

桃園市八德區廣興國民小學 104 年 12 月 午餐工作視察表

項目	視察內容	日期					備註
		12/1	12/7	12/15	12/21	12/30	
場所衛生	1.廚房內部空氣流通、光線充足，且無不良異味。	✓	✓	✓	✓	✓	
	2.設置有蓋垃圾桶、廚餘桶，密蓋並保持清潔。	✓	✓	✓	✓	✓	
	3.廚房排水溝加蓋，且截油槽每日清洗。	✓	✓	✓	✓	✓	
	4.廚房地面、天花板、牆壁、門窗保持清潔，且無發霉漏水或積水現象。	✓	✓	✓	✓	✓	
	5.庫房排列整齊、清潔，且清潔劑與食材須分開存放管理。	✓	✓	✓	✓	✓	
	6.庫房應設置有溫濕度計，且溫度應於 27°C 以下，濕度於 65% 以下。	✓	✓	✓	✓	✓	
	7.檢查天花板是否遭蟲屬侵害。	✓	✓	✓	✓	✓	
	8.工作檯面保持清潔，且原料處理區、烹調區、配膳區，分區落實且不紊亂。	✓	✓	✓	✓	✓	
	9.切、剝生食與熟食之刀、砧板分開使用。	✓	✓	✓	✓	✓	
	10.食品、器具、容器、包裝材料不得直接接觸地面，以防止汙染食品。	✓	✓	✓	✓	✓	
	11.員工更衣室經常保持清潔，且私人用物品不得置於調理場所。	✓	✓	✓	✓	✓	
	12.備檢品放置於專用冰箱，冷藏 7°C 以下保存 48 小時。並備有溫度計，且維護良好。	✓	✓	✓	✓	✓	
	13.檢查冰箱是否清潔整齊切溫度正常。	✓	✓	✓	✓	✓	
	14.檢查盛裝容器是否清潔並排列整齊。	✓	✓	✓	✓	✓	
	15.餐具清洗確實且清洗後消毒貯存良好。	✓	✓	✓	✓	✓	
	16.當日食材是否確實全部下鍋烹煮。	✓	✓	✓	✓	✓	
廚工人員操作方式態度	1.廚工人員服裝整齊。	✓	✓	✓	✓	✓	
	2.廚工人員依規定佩帶口罩、帽子。	✓	✓	✓	✓	✓	
	3.廚工人員態度專注認真。	✓	✓	✓	✓	✓	
	4.廚工人員工作中無汙染食物之行為。	✓	✓	✓	✓	✓	
	5.清洗食材確實。	✓	✓	✓	✓	✓	
	6.烹調食材適當。	✓	✓	✓	✓	✓	
	7.食材處理擺放離地。	✓	✓	✓	✓	✓	
	8.配膳時，改換圍裙。	✓	✓	✓	✓	✓	
其他建議/簽名	李淑瑛	淑瑛	淑瑛	淑瑛	淑瑛		

午餐秘書

午餐執行秘書 李淑瑛

總務主任 總務處主任 朱淑娟

校長

廣興國民小學 校長 張瓊友

桃園市八德區廣興國民小學 105年1月 午餐工作視察表

項目	視察內容	日期				備註
		1/4	1/3	1/8		
場所衛生	1.廚房內部空氣流通、光線充足，且無不良異味。	✓	✓	✓		
	2.設置有蓋垃圾桶、廚餘桶，密蓋並保持清潔。	✓	✓	✓		
	3.廚房排水溝加蓋，且截油槽每日清洗。	✓	✓	✓		
	4.廚房地面、天花板、牆壁、門窗保持清潔，且無發霉漏水或積水現象。	✓	✓	✓		
	5.庫房排列整齊、清潔，且清潔劑與食材須分開存放管理。	✓	✓	✓		
	6.庫房應設置有溫濕度計，且溫度應於 27°C 以下，濕度於 65% 以下。	✓	✓	✓		
	7.檢查天花板是否遭蟲屬侵害。	✓	✓	✓		
	8.工作檯面保持清潔，且原料處理區、烹調區、配膳區，分區落實且不紊亂。	✓	✓	✓		
	9.切、剝生食與熟食之刀、砧板分開使用。	✓	✓	✓		
	10.食品、器具、容器、包裝材料不得直接接觸地面，以防止汙染食品。	✓	✓	✓		
	11.員工更衣室經常保持清潔，且私人用物品不得置於調理場所。	✓	✓	✓		
	12.備檢品放置於專用冰箱，冷藏 7°C 以下保存 48 小時。並備有溫度計，且維護良好。	✓	✓	✓		
	13.檢查冰箱是否清潔整齊切溫度正常。	✓	✓	✓		
	14.檢查盛裝容器是否清潔並排列整齊。	✓	✓	✓		
	15.餐具清洗確實且清洗後消毒貯存良好。	✓	✓	✓		
	16.當日食材是否確實全部下鍋烹煮。	✓	✓	✓		
廚工人員操作方式態度	1.廚工人員服裝整齊。	✓	✓	✓		
	2.廚工人員依規定佩帶口罩、帽子。	✓	✓	✓		
	3.廚工人員態度專注認真。	✓	✓	✓		
	4.廚工人員工作中無汙染食物之行為。	✓	✓	✓		
	5.清洗食材確實。	✓	✓	✓		
	6.烹調食材適當。	✓	✓	✓		
	7.食材處理擺放離地。	✓	✓	✓		
	8.配膳時，改換圍裙。	✓	✓	✓		
其他建議/簽名		朱淑瑛	朱淑瑛	朱淑瑛		

午餐秘書

午餐執行秘書 李淑瑛

總務主任

總務處主任 朱淑娟

校長

廣興國民小學 校長 張瓊友