

國立彰化師範大學膳食管理委員會組織要點

114 年 6 月 4 日行政會議通過

- 一、本校為維護良好飲食環境，特依教育部「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」訂定「國立彰化師範大學膳食管理委員會組織要點」，並依此組織膳食管理委員會〔以下簡稱本會〕。
- 二、本會負責本校所屬餐廳、便利商店及飲食店等膳食經營管理事宜、衛生及安全相關改善工作之督導與考核。
- 三、本會委員為無給職，任期一學年、得連任之。委員組成如下：
 - (一)主任委員由校長指派副校長1人擔任。
 - (二)學生事務長、總務長、環境保護暨安全衛生中心中心主任、採購暨資產管理組組長、營繕組組長、生活輔導組組長、住宿服務組組長、醫護室室主任、學生會會長、學生議會議長及研聯會會長為當然委員。
 - (三)另由各學院推舉教師代表1名為委員。
- 四、本會下設三個執行小組，工作職掌分工表詳如附表，並向本會提出工作報告及改進意見。
 - (一)總務組：由總務處採資組、營繕組及環安中心組成。
 - (二)衛生督導組：由學務處醫護室負責。
 - (三)服務組：由學務處生輔組負責。
- 五、本委員會每學年至少召開一次會議，並得視狀況召開臨時會議。
- 六、會議召開，應有二分之一以上委員出席始得開議，另會議得視需要邀請相關人員列席。
- 七、本要點如有其他未盡事宜，可以相關法令辦理。
- 八、本要點經行政會議通過後，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

附表 國立彰化師範大學膳食管理委員會執行小組工作職掌分工表

執行小組	工作職掌
總務組	(1)負責餐廳招標、簽擬合約並督導合約之執行。 (2)負責餐廳包商平時及轉移時，使用財物之保管維護與點交。 (3)負責餐廳硬體維修及處理，但另定合約者從其規定。 (4)負責餐廳工程之整修，包括餐廳、廚房之設計、修繕工程與建築設備及消防安全設施維護管理等有關事宜，但另定合約者從其規定。 (5)承包商反映意見之處理。 (6)餐廳罰款的執行。 (7)校內餐飲販賣處水源與廢棄物(水)之監督及管理。 (8)校內用水水質檢驗之工作。 (9)餐廳餐具之規格管理。 (10)其他行政支援事項。
衛生督導組	(1)負責餐飲衛生工作人員之健康檢查表之審核。 (2)協助相關單位對校內餐廳、便利商店及飲食店之衛生檢查。 (3)餐廳飲食衛生之抽查。 (4)協助衛生局調查食物中毒事件及檢體之收集。 (5)其他相關事項。
服務組	(1)負責師生對餐飲相關意見之調查、彙整及反應，並移請相關權責單位研處，作為餐廳招標參擬合約之重要依據。 (2)受理「校內餐飲消費者申訴案件」工作，並移請權責單位辦理。