

國立高雄科技大學（_____校區） 廢(炸)油品進出管理表

廠商/攤位名稱：_____ 年 月~ 年 月

庫存油品(品名/數量)：_____/_____ 進貨油品名稱：_____

進貨記錄			領用記錄		
進貨日期	數量(桶/ml)	紀錄人簽章	領用日期	數量(桶/ml)	領用人簽章
進貨總計	(桶/ml)		領用總計	(桶/ml)	

剩餘量統計	清運記錄		
(庫存+進貨-領用=剩餘量)	清運日期	數量(桶)	紀錄人簽章

(炸)油品進貨、領用及廢炸油清運時填寫

庫存量、進貨量及剩餘量皆須計算填寫清楚。

分開進貨與處理廢油的攤位，需分開填寫。

衛保組營養師於每周餐飲衛生檢查時查驗該表

單，「正本」連同需檢附每次清運收據等表單

於每學期末繳交至衛保組存查