

多功能營養膳食教室

S300 設備及安全衛生作業檢查表

使用班級：

使用日期： 年 月 日 星期：

小老師(助教)簽名：

使用節次：

檢查項目	檢查重點	檢查結果		備註
		使用前	使用後	
1.各組爐灶及瓦斯	是否已關閉			
2.抽風機、抽油煙機、烘烤箱、投影機、筆電、擴大機、電燈及空調	電源是否已關閉			
3.抽拉式水龍頭	是否收起、關緊			
4.水槽	是否擦拭乾淨			
5.冷藏櫃、冷凍櫃	是否將個人食材或調料帶離教室			
6.冷藏櫃門、冷凍櫃門	是否已關閉			
7.調理工作檯面	是否保持清潔無刮痕			
8.小烤箱、食物調理機、食物攪拌機、電鍋、蒸籠	已拔除電源及清洗擦拭乾淨，歸回原處			
9.投影布幕	是否已收起			
10.門窗	是否上鎖			
11.抽風機、抽油煙機、烘烤箱、瓦斯總開關	是否已關閉			
12.工作檯內之器具擺設	是否清洗乾淨並歸位			
13.高櫃內之器具擺設	是否清洗乾淨並歸位			
14.烹飪場所之地面	是否保持清潔			
15.垃圾、廚餘清理	是否乾淨			

【注意事項】

- 1 請各班負責同學於上課和下課前檢查後填妥本表，請任課老師檢查並簽名以示負責。
- 2.檢查時，若發現瓦斯漏氣或缺損器具及設備不良等問題，請填寫設備器具故障表。
- 3.不再使用之電器設備(除冷藏(凍)、熱水器設備)，關閉電源外，亦需將插頭拔掉。
- 4.此表填寫完畢請與器具清點單一併繳回教具室。

設備器具故障表		
組別	設備器具故障問題	備註

小老師(助教)：

任課教師簽名：