

南投縣仁愛國小廚房午餐供應監廚輪值表

輪值人員請於當天負責至廚房監廚，並填寫『監廚紀錄表』，並送交總務處午餐秘書

113 年監廚 日期	監廚人員	簽名	監廚日期	監廚人員	簽名
2/15~2/18	張倩玉	張倩玉	6/24~6/28	張倩玉	
2/19~2/25	曾意珊	曾意珊			
2/26~3/3	王苡人	王苡人			
3/4~3/10	蔡永瑩	蔡永瑩			
3/11~3/17	溫貴森	溫貴森			
3/18~3/22	林雪苓	林雪苓			
3/25~3/31	沈苡真	沈苡真			
4/1~4/7	謝惠玲				
4/8~4/14	王維煥				
4/15~4/21	張倩玉				
4/22~4/28	曾意珊				
4/29~5/5	王苡人				
5/6~5/12	蔡永瑩				
5/13~5/19	溫貴森				
5/20~5/26	林雪苓				
5/27~6/2	沈苡真				
6/3~6/9	謝惠玲				
6/10~6/16	王維煥				
6/17~6/23	巡資				

以便陳核及問題追蹤，感謝大家配合！

南投縣仁愛國小學校廚房午餐供應監廚紀錄表

檢查日期：中華民國 113 年 3 月 27 日 星期 四 時間：

檢查項目	符合規定					
	是	否				
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°C)、冷凍(-18°C 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 checked="" 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：V可, △待改進, ×差	✓	✓	✓	✓	×	✓
待追蹤改進事項： 甜品 豆花紅豆湯、豆花太少、口感不太好。						

監廚人員：林雅萍

午餐秘書：

午餐秘書 洪雅萍