

# 桃園縣(永安)國民中學(102)學年度學校午餐輔導訪視表(自辦)

午餐執秘簽章：

午餐執秘 葉志平

校長簽章：

永安國民中學 校長 范菁華

訪視委員簽章：

蕭富陽 102年4月30日

徐延平 陳振東 張君 許嘉琪

一、 基本資料	1.學生人數( 250 )人,參加人數( 250 )人,參加比率( 100% )。 2.午餐收費( 778 )元。 3.每日供應( 3 )菜, ( 1 )湯,每週供應水果( 2 )天,每週供應牛奶( 0 )天;其他: <u>每週四-健康蔬食餐</u> 4. <input type="checkbox"/> 廚工送達; <input checked="" type="checkbox"/> 學生自行搬運; <input type="checkbox"/> 其他: _____。 5.補助無力支付( 62 )人,佔用餐學生比率( 24.8% )。「本年度縣府補助 100%;社會資源補助 0%」 6.午餐創辦時間:( 80 )年( 12 )月。 7.廚工( 3 )人,有廚師證照的( 3 )人。 8.截至上學期止累計結餘款( 429,740 )元。 9.廚工退休準備金提撥:( 88 )年( 1 )月( 1 )日提撥,提撥率:( 6 )%。		
輔 導 訪 視 項 目		配 分	學 校 自 評 得 分
二、 工 作 推 展 (一)	1.依據教育局各項規定執行業務〈詳如說明〉	10	9
	2.訂定午餐工作推行實施計畫、年度工作計畫,組織運作良好,有紀錄可查。	10	9
	3.食譜設計富有變化,並裝訂成冊,未使用加工後成品及減少使用加工後半成品。	10	8
	4.建立午餐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。	10	10
	5.辦理廚工保險、定期健康檢查,督導廚工參與研習,基本時數有紀錄可查;初任午餐執行秘書參加32小時研習紀錄,往後每兩年應研習滿8小時。	10	8
三、 工 作 推 展 (二)	1.明細分類帳、現金出納備查簿、年收支結算表等帳務表冊管理、登載詳實。	10	10
	2.原始憑證須按月整理裝訂成冊並核章完整;及上個月存款餘額證明。	10	10
	3.經費運用項目合理,專款專用,收支平衡,並依教育部午餐食物內容及營養基準供餐。	10	10
	4.管控午餐設備財產登錄及盤點紀錄確實。	10	9
	5.供貨廠商及貨品衛生掌握確實並有紀錄;招標過程合宜,並與廠商簽訂契約。	10	9
小 計 (一) : 45%		小計	41.4

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（溫度攝氏27度以下，濕度65%以下）。		10	9	
	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（含截油槽）整潔。		10	9	
	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）		10	9	
	4.廚餘桶及週遭環境整齊清潔，並有具體處理措施。		10	8	
	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。		10	9	
五、 營養衛生教育 (二)	1.在特定地點設置情境，公佈食譜及佈置營養衛生教育內容，且有實施紀錄。		10	8	
	2.用餐時間25分鐘以上；實施『進餐指導』教學觀摩，每年一次以上，並備有進餐指導資料供教師使用。		10	8	
	3.實施全校營養衛生教育知識測驗、學藝競賽，並備有營養教育指導資料供教師使用。		10	8	
	4.實施潔牙、洗手教育及推行潔牙、洗手實際措施與紀錄。		10	8	
	5.有學校廚房衛生與環境自我機制檢查表；確實辦理滿意度問卷調查。		10	8	
小 計 (一) : 45%			小計	37.8	
午餐網頁(午餐相關資料及營養教育成果呈現) 10%			100	6	
六、 總 評	特色 創新	1.每週一日健康蔬食日 2.102學年度開始做為供餐中心學校，辦理四校午餐資源分享	最高 5分	2	
	綜合 意見	由輔導訪視委員填寫並簽名 1. 廚房環境加強，洞補好，防蟲鼠：天花板修復，不得有開口。 2. 消毒櫃定溫未達110℃。 3. 要求食材供應商提供菜單供給份數，了解營養。 4. 工作日誌紀錄明確蔬菜名。 5. 肉類驗收注意溫度、外觀。 6. 建議：分享學校承擔交通費，見背面			
備註			(總分105分) 共計： 87.2 分		

7. 冰箱管理待加強, 冰霜消除。
8. 刀具缺損, 墊米用瓦楞紙可改善(乾料壙)
9. 營養衛生教育資料收集, 成果應具體呈現。
10. 相關書面資料宜核章確實。