

桃園市103學年度山腳國民中學午餐輔導訪視項目及成果說明

六、總評--特色創新

14. 抽核本校午餐供應商場 a. 食材供應商永得公司 b. 有機蔬菜供應商御園有機農場 c. 食材貨品來貨源產地參觀，以管控與確保食材供貨品質。

b. 有機蔬菜供應商御園有機農場

照片



說明：104/02/03 參觀御園有機農場由夫人黃麗惠簡報(一)

照片



說明：104/02/03 參觀御園有機農場由夫人黃麗惠簡報(二)



照片



說明：104/02/03 鍾午秘帶午餐團隊參觀御圃有機農場由夫人黃麗惠簡報(三)

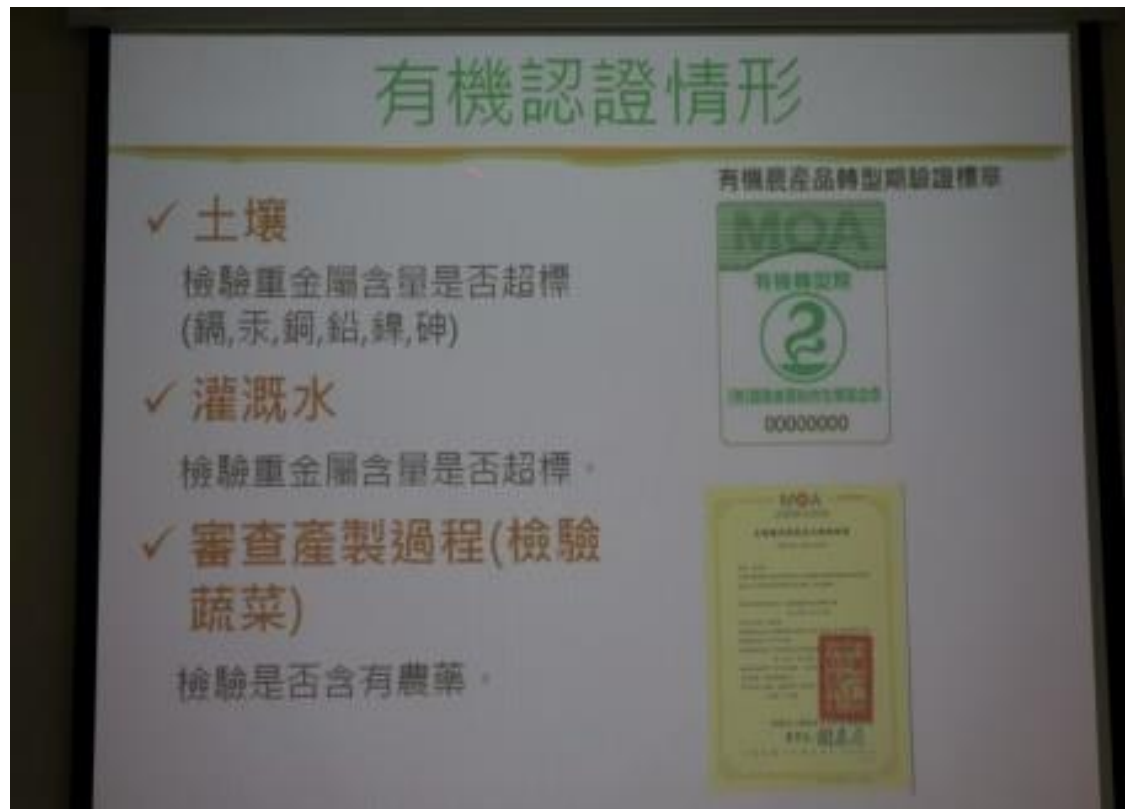
照片



說明：御圃有機農場有機認證過程簡報(四)



照片



說明：御圃有機農場有機認證過程簡報(五)

照片



說明：御圃有機農場由夫人黃麗惠簡報內容簡報(六)剪影



照片



說明：御圃有機農場由夫人黃麗惠簡報內容簡報(七)剪影

照片



說明：御圃有機農場由夫人黃麗惠簡報內容簡報(八)剪影



照片



說明：鍾午秘帶午餐團隊參觀御圃有機農場菜園生長現況剪影

照片



說明：鍾午秘帶午餐團隊參觀御圃有機農場菜園鄭琇文廚師拔菜現況剪影



照片



說明：蔬菜先自行育苗剪影

照片



說明：鍾午秘帶午餐團隊參觀御圃有機農場和夫人黃麗惠剪影



照片



說明：參觀御圃有機農場菜園生長現況剪影

照片

抽核午餐供應商場區記錄表

訪視日期：104年2月3日 時間：上午9時20分

查核廠商：禾不囉智, 御圃有機農場

編號	項目	優良	尚可	待改進	備註
1	作業場所之地面、牆壁、天花板等應保持清潔、避免落漆、長霉、積水或濕滑	✓			
2	作業場所無蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒；有防治病媒等措施與設備。	✓			
3	適當的分區隔離，如行政區、更衣室、驗收區、前處理區、物料貯存區、清洗區、廢棄物處理區等；且廁所應與各作場所有效區隔，不得設於作業區內。	✓			
4	食材處理工作人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽。	✓			
5	工作中人員隨時保持乾淨的雙手，無蓄留指甲、塗指甲油及戴飾物等。	✓			
6	廠區環境及送貨車每日清潔，並做好相關記錄。	✓			
7	每日進貨驗收確實，並做好相關記錄(與CAS、GMP等食材商的訂貨單、驗收記錄等)。	✓			
8	冷藏溫度適宜(7°C以下)，並做好相關記錄。	✓			
9	冷藏庫乾淨，食材放置應離地離牆。	✓			
10	冷凍溫度適宜(-18°C以下)，並做好相關記錄。				
11	冷凍庫乾淨，食材放置應離地離牆。				
12	乾貨庫房溫度濕度管控適宜(溫度20~25°C，濕度40~60%)，並做好相關記錄。				
13	乾貨庫房物品存放整齊，食材與清潔用品分開存放。				
14	食材進出管理得宜，落實先進先出。	✓			
15	整體環境乾淨整齊。	✓			
建議					

廠商代表簽名： 黃秋香 學校代表簽名： 鄭振文 黃秋香

說明：104/02/03 抽核有機蔬菜御圃有機農場現場紀錄表

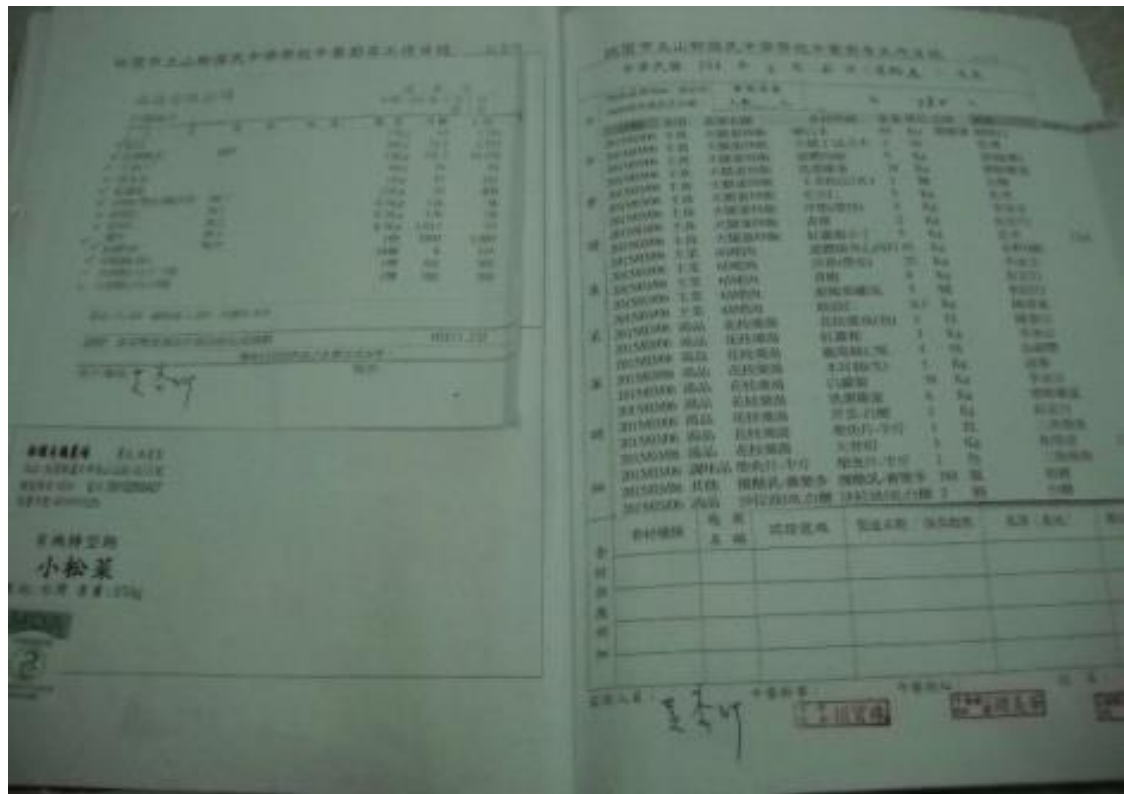


照片



說明：午餐監廚工作日記-御圃有機農場有機蔬菜認證標籤黏貼紀錄表(一)

照片



說明：午餐監廚工作日記-御圃有機農場有機蔬菜認證標籤黏貼紀錄表(二)

