國立華僑高級中學

定期檢查紀錄表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 管理單位 | 教務處/設備組 | 場所名稱 |  烹飪教室  |
| 設備名稱 | **烤箱** | 檢查日期 | 年　 　月　 日 |
| **定期檢查週期 : 每週 / 每月 / 每學期 / 每年** |
| 分類 | 檢查項目 | 檢查重點 | 檢查方法 | 檢查結果 | 檢查結果異常之情形說明 |
| 設備本體及周邊 | 1. 是否無損傷及異狀
 | 損壞、鏽蝕 | 目視 /實測 | 正常/ 異常 |  |
| 1. 機器周邊是否張貼操作說明或警示標語
 | 有無說明或標語張貼 | 目視 /實測 | 正常/ 異常 |  |
| 1. 作業周邊環境應無堵塞
 | 是否影響操作 | 目視 /實測 | 正常/ 異常 |  |
| 1. 表面應無銹蝕
 | 有無銹蝕 | 目視 /實測 | 正常/ 異常 |  |
| 管線及閥 | 1. 管線包覆良好
 | 無損 | 目視 /實測 | 正常/ 異常 |  |
| 1. 散熱設備應無銹蝕或異常
 | 功能正常 | 目視 /實測 | 正常/ 異常 |  |
| 1. 溫度測定裝置應無異常
 | 正常運作 | 目視 /實測 | 正常/ 異常 |  |
| 1. 是否能正常運轉
 | 是否穩定 | 目視 /實測 | 正常/ 異常 |  |
|  |  |  |  |  |
| 其他 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 建議改善措施 |  |
| 注意事項 | 1.本表格僅供參考，各單位使用時請視需要調整。2.檢查方法及檢查結果，依實際情形圈起來劃記 。無該項目則「/」劃記。3.本表於學期末繳交至實習處備查。 |
|  |  |  |  |  |
| 檢查人員:(使用教師) |  | 場所管理單位 |  | 職安管理單位: |