

## B-4.2-2 臺北市學校廚房午餐供應監廚紀錄表

檢查日期：中華民國      年      月      日 星期      時間：

檢 查 項 目	良好	待改進				
1、服裝儀容整潔（衣帽雨鞋、口罩、無蓄留指甲及配戴飾物），作業場所內不得抽煙或嚼食檳榔、吐痰等行為。						
2、手部應保持清潔，確實洗手。接觸熟食應著衛生手套。						
3、庫房物品排放整潔且離牆離地5公分以上，原料分類保存並加蓋，不得與地面直接接觸。						
4、冷藏(0~7℃)、冷凍(-18℃以下)庫溫度正常，定期清潔、無結霜、無異味，物品覆蓋完整、擺放整潔且明顯標示。						
5、庫房管理依先進先出原則，食品標示完整且均在有效期限內，若屬免貼標示者，需有資料可查詢。						
6、食材品質良好且確實清洗，不同食材應分區或分時段處理。						
7、洗菜、洗米等污水殘渣，不可往地上傾倒，且應隨時保持地面的乾燥、清潔。						
8、生、熟食之刀具、砧板亦作分色或標示管理，分開使用，以避免交叉污染。						
9、食物應適當保溫、遮蓋等衛生安全措施，餐點不可直接放置於地面。						
10、不以鍋鏟、湯杓或手直接沾食物來嚐味，必須先盛到小碟子或碗中再予以試味道。						
11、前處理、烹調及配膳期間，不得使用及放置清潔劑(清潔用品應專區存放)。						
12、各檯面、餐具排放整齊，容器無凹陷、缺口，且清潔乾淨。						
13、走道寬敞、地面、水溝保持清潔，無積水、菜渣、無濕滑及病媒出沒之痕跡。						
14、垃圾、廚餘不得留置廚房隔夜，廢物桶也應清洗乾淨。						
15、菜色與菜單是否相符（未擅自修改菜單）： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合,原因：						
試吃結果	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	水果
備註：✓可,△待改進,×差						

缺失已現場改進：

監廚人員簽名：

待追蹤改進事項：

營養師：

衛生組長：

學務主任：

校長：