

## 國立台東女子高級中學住校生伙食管理實施計畫

104年8月25日校務會議通過

114年12月11日114學年度第1學期學生宿舍住宿生管理委員會會議修正通過

115年1月16日期末校務會議修正通過

### 壹、依據

教育部101年11月15日部授教中(行)字第1010520173號函訂定之「國立高級中等學校住校生伙食管理注意事項」辦理。

### 貳、目的

為維護伙食衛生及營養均衡管理，並由團膳減輕學生經濟負擔，特訂定本實施計畫。

### 參、實施計畫

- 一、成立「住校生伙食管理委員會」(以下簡稱伙食管理委員會)
- 二、本伙食管理委員會，置委員13人。由校長擔任主任委員，學務主任、總務主任、主計主任、生輔組長、宿舍管理員(幹事)、衛生組長、庶務組長、住校生幹部代表5人擔任委員。並由宿舍管理員(幹事)兼任執行秘書。委員會開會時，供餐廠商應派代表列席。
- 三、伙食管理委員會任務如下：
  - (一)審查住校生伙食管理實施計畫、經費收支事宜、住校生伙食管理工作報告。
  - (二)督導供餐作業及餐廳廚房設施之衛生。
  - (三)規劃並充實學生餐廳設備、器材維護。
  - (四)審查其他有關住校生伙食管理事項。
- 四、伙食管理委員會每月召開會議，必要時得召開臨時會議，確實檢討缺失，提出改善方案，做成會議紀錄備查。
- 五、伙食管理委員會主任委員負責召開委員會並擔任主席，研商、策劃、督導住校生伙食管理事宜。執行秘書承主任委員之命負責綜理有關住校生伙食管理，並於委員會、校務會議及家長會議時提報住校生伙食管理情形。
- 六、本校伙食委外供應合約廠商，應依教育部頒「學校餐廳衛生管理檢查表」每週至少檢查廚房餐廳乙次，並送本校留存紀錄。
- 九、廚房從業人員應每學年開學前兩週內接受健康檢查。新進人員應檢具合格健康檢查證明後，始得進用。

十、廚房從業人員每年應接受學校、衛生行政機或其認可之機構所辦理之衛生講習八小時以上。

十二、本實施計畫提經校務會議通過後實施，修正時亦同。