

大漢學校財團法人大漢技術學院膳食衛生督導要點

中華民國88年8月1日88學年度第1學期學生事務會議通過
中華民國94年1月5日94學年度第1學期學生事務會議修正通過
中華民國95年9月21日95學年度第1學期學生事務會議修正通過
中華民國104年10月07日104學年度第1學期學生事務會議修正通過
中華民國109年4月15日108學年度第2學期第3次學生事務會議審議
中華民國110年03月17日109學年度第2學期第2次學生事務會議審議

一、本要點依據教育部台(七十二)體字第五一五七八號函辦理。

二、為健全學校膳食衛生管理系統，強化督導制度，特訂定本要點。

三、為有效執行學校餐飲管理，強化溝通管道，特設置「膳食衛生督導委員會」。

本委員會置主任委員一人，由校長擔任，另由本校學務長、總務長、生活輔導組組長、體育暨衛生保健組組長、庶務暨營繕環安組組長、校護、教師代表二人、學生代表二人組成委員，均由校長聘請。每學期至少開會乙次，開會應有二分之一以上委員出席，並得請廠商列席參加。

四、為確實反應消費者意見，並落實學生自治管理，學校得由生活輔導組協助遴選住宿學生若干人組成「學生餐廳伙食督導小組」，執行餐廳每日伙食檢查。

五、餐廳廠商應確實執行合約中有關食物品質、清潔衛生、餐廚人員衛生等事項。如有違反情事，經本校學生、教職員工提出具體事實，送體育暨衛生保健組(以下簡稱體衛組)彙整，經體衛組查證屬實，簽請總務處要求廠商限期改善或依合約處罰。

六、本要點經學生事務會議通過，陳校長核定後公布實施，修正時亦同。