

## 衛生保健組業務處理標準流程

業務處理程序作業範圍	
業務項目	辦理餐廳衛生評鑑
作業步驟	一、組織餐檢小組 二、召開行前工作會 三、進行第一梯次餐檢工作 四、召開期中檢討會 五、彙整第一梯次餐檢結果發函要求餐廳改善缺失 六、召開期末工作檢討會 七、彙整餐檢學期總結果函送全校公佈週知 八、頒發獎狀予優良餐廳 九、期末建檔存查
作業要領	各項會議之場地、茶水、餐盒、工作費、主持協調等行政事宜，準備愈齊全流程愈順暢
法令依據	輔仁大學餐廳(超市)管理辦法 輔仁大學餐廳衛生管理細則
協調單位	一、課外組 二、各宿舍 三、相關科系 四、衛保組 五、軍訓室 六、校內各餐廳 七、事務組
注意事項	一、掌握餐檢小組學生用心完成餐廳輔導、檢查、溝通工作並準時參與會議 二、公平客觀評鑑全校各餐廳

