

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。