

# 113 年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表

(非自設廚房學校填寫)

## 一、基本資料

填表人及職稱：\_\_\_\_\_

(一) 縣市別：\_\_\_\_\_；學校名稱：\_\_\_\_\_。

(二) 學校供餐方式：

團膳，共\_\_\_\_\_家，廠商名稱\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

由他校自辦供應，學校名稱\_\_\_\_\_。

由他校委外廠商供應，廠商名稱\_\_\_\_\_。

(三) 每日午餐供應最大總份數：\_\_\_\_\_人。

(四) 學生供餐數：\_\_\_\_\_人；教職人員供餐數：\_\_\_\_\_人；附設幼兒園供餐數：\_\_\_\_\_人。

二、學校行政(需事先準備相關文件)

訪視項目	學校自主管理及說明	委員針對訪視項目輔導及建議 【若為部份符合，請於後方說明】
1-1 學校對於外訂廠商廚房衛生安全管理有監控機制？請說明或檢附相關資料(他校供應者免填)	1-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
1-2 學校有審核及決定菜單機制，並定期公布菜單？請檢附審核菜單資料	1-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
1-3 定期了解學生攝食狀況及合宜的滿意度調查(宜參考「高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊」之「學生午餐滿意度調查示例」)，並了解原因及提出改善計畫，請檢附當年資料	1-3 <input type="checkbox"/> 是( <input type="checkbox"/> 合宜 <input type="checkbox"/> 不合宜)  <input type="checkbox"/> 否	1-3 <input type="checkbox"/> 是( <input type="checkbox"/> 合宜 <input type="checkbox"/> 不合宜)  <input type="checkbox"/> 否

三、衛生訪視內容 ※需事先準備之相關文件

編號	訪視項目	學校自主管理及說明	委員針對訪視項目輔導及建議 【若為部份符合，請於後方說明】
1 ※	1-1 學校指定專人擔任餐飲督導人員。	1-1 <input type="checkbox"/> 營養師 <input type="checkbox"/> 午秘  <input type="checkbox"/> 其他_____	1-1 <input type="checkbox"/> 營養師 <input type="checkbox"/> 午秘  <input type="checkbox"/> 其他_____
	1-2 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；續任	1-2	1-2

	或已具備餐飲督導人員資格者是否完成今年 8 小時課程，請檢附文件證明。	非營養師或相關科系人員 ( <input type="checkbox"/> 是，訓練完成日期_____ ) <input type="checkbox"/> 否，目前已完成時數_____ ) 續任或已具備餐飲督導人員資格 ( <input type="checkbox"/> 是，訓練完成日期_____ ) <input type="checkbox"/> 否，目前已完成時數_____ )	非營養師或相關科系人員 ( <input type="checkbox"/> 是，訓練完成日期_____ ) <input type="checkbox"/> 否，目前已完成時數_____ ) 續任或已具備餐飲督導人員資格 ( <input type="checkbox"/> 是，訓練完成日期_____ ) <input type="checkbox"/> 否，目前已完成時數_____ )
2	2-1 學校是否派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業 2-2 發現有衛生不良之情形，是否有處理措施及追蹤機制。  註. 他校供應者免填	2-1 <input type="checkbox"/> 是，請填寫學校派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業之日期_____ <input type="checkbox"/> 否_____ ) 2-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2-1 <input type="checkbox"/> 是，請填寫學校派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業之日期_____ <input type="checkbox"/> 否_____ ) 2-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
3 ※	提供豬肉、牛肉原產地標示等證明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
4 ※	審慎辦理午餐餐食驗收(例如：驗收自主管理檢核表)，完整驗收紀錄等佐證資料是否與食材登錄平台相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
5	5-1 運送午餐餐食車輛。(可複選) 5-2 車輛應保持整潔乾淨。 5-3 車輛箱體應定期清洗。	5-1 <input type="checkbox"/> 固定專用車輛	5-1 <input type="checkbox"/> 固定專用車輛

		<input type="checkbox"/> 租用不定車輛 5-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 5-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 租用不定車輛 5-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 5-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
6	6-1 盒餐與餐點必須有效離地。 6-2 盒餐與餐點放置處避免太陽直接照射。 6-3 各班級桶餐放置處及打菜環境應避免病媒出沒或塵污、積水、濕滑。	6-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 6-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 6-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	6-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 6-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 6-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
7	學校對於食品中毒事件訂有緊急救護措施，請檢附資料。 ※	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
8	其他(請自述特色)	補充說明：	說明及建議：

四、他校供應填寫營養訪視內容(本項目除標示由學校填寫外，其餘由訪視委員填寫，學校請參考自主管理)(團膳免填)

當月午餐食物內容檢核表

學校午餐食物內容及營養基準 (教育部國民及學前教育署於 109 年 12 月 28 日公告)

	國小 1~3 年級		國小 4~6 年級		國中	
	目標值	階段值	目標值	階段值	目標值	階段值
熱量	620~720 大卡		720~830 大卡		800~930 大卡	
食物種類						
全穀雜糧類	3.5~4.5 份/餐	4.5~5.5 份/餐	4.5~5.5 份/餐	5~6.5 份/餐	5~6.5 份/餐	6~7.5 份/餐
乳品類	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份
豆魚蛋肉類	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐
蔬菜類	1.5 份/餐	1.5 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 0.5 份)		(深色蔬菜必須超過 2/3 份)		(深色蔬菜必須超過 2/3 份)	
水果類	1 份/餐	每週供應 2 份 (1 份/餐)	1 份/餐	每週供應 2 份 (1 份/餐)	1 份/餐	每週供應 2 份 (1 份/餐)
油脂與堅果種子類	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	3 份/餐

1. 是否提供 1 個月菜單：是 否。
2. 菜單是否呈現午餐各類食物份數：是 否。
3. 訪視當日是否看到供應菜色：是 否，以菜單評估。

※請提供當月菜單及一週菜單(須包含每人各類食材供應克數)

類別	訪視項目	學校自主管理	委員針對訪視項目輔導及建議【若為部份符合，請於後方說明】
穀物雜糧類	<p>1-1 全穀及未精製雜糧類平均供應頻率(次/週)，如糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥、豆薯等。</p> <p>※說明：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 精製穀物雜糧類:白米(飯、粥)、白麵包(饅頭)、白麵條等。</li> <li>➢ 全穀及未精製雜糧類:糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥、豆薯等。</li> </ul>	供應頻率: _____次/週	供應頻率: _____次/週
	<p>1-2 全穀及未精製雜糧類應佔穀物雜糧(含精製及未精製)食物1/3以上。(全穀及未精製雜糧的重量/穀物雜糧總重量)</p>	<p>全穀及未精製雜糧佔穀物雜糧類:</p> <p><input type="checkbox"/>幾乎沒有/&lt;5%</p> <p><input type="checkbox"/>微量/5%~&lt;1/6</p> <p><input type="checkbox"/>1/6~&lt;1/3</p> <p><input type="checkbox"/>1/3 以上</p>	<p>全穀及未精製雜糧佔穀物雜糧類:</p> <p><input type="checkbox"/>幾乎沒有/&lt;5%</p> <p><input type="checkbox"/>微量/5%~&lt;1/6</p> <p><input type="checkbox"/>1/6~&lt;1/3</p> <p><input type="checkbox"/>1/3 以上</p>

類別	訪視項目	學校自主管理	委員針對訪視項目輔導及建議【若為部份符合，請於後方說明】
		<input type="checkbox"/> 無法評估	<input type="checkbox"/> 無法評估
	1-3 穀物雜糧類替代品平均供應頻率(次/月)，如甜不辣、豬血糕、可樂餅、海鮮堡、蘿蔔糕、芋頭糕、薯條、包子類、雲吞、水餃、桶仔米糕、蔥油餅、披薩、鮮肉湯圓、包餡湯圓等，不得超過2份/週或8次/月。	供應頻率：_____次/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	供應頻率：_____次/月
乳品類	2-1 乳品類平均供應頻率(次/週)及份數(份/週)。 目標值：3份/週；階段值：1份/週。	供應頻率：_____次/週 供應份數：_____份/週	供應頻率：_____次/週 供應份數：_____份/週
豆	3-1 豆魚蛋肉類平均每日供應份數(份/餐)。	供應份數：_____份/餐	供應份數：_____份/餐
魚蛋肉類	3-2 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，不得超過1份/週或4次/月。	供應頻率：_____次/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	供應頻率：_____次/月

類別	訪視項目	學校自主管理	委員針對訪視項目輔導及建議【若為部份符合，請於後方說明】
	3-3 豆製品食物平均供應頻率(次/月)，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品(如豆腐、豆干、干絲、豆皮等)，至少 2 份/週或 8 次/月以上。	供應頻率：_____次/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	供應頻率：_____次/月
	3-4 魚類及各式海鮮每月平均供應份數(份/月)。 目標值：至少 1 份/週；階段值：至少 2 份/月。以階段值的標準評估是否符合。	供應份數：_____份/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	供應份數：_____份/月
蔬 菜 類	4-1 蔬菜平均每日供應份數(份/餐)。(蔬菜 1 份=可食生重 100g) 4-2 每週深色蔬菜日平均量(包括深綠和黃橙紅色，如深色葉菜類、胡蘿蔔、海帶、香菇等)佔總蔬菜量的 0.5 份以上。	供應份數：_____份/餐 <input type="checkbox"/> 少於 0.5 份或沒有 <input type="checkbox"/> 0.5 份以上	供應份數：_____份/餐 <input type="checkbox"/> 少於 0.5 份或沒有 <input type="checkbox"/> 0.5 份以上
水 果 類	5-1 水果平均供應頻率(次/週)及份數(份/週)。 目標值：1 份/餐；階段值：2 份/週。	供應頻率：_____次/週 供應份數：_____份/週	供應頻率：_____次/週 供應份數：_____份/週
其 他	6-1 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，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	供應頻率：_____次/週 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	供應頻率：_____次/週 魚類油炸：_____次/月

類別	訪視項目	學校自主管理	委員針對訪視項目輔導及建議【若為部份符合，請於後方說明】
	2次/週。		
	6-2 午餐供應之飲品應符合「校園飲品及點心販售範圍」。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	6-3 飲品供應頻率(次/週)及品項(如：無糖/低糖豆漿、100%純果汁、優酪乳等)。	供應頻率：_____次/週 品項：	供應頻率：_____次/週 品項：
	6-4 公告之菜單除菜名外有列出菜餚之食材內容、烹調方式，如炒三丁(玉米、紅蘿蔔、毛豆)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	6-5 提供之菜單需標註過敏原「本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用」。依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」於菜單標示注意易引起過敏的食物，如：甲殼類、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、羊奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	6-6 甜湯平均供應頻率(次/週)及內容。	供應頻率：_____次/週	供應頻率：_____次/週

類別	訪視項目	學校自主管理	委員針對訪視項目輔導及建議【若為部份符合，請於後方說明】
		內容：	內容：
	6-7 供應甜湯不超過1次/週	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	6-8 甜湯以低糖之未精製全穀雜糧類為宜(如：綠豆薏仁湯、地瓜湯、紅豆湯等)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	6-9 桶餐以定量有洞湯瓢配膳，以控制每位學生之份量。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

### 五、健康飲食教育

訪視項目	學校自主管理及說明	委員針對訪視項目輔導及建議
1 規劃並辦理學校午餐健康飲食教育(依教育部「高級中等以下學校健康飲食教育指導內容及規劃」) 2 健康飲食教育課程規劃方式?	1 <input type="checkbox"/> 是，請寫出 辦理主題_____及學年頻率_____ (次/學年) <input type="checkbox"/> 否 2 <input type="checkbox"/> 融入正式課程	1 <input type="checkbox"/> 是，請寫出 辦理主題_____及學年頻率_____ (次/學年) <input type="checkbox"/> 否 2 <input type="checkbox"/> 融入正式課程

	<input type="checkbox"/> 非正式課程教學類型 <input type="checkbox"/> 列入校訂/校本課程	<input type="checkbox"/> 非正式課程教學類型 <input type="checkbox"/> 列入校訂/校本課程
--	--	--

綜合意見：

輔導訪視日期：\_\_\_\_\_

簽名處

國教署訪視委員：

縣市政府教育局(處)：

國教署代表：

學校代表：

(國立高中職營養師)

113 年度國民中小學學校校園食品輔導訪視表(訪視委員填寫) 註:無販賣部者免填

縣市及學校名稱：                      縣/市                      國小/國中                      每週填寫自主檢核表：有    無

販賣部經營方式：自營    委外（須有合格的廠商合約書）    自動販賣機

• 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	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 60°C 以上。	應注意復熱機溫度，加熱後品溫需維持 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，在室溫下解凍或隔夜解凍。	直接加熱即可，免有衛生安全疑慮。
	冷凍食品拆封後未一次使用完畢，無妥善封口及保存。	應封口保存，並註記拆封日期。
	冷藏冷凍設備未保持適當溫度，或無溫度紀錄。	冷藏冷凍庫應保持冷藏 7°C、冷凍-18°C 以下，並每天紀錄。
	冷凍庫未有效除霜。	視結霜程度，定期除霜。
	飲品、食品未拆除外紙箱，直接置於展售之冷藏(凍)庫中。	(請廠商)上架時先拆除外紙箱，再放入冷藏(凍)庫中。
	冷藏冷凍設備內食品、飲品放置雜亂或過多，影響通風效果。	不得超過最大裝載量，以保持冷藏冷凍效果。
	冷藏冷凍設備內有私人物品。	勿放置私人物品。
	有使用電鍋、黑輪機或蒸包機設備，未每日確實清洗消毒。	應每日確實清洗消毒，以免有衛生安全之疑慮。
	裝有食品、飲品紙箱，直接置於地面或靠牆擺放。	應有效離地。
	裝有食品、飲品的容器未保持清潔。	各種容器（塑膠籃、保麗龍盒等）皆應保持清潔。
	場區環境未保持乾淨。	應定期打掃、整理，以維護清潔、衛生。

• 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%	每包裝添加甜味劑	無驗證標章產品 (如：CAS、TQF)	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)	非 7 大飲品	每包裝添加甜味劑	無驗證標章產品 (如：CAS、TQF)	國外製造			

(綜合意見及簽到表請翻下一頁填寫！)

綜合意見：

輔導訪視日期：\_\_\_\_\_

簽名處	
國教署訪視委員：	縣市政府教育局(處)：
國教署代表：  (國立高中職營養師)	學校/廠商代表：

校園食品屬「點心類」或「飲品類」，不得為「零食類」，且為補充正餐不足，期待您與我們一起為孩子的健康共同把關！