#### 國立聯合大學「校園食材登錄」標準作業流程

權責單位

作業流程

相關使用表單

學校餐廳業者
 營養師

- 1. 餐廳業者需於<u>寒暑假結束開學前</u>,完成校園食 材登錄平臺之「供應商維護」「食材登錄」「調 味料管理」、「菜單登錄」相關紀錄表單,學期 中若有更換食材來源之供應商,需即時通知營 養師。
- 2. 營養師將「供應商維護」、「食材餐錄」、「調味 料管理」表單列印後,置放入「校園食材登錄」

附件一:

校園食材登錄平臺

https://210.61.8.229/ frontend/

相關表單如下:

「供應商維護」、「食材登錄」、「調味料管理」、「菜 單登錄」

學校餐廳業者

餐廳業者需每日晚上 12:00pm 前, 上教育部之校園食材登錄服務平臺, 登錄明日的「供應商維護」、「食材登錄」、「調味料管理」、「菜單登錄」。



- 衛保組負責餐 飲衛生稽核業 務之護理師
- 1. 營養師需<u>每週</u>不定時抽查餐廳業者「供應商維護」、「食材登錄」、「調味料管理」、「菜單登錄」登記的確實性,若有不符合規定者拍照存檔並提供衛保組匯整於月報表。
- 2. 衛保組負責餐飲衛生稽核業務之護理師,需<u>每週</u>不定時抽查 餐廳業者「供應商維護」、「食材登錄」、「調味料管理」、「菜 單登錄」。

# 「供應商表單」

附件一

供應商名稿 負責人 公司統論 地址 電話									
尚 <b>本 </b>	供應商名稱	負責人	公司統編	地址	電話				
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
尚 <b>本 </b>									
稽核業務之護理師	<b>巻 姜 岳</b>								
	A K CIT		稽核業務之護理師						

# 「菜單表單」

附件一

學校名稱*	供餐地點*	餐廳名稱*	供餐日期*	菜色名稱*	食材	熱量*	
營養師			•	衛保組負責	組負責餐飲衛生		
				稽核業務	之護理師		

# 「調味料表單」

附件一

學校名稱*	供餐地點*	餐廳名稱*	調味料名稱*	進貨日期*	開始日期*	結束日期*	供應商*
營養師					責餐飲衛生		
				稽核業務	之護理師		

附件二

### 「食材表單」

學校名稱	供餐地點*	餐廳名稱*	供餐日期*	進貨日期*	食材名稱*	產品名稱*	供應商名稱*	基改黃豆	基改玉米
1 1 111	DV R · CIME				N 13 1113	/			<u> </u>
營養師				衛保組負責	餐飲衛生				•
				稽核業務之護理師					