

國立中興大學學生膳食委員會

109學年度第一學期會議紀錄

壹、時間：民國109年9月8日下午12點10分

貳、地點：惠蓀堂一樓會議室

參、主席：會長

肆、主席致詞：(略)

伍、工作報告：

一、109學年第1學期餐廳檢查輪值排班

店家名稱	學系	負責委員名字
歐巴斯餐飲	台文碩二	黃仲毅
丹堤咖啡	中文三	陳雅涵
中興奶茶	機械三	劉冠廷
小木屋鬆餅	企管三	汪志明
subway	土木二	陸怡凱
路易莎	生機二	陳俊銘
比時地	歷史三	林芊昀
麥味登	資工三	李沛宸
85度C	化學三	彭采韻
豬太郎蛋包飯	創經	王士芄
利埤和食	應數三	劉群楓
金盃美而美	土環三	侯文洋
粗飯眉日式料理	物理三	高暉庭
欣新自助餐	進外文二	李承龍
興便當 (含明治咖哩、 Italino、韓棧)	植病四 會計二 應經四 食生三	王程宏 林冠成 郭鎮宇 李沅珈
隨主滄法式水煮專賣	電機三	陳冠璋
鈺林鐵板燒	環工三	林冠宇
山上的蔬果野菜選物 火鍋	進中文二	黃思瑩
耀茶拾刻	園藝二	黃書儒

二、餐飲人員衛生自主管理工作手冊(詳如附件)

三、餐廳衛生管理檢查規則

1. 在排輪值那周找一天(雙方皆有空的時間),到惠蓀堂一樓健康及諮商中心找營養師(郭雅娟)。
2. 給予餐飲衛生管理檢查表(含版夾)+背心*1+網帽*1+口罩*1+餐券*1(餐券每檢查兩次)。
3. 檢查時請勿穿脫鞋、涼鞋。
4. 檢查完,把檢查表(含版夾)跟背心歸還。
5. 若臨時有事情無法去檢查,要LINE(109膳食委員會)請假,並找到代理人。

前次會議決與執行情形：無

柒、議案討論：無

捌、臨時動議：(無)

玖、散會(12:55)