

學校午餐食材驗收紀錄表(參考格式)

進貨日期： 年 月 日

(每日檢核)

類別	品名	廠牌	供應商	有效日期 (或製造日期及有效期限)	驗收數量 (重量)是 否符合規定		外觀(含包裝)是否良好		飽滿度是 否良好 (有彈性、 緊密度良好)		是否有異 味		冷凍或冷藏 產品溫度是 否適當(含 如為冷凍產 品事先解 凍,其溫度 是否適當)		備註欄 (如菜單數量、CAS 產品編號、異常狀況 等)
					是	否	是	否	是	否	是	否	是	否	
肉類															
海鮮															
蛋類															
蔬果															
其他															

填表人：

單位主管：

校長：

- 備註：
1. 本表由負責驗收人員於驗收時填寫，並應作適當處理。
  2. 本表係建議格式，學校得因應現場狀況進行合理調整。
  3. 廠牌為產品包裝上有清楚記載之生產廠名稱，如無則填無；供應商係指與學校簽約供應食材之廠商。
  4. 「食品良好衛生規範」第23點規定，冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏負18度以下；冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏7度以下凍結點以上。「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第11條規定，禁止在室溫下解凍。
  5. CAS產品編號為產品包裝上CAS標章下沿之6碼阿拉伯數字編號。