

# 國立高雄餐旅大學膳食管理委員會組織章程

92年3月6日行政會議審議通過  
99年9月16日第228次擴大行政會議修正通過  
99年11月14日99學年度第1學期第2次臨時校務會議修正通過(授權統一修正校名)  
100年4月14日第240次行政會議修正通過  
105年12月15日第366次行政會議修正通過  
106年8月23日第381次行政會議通過本校法規提案審議作業規範第六點(法規最末條條文統一修正)  
106年12月13日配合本校組織規程教育部台教技(二)字第1060179646號函核定修正(原職稱、組織名稱)

- 一、為提升校園餐飲品質，有效督導餐飲承辦部門，以確保本校師生飲食安全與衛生，特設置膳食衛生委員會(以下稱本會)，共同研討有關學校伙食之重大事項並促進推動之。
- 二、本會設置委員二十一至二十三人，學務長、體育與健康中心中心主任、總務長、各學院院長、軍訓室主任、住宿輔導組組長及體育教學暨衛生保健組組長為當然委員，事務組組長、營繕組組長為列席，督導委員由教職員工代表三人以上(含)，校長遴聘指定委員二人及學生幹部四人(學生會會長、學生議會議長、勤樸樓樓長、精誠樓樓長)為委員組成之，必要時將特聘校外專家若干人擔任。主任委員由校長兼任，副主任委員由副校長兼任，綜理本會全盤事宜。執行秘書由體育教學暨衛生保健組組長擔任，副執行秘書由護理師擔任，秉承主任委員之命，處理本會之日常事務及執行本會決議事項。
- 三、本會委員皆為無給職。
- 四、本會設置執行委員二人以上，由本會執行秘書從本校教職員中遴選推薦聘任。
- 五、本會職掌如下：
  - (一)有關餐飲實施計畫之審議事宜。
  - (二)有關餐飲行政管理與督導審核事宜。
  - (三)有關餐飲承辦部門之工作督導與審核事宜。
  - (四)有關餐飲衛生管理之督導與考核事宜。
  - (五)有關廚房餐廳設備設施之規畫研審事宜。
  - (六)有關餐廳其他臨時事項研議事宜。
- 六、有關餐飲衛生管理之督導與考核事宜，於每學年第二學期下學期結束前一個月，由副執行秘書簽請校長於膳食相關專業教師中，敦聘數名擔任次學年學生餐廳衛生、餐色品質與餐價督考委員。相關檢查表格與優缺點彙整督導複查事宜由執行秘書督辦，並提本委員會會議中討論研擬改進方案後，上陳校長核准並執行。
- 七、本會每學期至少開會一次，由執行秘書召集之，必要時得召開臨時會議，對有關餐飲衛生相關之重要事項協調與討論。本會召開會議時，得請本校有關人員出席。
- 八、本會由校長擔任主席，主席若不克出席得由副主任委員或指定委員擔任會議主席，會議須有半數以上委員之出席方得開會，各項決議以出席委員二分之一以上同意為通過。會議中執行秘書得邀請師生餐廳經營者，或其代表及其他校內核定設餐飲設施處所主管，或其代表人列席參加會議。
- 九、本要點經行政會議審議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

本規章負責單位:體育行政教學暨衛生保健組