項目編號	(由秘書室統一編號)
承辨單位	學務處衛生保健組
項目名稱	餐飲衛生滿意度作業流程

一、項目目的

- (一)掌握學生及教師飲食需求,作為餐廳業者服務措施規畫之參考。
- (二)藉由學生及教師的意見,檢視現有服務措施是否需予以調整。
- (三)提供評估餐飲業者之續約評估依據。

二、法令依據

國立聯合大學提升校園機能計畫

三、作業流程

- (一)參考本校經管系提昇校園生活機能計畫收集服務品質相關指標資料。
- (二)設計問卷初稿,製成小樣本實施前測。
- (三)問卷設計完稿並建檔,填寫資訊系統需求申請單,資訊中心協助建檔,設定網路開放時間,期程約3星期。
 - (四)問卷完成後,經統計分析後,針對調查結果列出應改善項目及對象。
 - 1. 衛保組餐飲衛生業務承辦護理師,將開放式建議依整體各廠商分類。
 - 2. 由營養師予各廠商限期 2 個星期書面回覆。
 - 3. 護理師彙整後併於當日餐廳稽核報告上呈,核決後上傳本校網頁公告週知。
 - 4. 上述流程上學期於 12 月 15 日,下學期於 5 月 30 日前完成。
 - (五)承辦單位擬定改善計畫,且與事務組及營繕組偕同督核業者改善成果並加追蹤廠 商改善成效?

四、控制重點

- (一)掌握學生及教師飲食需求,作為餐廳業者服務措施規畫之參考。
- (二)藉由學生及教師的意見,檢視現有服務措施是否需予以調整。
- (三)提供評估餐飲業者之續約評估依據。

五、使用表單:

- (一)餐飲衛生滿意度問卷表單。
- (二)資訊系統需求申請單。

三、作業流程圖

餐飲衛生滿意調查標準作業流程

