

幼兒園餐飲輔導訪視表

一、基本資料

- (一) 縣市別：_____；幼兒園名稱：_____；電話：_____。
- (二) 幼兒園類型 公立學校附屬幼兒園 公立/市立/鄉立幼兒園 非營利幼兒園 準公共化幼兒園 私立幼兒園/私立學校附屬幼兒園
- (三) 幼兒園午餐供餐方式：(可複選)
- 自設廚房，廚房從業人員：_____位，取得證照者：_____位。
- 與國中、小共用廚房。(非學校附屬幼兒園免填)
- 中央廚房供應。
- 外訂午餐，廠商名稱_____。
- (四) 學生數：_____人，每月每位幼兒餐點費：_____元/月，含1次午餐及_____次點心
- (五) 幼兒園餐點管理負責人員及職稱：_____；
- 近兩年受食品營養專業課程訓練 是，兩年_____小時 否。
- 餐點設計(含菜色內容)人員及職稱：(可複選) 營養師(來源：_____) 廚師 教師 園長 其他_____。

二、餐點衛生品質 ◎表示自設廚房專屬項目，非自設廚房不必填寫

檢查項目	編號	項目	訪視委員輔導及建議 (符合請在 <input type="checkbox"/> 打v；不符合請在 <input type="checkbox"/> 打x並給予說明及建議)	
作業場所設施規劃、維護與管理	1 ◎	廚房衛生管理：	若不符合請給予說明及建議：	
		1-1 有良好通風及光線。		<input type="checkbox"/> 1-1
		1-2 天花板、門窗、牆壁及地面應保持清潔，排水系統保持暢通、保持良好通風及光線。		<input type="checkbox"/> 1-2
		1-3 廁所未正面開向廚房門口，若有效控制空氣流向或設置有效緩衝設施(如屏風)，不在此限。		<input type="checkbox"/> 1-3
		◎ 1-4 垃圾桶、廚餘桶加蓋，並每日清潔。		<input type="checkbox"/> 1-4
		1-5 廚房工作台應明亮(照度至少應兩百勒克斯(Lux))。		<input type="checkbox"/> 1-5
		1-6 廚房內應設置完善排油煙設備，並保持清潔。		<input type="checkbox"/> 1-6
		1-7 應有洗手設施，備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；於明顯之位置標示簡明易懂洗手方式。		<input type="checkbox"/> 1-7
	2 ◎	作業人員使用之廁所：	若不符合請給予說明及建議：	
		2-1 有洗手、乾手設備(如乾手器或擦手紙巾等)。		<input type="checkbox"/> 2-1
		2-2 清潔、通風無異味。	<input type="checkbox"/> 2-2	

	<p>器具、餐具及設備：</p> <p>3-1 有洗滌、沖洗及有效殺菌之洗滌設備。</p> <p>3-2 需使用食品用清潔劑。</p> <p>3-3 清潔劑或消毒劑存放於固定場所，專人負責保管及紀錄其用量。</p> <p>◎ 3-4 砧板、刀具生、熟食分開使用，並以顏色清楚區分。</p> <p>3-5 與食品接觸面應保持平滑，無凹陷或裂縫，並保持清潔。</p> <p>3-6 盛裝物料與熟食之容器或設備，應以顏色明顯區分，防止生熟食交叉污染。</p> <p>3-7 使用前確認其清潔，使用後應清洗乾淨，儲存時保持乾淨。</p>	<p>若不符合請給予說明及建議：</p> <p><input type="checkbox"/>3-1</p> <p><input type="checkbox"/>3-2</p> <p><input type="checkbox"/>3-3</p> <p><input type="checkbox"/>3-4</p> <p><input type="checkbox"/>3-5</p> <p><input type="checkbox"/>3-6</p> <p><input type="checkbox"/>3-7</p>
<p>從業員工衛生管理</p>	<p>4-1 餐飲從業人員於作業場所內工作時，應穿著清潔的專用工作衣(如圍裙)、帽、戴口罩。</p> <p>4-2 從業人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾品，手部如有傷口應包紮好再穿戴消毒清潔之不透水衛生手套，必要時停止工作。</p> <p>◎ 4-3 檢視餐飲從業人員是否有可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，不得從事與食品接觸之工作。</p> <p>※提醒：若廚務人員缺席，請園所提供平日廚務人員製作餐點之照片，並由訪視人員詢問園所教師。</p>	<p>若不符合請給予說明及建議：</p> <p><input type="checkbox"/>4-1</p> <p><input type="checkbox"/>4-2</p> <p><input type="checkbox"/>4-3</p>
	<p>5 每年做定期健康檢查，A型肝炎、結核病、傷寒等，並有完整紀錄。</p> <p>◎ ※請園所提供廚務人員健康檢查資料。</p>	<p>若不符合請給予說明及建議：</p> <p><input type="checkbox"/></p>

餐點製備貯存及衛生管理	6	<p>冷凍冷藏溫度及存放：</p> <p>6-1 冷凍冷藏設備應保持清潔、備有溫度計以確認冷凍冷藏設備有效運作，並有溫度紀錄備查。</p> <p>6-2 冷凍溫度應在攝氏-18度以下。</p> <p>6-3 冷藏溫度應在攝氏7度以下。</p> <p>6-4 冷凍冷藏食物應完整覆蓋或密封包裝、分區貯存，且生熟食有效區隔，避免交叉污染。</p> <p>6-5 確認包裝食品皆無過期品。</p>	<p>若不符合請給予說明及建議：</p> <p><input type="checkbox"/>6-1</p> <p><input type="checkbox"/>6-2</p> <p><input type="checkbox"/>6-3</p> <p><input type="checkbox"/>6-4</p> <p><input type="checkbox"/>6-5</p>
	7	<p>餐點溫度及存放：</p> <p>7-1 餐點製備完成及運送過程應加蓋。</p> <p>7-2 熱食餐點製備以澈底加熱為原則，完成後須加蓋，熱存溫度保持在60°C以上或餐點製備完成4小時內食用完畢。</p>	<p>若不符合請給予說明及建議：</p> <p><input type="checkbox"/>7-1</p> <p><input type="checkbox"/>7-2</p>
	8	<p>8-1 外購餐食和點心應向合法登記之食品業者購買。※請園所提供當天餐點來源廠商資料。</p> <p>8-2 包裝食品依規定應有完整標示。</p> <p>8-3 提供之菜單需標註豬肉及牛肉產地標示、含基因改造或過敏原。</p> <p>8-4 散裝/分裝食品應標示品名、原產地(國)、日期(購買日期、入庫時間、使用/保存期限，擇一標示)，以利先進先出。</p>	<p>若不符合請給予說明及建議：</p> <p><input type="checkbox"/>8-1</p> <p><input type="checkbox"/>8-2</p> <p><input type="checkbox"/>8-3</p> <p><input type="checkbox"/>8-4</p>
	9	<p>正餐與點心需分開進行留樣保存，並有完整覆蓋，正餐與點心留樣品總重需分別達200公克，需標示日期與餐別，置於冷藏庫48小時備查。</p>	<p>若不符合請給予說明及建議：</p> <p><input type="checkbox"/></p>

10	應每天確實執行衛生自主管理，並紀錄「衛生自主管理檢查表」，含檢查人員及確認人員簽名欄位。	<input type="checkbox"/> 若不符合請給予說明及建議：
----	--	--

三、餐點營養品質：請園所提供最近一個月菜單，並由訪視委員實際視察或詢問當日餐點。

幼兒園餐點食物內容及營養基準（公告日期：109年12月28日）

食物類別	2-3歲	4-6歲	食物內容說明
全穀雜糧類	3.5份 (*2.5份、**1份)	5份 (*3份、**2份)	未精製 1/3 以上 (包括糙米、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、山藥等)
豆魚蛋肉類	1.5份 (*1份、**0.5份)	1.5份 (*1份、**0.5份)	豆製品包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品，每週供應 1 份以上 如豆干、干絲、非油炸豆皮、豆腐等
			魚類(包括各式海鮮)，每週供應至少 1/2 份 豆魚蛋肉類半成品，每週供應不超過 2 份 如各式丸類、蝦捲、香腸火腿、熱狗、培根、臘肉、鹹豬肉、重組雞塊、麵筋泡、炸豆皮、仿肉製品等
乳品類	0.5份 (**0.5份)	0.5份 (**0.5份)	供應鮮奶、原味優酪乳、保久乳、奶粉沖泡，可兩天供應 1 份。 不含調味乳、調味優酪乳與稀釋乳酸飲料
蔬菜類	1份 (*0.5份、**0.5份)	1.5份 (*1.5份、**0.5份)	深色蔬菜必須超過 1/3
水果類	1份 (**1份)	1份 (**1份)	以供應新鮮水果原則，減少供應 100%果汁
油脂與堅果種子類	1.5份 (*1份、**0.5份)	2份 (*1.5份、**0.5份)	

註：提供符合幼兒園餐點營養基準的食物份量 *＝午餐(份) / **＝早點及午點(份)

類別	編號	項目	訪視委員輔導及建議	
			符合請在 <input type="checkbox"/> 打√	不符合請寫出供應頻率 並給予說明及建議
糧類 全穀雜	1	每日至少使用1次未精製全穀雜糧類取代精緻穀類，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。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 供應_____次/週(月) 說明及建議：
豆魚蛋肉類	2	2-1 每週至少供應1次以上豆製品食物，如豆腐、豆乾、干絲、豆皮、豆花(建議不使用稀釋澱粉糖水類豆花)、豆漿。	<input type="checkbox"/> 2-1	<input type="checkbox"/> 2-1 供應_____次/週(月) 說明及建議：
		2-2 每週供應至少1/2份魚類(包括各式海鮮)。	<input type="checkbox"/> 2-2	<input type="checkbox"/> 2-2 供應_____份/週(月)
		2-3 每週供應不超過2次豆魚蛋肉類半成品，如各式丸類、蝦捲、香腸火腿、熱狗、培根、臘肉、鹹豬肉、重組雞塊、麵筋泡、炸豆皮、仿肉製品等，以產品出現次數計算。	<input type="checkbox"/> 2-3	<input type="checkbox"/> 2-3 供應_____次/週
		2-4 採用國內在地豬肉、牛肉之生鮮食材。	<input type="checkbox"/> 2-4	<input type="checkbox"/> 2-4
乳品類	3	3-1 每週至少供應2次純奶類，如鮮奶、無/低糖優酪乳、無/低糖優格、保久乳、奶粉沖泡、乳酪(起司)等。	<input type="checkbox"/> 3-1	<input type="checkbox"/> 3-1 供應_____次/週(月) 說明及建議：
		3-2 不供應調味乳、調味優酪乳與稀釋乳酸飲料。	<input type="checkbox"/> 3-2	<input type="checkbox"/> 3-2 供應_____次/週
蔬菜類	4	每日供應深色蔬菜(包含深色葉菜類、胡蘿蔔、海帶、香菇等)。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 供應_____次/週 說明及建議：
水果類	5	每日供應新鮮水果，避免供應果汁。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 水果供應_____次/週； 果汁供應_____次/週。 說明及建議：

餐 點 設 計	6	多選擇當季、在地、多樣化食材。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 說明及建議：
	7	若以豆漿代替乳品，須增加供應含鈣量較高的食材，以避免幼兒鈣質攝取不足，如深綠色蔬菜、豆乾、板豆腐、芝麻、小魚乾等。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 說明及建議：
	8	正餐避免供應高油糖鹽食品，如油飯、米血糕、培根、甜不辣、醃漬醬瓜、罐頭麵筋、肉鬆等，以產品出現次數計算，每週不超過2次。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 供應_____次/週 說明及建議：
	9	9-1 鼓勵幼兒多喝白開水，不提供含糖飲品、含咖啡因飲品及食品，如冬瓜茶、各式加味茶、奶茶、稀釋發酵乳、果蔬汁、各式茶飲、可樂、茶凍、咖啡凍等。	<input type="checkbox"/> 9-1	<input type="checkbox"/> 9-1 供應_____次/週 說明及建議：
		9-2 點心避免供應高油糖鹽食品，如甜甜圈、沙其瑪、薯條及薯餅、牛角麵包、可頌麵包、夾心餅乾、菠蘿麵包、市售布丁、仙貝等，每週不超過1次。	<input type="checkbox"/> 9-2	<input type="checkbox"/> 9-2 供應_____次/週
9-3 甜品以低糖之全穀雜糧類為宜，如綠豆湯、地瓜湯、紅豆湯、八寶粥、紫米粥、燕麥粥、南瓜粥、香芋湯、蓮子湯等。		<input type="checkbox"/> 9-3	<input type="checkbox"/> 9-3	
10	10-1 餐點體積適中易咀嚼、易消化，避免刺激性的食物，且份量適當。 10-2 午餐以吃飯配菜為原則，飯菜混合型態的單一餐點(如燴飯、湯麵、粥品、焗飯、炒米粉、義大利麵、油飯等)每週不超過2次。 10-3 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、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等及其製品。	<input type="checkbox"/> 10-1 <input type="checkbox"/> 10-2 <input type="checkbox"/> 10-3	<input type="checkbox"/> 10-1 說明及建議： <input type="checkbox"/> 10-2 供應_____次/週 <input type="checkbox"/> 10-3	

餐點製備	11	11-1 避免造成幼兒哽塞的危險食材，如果凍、軟糖、糖果、含骨頭的肉類、整顆的種子與堅果(如花生)、有籽的水果(如荔枝、龍眼)與整口的花生醬、水晶餃、麻糬、蒟蒻(臺教國署學字第 1100016267 號函)等。	<input type="checkbox"/> 11-1	<input type="checkbox"/> 11-1 說明及建議：
		11-2 餐點盡量避免油炸，選擇如蒸、涮、燙、煮、拌炒、滷、烘烤等的烹調方法，且應充分加熱。	<input type="checkbox"/> 11-2	<input type="checkbox"/> 11-2 供應_____次/週
		11-3 避免冷食(如涼麵、蛋沙拉、壽司等)及生食。	<input type="checkbox"/> 11-3	<input type="checkbox"/> 11-3 供應_____次/週
		11-4 點心與正餐之供應時間，規劃至少間隔 2 小時。	<input type="checkbox"/> 11-4	<input type="checkbox"/> 11-4
其他	12	公告之菜單除菜名外列出菜餚之食材內容，如炒三丁(玉米、紅蘿蔔、毛豆)。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 說明及建議：

四、健康飲食教育：包含食農教育、營養教育、食安教育、環境教育等相關內容。請園所提供相關佐證資料，由訪視委員視察或詢問園所教師。

編號	項目	訪視委員輔導及建議 (符合請在 <input type="checkbox"/> 打√；不符合請在 <input type="checkbox"/> 打X並給予說明及建議)
1	1-1 每學期有計畫或系統性安排健康飲食相關教學活動，提出佐證資料或相關說明。	若不符合請給予說明及建議： <input type="checkbox"/> 1-1 <input type="checkbox"/> 1-2 <input type="checkbox"/> 1-3
	1-2 宜配合飲食教育引導，鼓勵幼兒嘗試新食物、吃不喜歡的食物。	
	1-3 供應從少量開始，循序漸進訓練幼兒對各種食物的接受度，以降低幼兒對於陌生食物產生排斥的態度。	
2	觀察幼兒飲食行為之改變，提供佐證資料(如親師聯絡簿)或相關說明。	若不符合請給予說明及建議： <input type="checkbox"/>

3	3-1 用餐時說明食物種類、均衡飲食重要性與用餐禮儀。 3-2 教導幼兒細嚼慢嚥，以訓練咀嚼能力。	若不符合請給予說明及建議： <input type="checkbox"/> 3-1 <input type="checkbox"/> 3-2
4	教保人員能營造良好用餐氣氛，多鼓勵、注重身教，並能依兒童個別狀況適度提醒或協助幼兒培養良好飲食習慣。	若不符合請給予說明及建議： <input type="checkbox"/>
5	不以食物作為獎勵方式。	若不符合請給予說明及建議： <input type="checkbox"/>
6	情境布置配合相關健康議題，且呈現方式多元生動，提供佐證資料或相關說明。	若不符合請給予說明及建議： <input type="checkbox"/>
7	每學期做親職教育之健康飲食引導，提供佐證資料或相關說明。	若不符合請給予說明及建議： <input type="checkbox"/>

簽名處	
受訪單位代表人/職稱/聯絡電話：	
訪視委員：	縣市政府教育局(處)：

綜合意見：