

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學膳食協調管理實施辦法

民國 90 年 10 月 3 日經第 9 次行政會議通過
民國 96 年 8 月 1 日修訂經行政會議通過
民國 106 年 7 月 25 日 校務會議通過（僅改校名）
民國 110 年 9 月 22 日修訂經行政會議通過

第一條、目的

- 一、貫徹教育部頒「大專院校餐廳衛生改善方案」提高餐廳經營品質，維護學生飲食衛生。
- 二、發揚學生自動自治精神，養成優良生活習慣，建立餐廳良好秩序。

第二條、範圍

本辦法之學生餐廳範圍為現行之餐廳及提供學生各式飲食的所有相關部門。

第三條、管理組織

- 一、為使學生餐廳管理，納入正軌建立制度，特設「膳食協調委員會」負責學生餐廳全般事務之評議與管理，並設「餐廳衛生督導小組」負責督導學生餐廳衛生檢查，執行學生餐廳日常事務之監督與學生意見之反映。
- 二、膳食協調委員會由校長擔任主任委員，總務長為當然委員並兼任執行秘書，遴聘相關人員組成之，規劃學校餐廳衛生管理工作。
- 三、餐廳衛生督導小組，由衛生保健組長遴聘職員 2 至 3 名、教師代表 5 至 6 名及學生代表 2 至 3 名組成之，以衛生保健組組長為召集人。

第四條、經營原則

- 一、學生餐廳以招商經營為原則，由總務處公開辦理招標，招商承包一般以五年為限，視餐廳性質不同得酌情增減；期滿後，經膳食協調委員會評議為經營優良之承包商得予續約，條件另議。
- 二、學生餐廳供膳採自助餐及快餐或多種方式同時供應，承包商得以現場零售或發售月票經營之。
- 三、學生餐廳餐飲供應價格由膳食協調委員會於招標會議時議定，承包商在合約期間不得任意提高售價或降低品質。如有不得已之情事必須調整者，得召開臨時會，經膳食協調委員會同意後方可調整。
- 四、本校提供場地予學生餐廳使用與經營，承包商應按合約規定繳交水電清潔費、場地費等相關費用。
- 五、學生餐廳使用之水電費用，設置分表，每月抄錄計算，依實際使用度數計費，按月向本校出納組繳納。

第五條、營業時間

- 一、學生餐廳每學期自開學註冊日起至學期期末考試結束日止（不包括星期例假日）全期均應正常供應餐飲，不得中斷。
- 二、學生餐廳營業時間：上午七時至下午九時。
- 三、寒暑假期間，學生餐廳原則上關閉停止營業，但學校遇有需要時，承包商應盡力配合

辦理。

第六條、餐廳規則

- 一、學生餐廳管理採自我檢點，相互規勸方式，以發揚學生自動自發精神，養成優良生活習慣，維護餐廳良好秩序。
- 二、學生進入餐廳用餐時，不得穿著背心、睡衣、內褲及拖鞋等有礙觀瞻之服裝。
- 三、學生應遵守餐廳用餐規定，順序進入餐廳。
- 四、學生進出餐廳時，不可高聲談笑或敲打餐具。
- 五、學生在餐廳時，不得吸煙或飲酒。
- 六、餐後應儘快離開座位，以便後來者用餐，並將飯屑菜渣，檢放於餐盤內，送至收集地點。
- 七、學生餐廳桌椅，未經許可，不得任意搬動。

第七條、包商招標

- 一、學生餐廳由總務處於合約到期前三個月招標，獲准續約之承包商則應完成續約手續。
- 二、參加投標包商，應於投標日以前至總務處繳交押標金，未繳者不得參與投標。
- 三、投標會議由膳食協調委員會開會投票決議，並以得票較高之包商為得標。
- 四、得標包商應自決標日起十日內與總務處辦妥簽約手續，逾期除取消其得標資格另行招標外，並得沒收其所繳之押標金。
- 五、押標金於得標者，自得標後充作經營保證金，於未得標者，自投標結果揭示後，無息發還。
- 六、承包商經營保證金於合約終止時，如無其他抵扣賠償，無息發還。

第八條、設備管理

- 一、學生餐廳廚房所有各項設施，應由承包商於完成承包契約簽訂手續後，逕向總務處辦理領用手續，在合約期間由承包商負責所有設備之維護、修理與補充。
- 二、學生餐廳承包商如需添設輔助設備，事先應徵得總務處同意，解約離校時，應負責於一週內無條件搬出運走，不得以頂讓困擾繼任承包商，或要求學校收購，如有留置，以拋棄論。
- 三、承包商解約離去時，應會同總務處人員查驗清點餐廳廚房，一切設施如有缺損得以承包商經營保證金扣抵償還，不足之數，應由承包商保證人負責賠償。

第九條、員工管理

- 一、學生餐廳工作人員到職時應繳交下列證件：
 - (1)國民身分證(查驗後即退還)及戶口謄本或戶口名簿影印本。
 - (2)醫院健康檢查證明書。爾後每半年辦理一次。
 - (3)最近脫帽二吋半身照片二張(核發工作人員服務證，離職時應繳回)。
 - (4)自助餐部應繳交供膳從業有關證照影本。
- 二、學生餐廳工作人員在餐廳服務期間應配合遵守本校有關校規之規定。
- 三、學生餐廳工作人員平日工作時應一律穿著淺色工作制服，並佩掛服務證，其在穿著便服進出校門時，校警查詢應出示服務證。

第十條、衛生檢查

- 一、學生餐廳餐飲食品衛生檢查，依據行政院衛生福利部規定之食品安全標準為準據。
- 二、學生餐廳平日餐飲食品與環境衛生工作之檢查與監督，由「餐廳衛生督導小組」執行，發現食物品質不良，環境衛生不潔或員工言行不檢等情事，得視情節輕重，簽請學校核定處罰之，第一次警告，第二次罰款新台幣參仟元，第三次罰款伍仟元，爾後罰款倍增之。
- 三、教職員生因食用餐廳，而發生食物中毒事件者，其所需醫藥費，悉由餐廳各有關部門負擔，並視情節輕重，予以罰款或解約並沒收全額經營保證金。
- 四、督導小組則每月不定期二-四次檢查，若發現餐廳業不符合規定之情形，得簽請學校比照前條處罰之。若檢查小組檢查報告與實際情形相左者，若情節重大者得立即撤換該檢查人員。
- 五、每學期得邀請新北市衛生局派員實施學生餐廳衛生檢查乙次，以評鑑餐廳供應餐飲食品及環境衛生之品質。
- 六、學生餐廳供應餐飲食品，遇有不潔，致使師生發生中毒，造成傷害，經衛生機關檢驗屬實者，應由承包商負傷害賠償之責任。

第十一條、保險

- 一、學生餐廳應針對場所及用餐所有師生辦理火災保險與公共意外險(保險事故應包含食物中毒)。
- 二、保險金額視營業性質另訂之，須於合約內載明。
- 三、學生餐廳各項保險內容明細須先經過膳食協調委員會通過始得正式營業。

第十二條、罰則

- 一、學生餐廳承包商於經營期間違反承包契約，經屢勸糾正，未予改善時得由膳食協調委員會決議解約，並沒收經營保證金。
- 二、學生餐廳承包商不得在合約期間，要求提前解約中斷供膳，否則除沒收經營保證金外，視得實際情節，依法追究責任。
- 三、學生餐廳承包商不得將承包業務頂讓或委託他人經營，否則除沒收經營保證金外，立即解約，其留置物以拋棄論，承包商不得異議。
- 四、本辦法經行政會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。