

# 臺北基督學院學生餐廳管理辦法

2019年3月8日伙食監督(委員)會議通過  
民國108年3月14日本校107學年度第5次行政會議通過

第一條：本管理辦法按「大專校院餐飲衛生管理工作指引」執行，以期提供健康又衛生的餐食，學生能在良好的飲食環境下成長。

第二條：本管理辦法將餐廳衛生管理工作規劃為：

1. 作業場所設施規劃、維護與衛生管理。
2. 餐飲人員衛生管理。
3. 用水衛生管理與洗手及其設備的管理。
4. 食品及其原料之採購、驗收、處理之儲存。
5. 食品烹調與製作的衛生管理。
6. 配膳及供膳的衛生管理。
7. 用餐場所及用餐盛具衛生管理。
8. 校園食材登錄平台。
9. 餐飲衛生管理檢查項目。

第三條：本校學生餐廳進食注意事項：

1. 學生應遵守時間進餐，逾時不予供應。
2. 進入餐廳不得爭先恐後，高聲喧嘩，應保持安靜，依序領餐。
3. 飯菜如果不潔或短少時，立刻請餐廳班長處理，廚房工作人員若有態度不佳，可報告膳委，不得私自指責。
4. 用膳完畢隨手清理桌面，不隨地拋棄飯菜殘渣以維清潔。
5. 招待外賓用膳，應照規定繳納費用，人數超過十人以上時，應提前一日先向餐廳班長報備。
6. 不得攜帶餐具離開餐廳，用膳完畢應將剩餘菜肴倒於規定之處所，不得隨地餵養動物，違者議處。
7. 廚房餐廳之器具及設備，未經許可不得任意攜出。

第四條：膳食費之退費程序，由學生伙食委員呈報學務處、會計部門核定。

第五條：本辦法經行政會議通過後，報請校長核定後公佈實施。