="checkbox"/> 通過
	5-4.設計滿意度調查問卷並確實實施滿意度調查 *	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 紙本調查 <input type="checkbox"/> 線上調查 <input type="checkbox"/> 其他：	
	5-5.量的調查確實統計分析且詳實紀錄，並訂定不滿意度百分比改進機制。	<input type="checkbox"/> 通過
	5-6.質的調查確實紀錄並針對質的不滿意內容，做好改進記錄或教育機制。	<input type="checkbox"/> 通過
6.午餐網頁	6-1.學校午餐教育工作項度齊全	<input type="checkbox"/> 通過
	6-2.學校廚房管理工作項度齊全	<input type="checkbox"/> 通過
	6-3.網頁定期更新	<input type="checkbox"/> 通過
7.特色： 自填以 3 項 為上限	7-1.	
	7-2.	
	7-3.	
備 註	1.優質通過：評鑑指標通過項目 90%以上，無*缺失且表現優異者。 2.通 過：評鑑指標通過項目 80%以上，且無*缺失者。 3.待 觀 察：評鑑指標通過項目 70%以上，或有*缺失者。 4.不 通 過：評鑑指標通過項目未達 70%者。	
整 體 建 議		

桃園市 00 區 00 國民中小學 000 學年度學校午餐評鑑報告-（自辦學校）

104.10.28 版

評鑑向度：四、學校廚房管理		
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.庫房清潔	
	地板清潔	<input type="checkbox"/> 通過
	天花板清潔	<input type="checkbox"/> 通過
	牆面清潔	<input type="checkbox"/> 通過
	門窗清潔	<input type="checkbox"/> 通過
	置物架清潔	<input type="checkbox"/> 通過
	未堆放非食材雜物	<input type="checkbox"/> 通過
	未見蟑螂、老鼠…等	<input type="checkbox"/> 通過
	1-2.庫房設備擺放 *	
	物資存放妥適排列整齊	<input type="checkbox"/> 通過
	物資名稱標示清楚	<input type="checkbox"/> 通過
	物資標示進貨日期	<input type="checkbox"/> 通過
	物資應先進先出	<input type="checkbox"/> 通過
	檢視物資未逾保存期限	<input type="checkbox"/> 通過
	物資擺放應離地 10cm 離牆面 5cm	<input type="checkbox"/> 通過
	1-3.庫房溫度	
	依規定置溫度計	<input type="checkbox"/> 通過
	評鑑當時溫度在攝氏 28 度以下	<input type="checkbox"/> 通過
	每日溫度詳實登錄	<input type="checkbox"/> 通過
	1-4.庫房濕度	
	依規定置溼度計	<input type="checkbox"/> 通過
	評鑑當時濕度在 70%以下	<input type="checkbox"/> 通過
	每日溼度詳實登錄	<input type="checkbox"/> 通過
	1-5.物資管理	
	設置物資提領紀錄	<input type="checkbox"/> 通過
	食米結存數量與庫存符合	<input type="checkbox"/> 通過
2.廚房內部 地板保持乾 淨病媒防制 措施裝設紗 窗紗門門窗 及週遭環境	2-1.廚房操作動線符合標準	<input type="checkbox"/> 通過
	2-2.廚房地板（天花板）清潔且無嚴重破損情形	<input type="checkbox"/> 通過
	2-3.廚房周邊環境整潔	
	地面清潔	<input type="checkbox"/> 通過
	未堆放雜物	<input type="checkbox"/> 通過
	2-4.廚房及周邊水溝	

及截油槽整潔	水溝清潔	<input type="checkbox"/> 通過
	排水正常	<input type="checkbox"/> 通過
	2-5.裝設紗窗（門）	
	紗窗（門）清潔	<input type="checkbox"/> 通過
	紗窗（門）無破損	<input type="checkbox"/> 通過
	2-6.裝設空氣門(或防蠅簾)	
	空氣門(或防蠅簾)清潔	<input type="checkbox"/> 通過
	空氣門(或防蠅簾)方向正確	<input type="checkbox"/> 通過
	空氣門(或防蠅簾)正常使用	<input type="checkbox"/> 通過
	2-7.裝設排油煙設備	
	排油煙機清潔	<input type="checkbox"/> 通過
	排油煙機功能正常	<input type="checkbox"/> 通過
	2-8.設置病媒防制設施	
	水溝出水口設置隔柵	<input type="checkbox"/> 通過
	水溝加蓋且無缺損	<input type="checkbox"/> 通過
	門擋	<input type="checkbox"/> 通過
	2-9.設置截油槽 *	
	截油槽功能正常	<input type="checkbox"/> 通過
	截油槽清潔	<input type="checkbox"/> 通過
	2-10.設置鍋爐室(無者免填)	
	鍋爐室整潔	<input type="checkbox"/> 通過
	鍋爐室通風	<input type="checkbox"/> 通過
3.烹調及用餐器具碗盤洗滌潔淨消毒確實	3-1.待烹調食材應離地放置	<input type="checkbox"/> 通過
	3-2.待配膳食物應離地放置	<input type="checkbox"/> 通過
	3-3.烹調用具（刀具）管理	
	刀具依功能區分顏色	<input type="checkbox"/> 通過
	擺放位置正確（未緊靠牆面）	<input type="checkbox"/> 通過
	設置刀具消毒設備	<input type="checkbox"/> 通過
	3-4.烹調用具砧板（砧板）	
	砧板依功能區分顏色	<input type="checkbox"/> 通過
	擺放位置正確（未緊靠牆面）	<input type="checkbox"/> 通過
	設置砧板消毒設備	<input type="checkbox"/> 通過
	3-5.調味料管理	
	標示開封日期及使用期限	<input type="checkbox"/> 通過
	使用後密封或加蓋	<input type="checkbox"/> 通過

	擺放整齊方便取用	<input type="checkbox"/> 通過
	3-6.食物(材)冰箱管理	
	冰箱內置溫度計	<input type="checkbox"/> 通過
	冰箱溫度符合冷藏攝氏 0-7 度，冷凍攝氏－18 度以下	<input type="checkbox"/> 通過
	冰箱內未置放其他雜物	<input type="checkbox"/> 通過
	3-7.菜桶、餐具管理	
	菜桶、餐具維護良好（無嚴重凹損情形）	<input type="checkbox"/> 通過
	菜桶、餐具清潔	<input type="checkbox"/> 通過
	擺放正確（未重疊）	<input type="checkbox"/> 通過
	3-8.洗滌槽及流理台清潔	
	三槽清洗動向合宜	<input type="checkbox"/> 通過
	3-9.餐(器)具洗滌 *	
	確實執行脂肪殘留檢驗	<input type="checkbox"/> 通過
	脂肪殘留檢驗紀錄詳實	<input type="checkbox"/> 通過
	確實執行澱粉殘留檢驗	<input type="checkbox"/> 通過
	澱粉殘留檢驗紀錄詳實	<input type="checkbox"/> 通過
4.廚餘桶及週遭環境整潔並有具體處理措施	3-10.蒸氣消毒櫃（ ）台	
	蒸氣消毒櫃堪用	<input type="checkbox"/> 通過
	4-1.設置班級廚餘專用回收桶	<input type="checkbox"/> 通過
	4-2.設置學校廚餘回收桶	
	廚餘回收桶擺設位置適當	<input type="checkbox"/> 通過
	廚餘回收桶保持清潔	<input type="checkbox"/> 通過
	4-3.廚餘桶周邊環境清潔 *	
	地面無油漬、汙垢	<input type="checkbox"/> 通過
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	週邊無蚊蠅滋生	<input type="checkbox"/> 通過
	4-4.廚餘每日回收	<input type="checkbox"/> 通過
	<input type="checkbox"/> 無償回收 <input type="checkbox"/> 有償回收並繳午餐專戶	
	5-1.廚工依規定穿戴	
	穿工作衣	<input type="checkbox"/> 通過
	戴工作帽	<input type="checkbox"/> 通過
	戴口罩	<input type="checkbox"/> 通過
	戴工作手套(分生熟食)	<input type="checkbox"/> 通過
	未戴手錶及任何飾品	<input type="checkbox"/> 通過
	5-2.依據當日供餐品項確實執行留檢 *	
	留檢份量應達 1 人份（約 300 克）	<input type="checkbox"/> 通過

	留檢時間確實達 48 小時	<input type="checkbox"/> 通過
	留檢應確實標示日期並紀錄	<input type="checkbox"/> 通過
	5-3.設置留檢專用冰箱	
	冰箱內置溫度計	<input type="checkbox"/> 通過
	檢視冰箱溫度符合攝氏 0-7 度規定	<input type="checkbox"/> 通過
	冰箱內未置放其他雜物	<input type="checkbox"/> 通過
6.特色： 自填以 3 項 為上限	6-1.	
	6-2.	
	6-3.	
備 註	1.優質通過：評鑑指標通過項目 90%以上，無*缺失且表現優異者。 2.通 過：評鑑指標通過項目 80%以上，且無*缺失者。 3.待 觀 察：評鑑指標通過項目 70%以上，或有*缺失者。 4.不 通 過：評鑑指標通過項目未達 70%者。	
整 體 建 議		