

國立嘉義大學膳食管理委員會委員職掌表

職稱	人員組成	業務職掌	備註
召集人	總務長兼任	開會時為主席	
當然委員	學務長、環安中心主任、人事室主任、主計室主任、環安中心衛生保健組組長、環境保護組組長、職業安全組組長、軍訓組組長、生活輔導組組長、總務處事務組組長、民雄總務組組長、營繕組組長、資產組組長、文書組組長、出納組組長	加強餐廳衛生，督導餐廳經營， 維護全校師生用膳品質，確保飲食安全	
推薦委員	各學院推薦教師、學生代表各一人（簽請校長聘任）	同上	
執行秘書	由召集人依任務需要設立	<ol style="list-style-type: none"> 1. 通知各學院按時推薦委員名單。（八月一日） 2. 辦理委員聘任作業。 3. 委員會議之通知、會議資料之準備、召開及會議紀錄之製作。（每學期召開會議乙次，必要時得召開臨時會議） 4. 行政事務組、衛生品管組定期彙報資料之整理及存檔。 5. 師生反應意見之處理及答覆。 6. 掌管委員會之用印及文書之收發登記及承辦。 7. 其他召集人交辦事項。 	處理委員會行政工作
行政事務組	由總務處負責工作執行與督導	<ol style="list-style-type: none"> 1. 辦理招標、遴選廠商、簽(續、解)約及公證事宜。 2. 審查投標商承包資格、營運規劃。 3. 監督合約之執行及對違約承包商懲處罰款事宜。 4. 餐廳、廚房設施(備)之購置、保管、維護與宣導。 	處理行政事務組工作

		<p>5. 餐廳承包商更換時使用設施之保養、清查與移交。</p> <p>6. 餐廳廚房之設計、招標、修繕等工作事項。</p> <p>7. 場地收費及經費規劃。</p> <p>8. 其他相關事宜。</p>	
衛生安全組	由環境保護及安全衛生中心負責工作執行與督導	<p>1. 協助(調)有關機關或單位對餐廳、飲食店之檢查。</p> <p>2. 調理供膳場所及工作人員衛生之檢查。</p> <p>3. 食品衛生之檢驗及工作人員衛生之督導。</p> <p>4. 膳食工作人員之健康檢查。</p> <p>5. 餐廳衛生與安全教育之訓練與宣導。</p> <p>6. 餐廳衛生評鑑。</p> <p>7. 學生飲食衛生、營養及禮儀等宣導。</p> <p>8. 餐廳、廚房環境等安全之檢查。</p> <p>9. 督導餐廳環境衛生、水污染防治及廢棄物管理等事項與協助環保單位稽核業務。</p> <p>10. 其他相關事宜。</p>	處理衛生安全組工作