

國立嘉義大學膳食管理委員會組織要點

中華民國八十九年八月二十五日行政會議通過
中華民國九十年八月二十八日行政會議修正通過
中華民國九十九年七月二十日行政會議修正通過
中華民國一零一年九月十一日行政會議修正通過
中華民國一零六年五月九日行政會議修正通過
中華民國一零八年一月八日行政會議修正通過
中華民國一零八年九月十日行政會議修正通過
中華民國一零九年四月七日行政會議修正通過
中華民國一零九年五月十二日行政會議修正通過

- 一、為加強餐廳衛生，督導餐廳經營，維護全校師生用膳品質，確保飲食安全，特依據教育部暨衛生署頒行之「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」成立膳食管理委員會(以下簡稱本會)。
- 二、本會設置委員若干人，總務長、學生事務長、環境保護及安全管理中心中心主任、人事室主任、主計室主任、環境保護及安全管理中心環境保護組組長、職業安全組組長、總務處資產經營管理組組長、營繕組組長、出納組組長、事務組組長、文書組組長、民雄校區總務組組長、學生事務處生活輔導組組長、軍訓組組長、衛生保健組組長為當然委員，並由各學院推薦教師、學生代表各一人，以上委員均由校長聘任，任期一年。任期內職務更動時，由新任者自動遞補。
- 三、本會由總務長擔任召集人，開會時為主席，依任務需要得設執行秘書一人，處理行政工作。
- 四、本會設行政事務、衛生安全二組，以執行各項工作：
 - (一)行政事務組：由總務處負責本組工作之督導與執行，其職掌如下：
 1. 辦理招標、遴選廠商、簽(續、解)約及公證事宜。
 2. 審查投標商承包資格、營運規劃。
 3. 監督合約之執行及對違約承包商懲處罰款事宜。
 4. 餐廳、廚房設施(備)之購置、保管、維護與宣導。
 5. 餐廳承包商更換時使用設施之保養、清查與移交。
 6. 餐廳廚房之設計、招標、修繕等工作事項。
 7. 場地收費及經費規劃。
 8. 其他相關事宜。
 - (二)衛生安全組：
 1. 由學生事務處負責本組第四點第一項第二款第一目之 1 至之 8 工作之督導與執行，其職掌如下：
 - (1)協助(調)有關機關或單位對餐廳、飲食店之檢查。
 - (2)調理供膳場所及工作人員衛生之檢查。
 - (3)食品衛生之檢驗及工作人員衛生之督導。
 - (4)膳食工作人員之健康檢查。
 - (5)餐廳衛生教育之訓練與宣導。

- (6)餐廳衛生評鑑。
- (7)學生飲食衛生、營養及禮儀等宣導。
- (8)其他相關事項。

2. 由環境保護及安全管理中心負責本組第四點第一項第二款第二目之1至之5工作之督導，其職掌如下：

- (1)督導餐廳、廚房之環境安全。
- (2)督導餐廳水污染防治及廢棄物管理等事項
- (3)協助環保單位稽核業務。
- (4)餐廳安全之教育訓練與宣導。
- (5)其他相關事宜。

五、本會每學期召開會議一次，必要時得召開臨時會議。

六、本會開會時，主席得邀請有關人員列席。

七、本要點經過行政會議通過，陳請校長核定後實施。