

# 國立彰化師範大學學生餐廳膳食管理辦法

92年6月25日校務會議通過  
97年6月18日校務會議修正通過  
98年4月8日行政會議修正通過  
102年3月6日行政會議修正通過  
104年1月7日行政會議修正通過  
107年10月3日行政會議修正通過

## 第一章 總 綱

- 第一條 本校為促進學生餐廳之整潔、衛生、經濟、營養，並要求學生共同參與學生餐廳之衛生及營運管理，以落實合作教育，特訂立國立彰化師範大學學生餐廳膳食管理辦法（以下簡稱本管理辦法）。
- 第二條 本校設「國立彰化師範大學學生膳食管理委員會」（以下簡稱膳委會），以為督導、考核學生餐廳膳食之經營與改進。
- 第三條 本管理辦法須由本校聘任經營人員（以下稱乙方）在簽訂契約書之前，以書面具結，願確實遵守後，其經營資格始為有效。
- 第四條 本管理辦法經與乙方的具結後，具法律實際效力，為乙方除契約書外之另一履行義務。
- 第五條 本管理辦法經公布實施後，為本校學生餐廳操作、營運之準則，乙方若有違反本管理辦法之規定事項時，依本管理辦法獎懲之規定處理。
- 第六條 本管理辦法視同契約書之附件，與契約書同具效力，契約書如有未盡事宜時，依本管理辦法之規定。
- 第七條 本管理辦法之訂定與增修，由膳委會提報，經學校行政會議審核通過，始得實施。

## 第二章 膳食管理委員會

- 第八條 主任委員由校長指派副校長一人擔任，委員由總務長、學生事務長、環境保護暨安全衛生中心主任、主計室主任、軍訓室主任、採購暨資產管理組（以下簡稱採資組）組長、住宿服務組組長、醫護室主任、生輔組組長、營繕組組長、各學院推派教師代表1名、各系輔導人員、員生消費合作社理事主席、學生自治會會長及各系學會會長共同組成，視需要得聘請熱心同學為服務幹事，以執行校內膳食督導與服務之工作。其任期一年，並得連任。

第九條 膳委會對膳食管理之職責：

- 一、負責督導學生餐廳辦好伙食。
- 二、規畫本校餐飲設施。
- 三、協議餐廳供應價格。
- 四、督導餐廳改進檢查缺失，並公布品檢結果。
- 五、反映並研究處理膳食改進意見。
- 六、學年度結束時，依評鑑結果及同學意見，送交總務處，作為決定是否續聘乙方之參考依據。

本會下設三個小組執行各項工作與業務：

一、總務組：由總務處採資組、營繕組及環境保護暨安全衛生中心組成並由採資組組長擔任召集人，負責職掌如下：

- (一) 負責餐廳招標、簽擬合約並督導合約之執行。
- (二) 負責餐廳包商平時及轉移時，使用財物之保管維護與點交。
- (三) 負責餐廳硬體維修及處理，但另有與乙方約定者從其規定。
- (四) 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，另有與乙方約定者，從其規定。
- (五) 承包商反映意見之處理。
- (六) 餐廳罰款的執行。
- (七) 校內餐飲販賣處水源與廢棄物(水)之監督及管理。
- (八) 校內用水水質檢驗之工作。
- (九) 餐廳餐具之規格管理。
- (十) 其他行政支援事項。

二、衛生督導組：由醫護室、軍訓室及各系系學會會長組成，並由醫護室主任擔任召集人，其職掌如下：

- (一) 負責餐飲衛生工作人員之健康檢查表之審核。
- (二) 協助相關單位對校內餐廳、便利商店及飲食店之衛生檢查。
- (三) 餐廳飲食衛生之抽查。
- (四) 協助衛生局調查食物中毒事件及檢體之收集。
- (五) 其他相關事項。

三、服務組：由生活輔導組負責，其職掌如下：

- (一) 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。
- (二) 受理「校內餐飲消費者申訴案件」工作。
- (三) 餐廳秩序之維持。

(四) 食物中毒事件之學生團體保險處理與通報。

第十條 膳委會衛生督導組業務之作業方式：

- 一、膳委會之師長委員，不定期督檢進德及寶山校區餐廳，依採購原料、處理方式、衛生清潔、菜式之變化、新鮮度、售價…等項目，進行檢查。
- 二、膳委會之學生委員，以學院為單位，於每月第一週星期四分別督檢進德及寶山校區餐廳乙次。
- 三、醫護室及軍訓室同仁每週輪流督檢進德及寶山校區餐廳，並予以記錄；其紀錄應保存一年。
- 四、衛生督檢結果交醫護室陳核後公布於餐廳。
- 五、膳委會每學期召開餐廳膳食管理會議乙次，檢討缺失，要求乙方按會議決議確實改善。

### 第三章 膳食

第十一條 供應時間：

- 早餐 〇七：〇〇~〇八：三〇  
午餐 十一：〇〇~十三：〇〇  
晚餐 十七：〇〇~十八：三〇  
宵夜 十九：〇〇~廿二：三〇

第十二條 供應品質：

- 一、各式肉品、蔬菜、蛋類、魚蝦一律以新鮮、衛生為採購原則，不得採購市場之廉價品，膳委會抽檢時，一經發覺乙方之採購有不合乎本條款所規定事項時，依膳食管理辦法之獎懲規定處理。
  - (一) 各式肉品無論冷凍肉或溫體肉，皆應保持新鮮衛生。
  - (二) 魚蝦類：凡有摻拌硼砂、防腐劑之魚類絕不允許使用。
- 二、肉品、魚蝦應於購回後即刻洗淨，存入冷凍庫內備用。蔬菜類以中性洗劑清洗，徹底消除農藥殘渣後始得切、炒處理。
- 三、各類菜餚如有因處理不當而引起之酸腐、敗壞現象，一經查覺，除立即辦理退款或換菜外，並立即撤換腐敗之菜餚，予以廢棄，不得再售。違者一經查獲，報請學校追究乙方之民、刑事責任。
- 四、供應之湯類不可以雜菜、剩菜充數。
- 五、各式調味料、佐料、配料，須採取經政府品管檢驗合格認定之甲級廠產品，不得使用地下工廠之產品。
- 六、免費供應用餐同學自行取用各式調味料。

## 第四章 清潔衛生

### 第十三條 餐廳內部作業人員之衛生：

- 一、餐廳工作人員應於每學年開學前二週、新進用前，須經公立醫院或勞委會指定醫院接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作；每學年應參加衛生（營養）講習至少八小時。
- 二、餐廳工作人員在工作中，不得打赤膊、吃檳榔、吸煙，在校內不得聚賭、酗酒。
- 三、餐廳工作人員禁止蓄長髮，指甲不得留有污垢，工作前須以中性清潔劑洗手，工作中以戴口罩為原則。
- 四、餐廳負責人須訂製素色之工作制服，分發所有工作人員在作業期間穿著，並求整潔衛生，其款式、套數、價格，由乙方自理。
- 五、乙方應聘僱領有營養師執業執照者或大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少二學分者，擔任餐飲衛生督導。

### 第十四條 餐廳內部操作營運之衛生：

- 一、餐廳須有三槽式洗碗機、烘乾機、殺菌機等第一類設備，此類設備由校方提供原有資產交由乙方使用，不足者由乙方自行添購。
- 二、第二類設備含各種處理檯、流理台、櫃、櫥，校方提供原有資產交由乙方使用，不足者由乙方自行添購。
- 三、餐廳內部之各樣設備須於每週日下午重點整理、擦拭乾淨，每月定期作消毒除污之工作。
- 四、用餐場所於每晚上營業結束後，須以拖、刷、擦拭乾淨，維持用餐場所之潔淨，每週至少大掃除一次。
- 五、禁止使用塑膠、保麗龍餐具（裝飯、湯類之器皿），所有之餐具須以無刺激、傷害性清潔劑洗滌，嚴格禁止使用肥皂粉作為洗滌劑，違者依本管理辦法獎懲規定處理。
- 六、各類魚蝦海鮮不得置於冷凍庫內超過兩天（自購進日起計算）。
- 七、食品製作應遵行下列事項：
  - （一）製備、烹調、配膳等區域之地板應保持乾燥清潔。
  - （二）禁止在室溫下解凍。
  - （三）所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分。
  - （四）刀具及砧板使用後，應立即清洗消毒。
  - （五）生、熟食食品嚴禁交互污染。
  - （六）熟食食品應立即加蓋熱存或迅速冷藏。加蓋熱存食品中心溫度在攝

氏六十度以上，迅速冷藏食品溫度在攝氏七度以下。

- (七) 剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於三十分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。
- (八) 備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用具或物品。
- (九) 食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。

#### 第十五條 餐廳周圍環境之衛生：

- 一、餐廳周圍之環境須每週整理一次，建築物外圍之排水系統務必保持清潔暢通，不可使之滋生蚊蠅、蟑螂等。
- 二、餐廳設置截油設施，廢棄物品須妥善包裝整理，以密封方式投入垃圾車，不得任意棄置堆積。
- 三、各種紗窗、鋁門，須隨時整修，確實防止蚊、蠅、蟑螂之侵入，並保持清潔，不可留有污垢、蜘蛛網等。

#### 第十六條 餐廳實際經營管理之衛生：

- 一、乙方必須保證每道菜樣、米飯、湯飲之衛生，不得有腐敗、酸臭之不衛生情形發生。
- 二、乙方對於菜樣、米飯、湯飲等原料及衛生有絕對保證之責任。
- 三、餐具須絕對保持潔淨，不得有油膩及澱粉性及脂肪性殘渣留存現象，如有油膩物附著而無法去除之餐具，即需廢棄不得使用。
- 四、若有人因食用學生餐廳之食物而引起食物中毒或任何之不適，經本校校醫或勞委會指定醫院證明為飲食中毒者，乙方須負完全民、刑事責任（含醫療費用與民事賠償）。
- 五、嚴禁將未售完之剩菜隔餐供應，及使用回鍋油。
- 六、乙方應將每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。保留之食品應包覆保鮮膜，標示日期，餐別，置於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時，以備查驗。

### 第五章 售價

第十七條 各類菜樣售價之制定，由膳委會與乙方共同商討後制定。

第十八條 每道菜之價格，均須製作壓克力牌，標明售價，以利於同學計算，避免錯誤。

第十九條 任何售價之調整（含受天然災害之影響及物價指數之波動）皆須

由乙方與膳委會共同協議，核准後始得調整。

## 第六章 福利

第二十條 餐廳合約保證金，交由本校帳戶保管，另乙方盈利部分自行反映在餐廳供應價格上，以作為全校師生之福利用。

## 第七章 獎懲規定

第廿一條 凡乙方有違反本管理辦法之規定事項者，得依合約內容處以罰款，以示懲戒，如屢犯三次或情節嚴重者，經膳委會評議通過本校得逕予解約，並要求乙方賠償。

第廿二條 為鼓勵並保障優良餐廳提昇餐飲品質所做的更佳投資與改進，於本校服務契約屆滿前半年，膳委會就餐廳所提報之未來營運計劃，經評估後得一次簽約兩年。但在二年契約期間，若於第一年之中，餐廳實際作為未符所送達膳委會的營運計劃水準，或因違約而遭膳委會罰款計達四萬元以上時，則該契約於第一年之暑假開始時，自動終止。

第廿三條 各學會會長及服務幹事，全學期能認真執行膳食督導與服務之工作者，於期末按學生獎懲辦法敘獎，如無故不參加膳食會議及督導餐廳衛生者，按校規議處。