

# 國立彰化師範大學 106 年第 2 次內部控制稽核會議議程

時間：106 年 07 月 4 日（星期二）上午 11：30 分

地點：第一會議室

主席：李副校長清和

## 壹、主席致詞

## 貳、報告事項

### 報告事項(一)

案由：秘書室提 106 年度第一次內部控制稽核會議紀錄（詳附件一），報請公鑒。

附件：國立彰化師範大學 106 年度內部控制稽核會議紀錄。(p.2~p.3)

### 決定：

### 報告事項(二)

案由：秘書室提 106 年內部控制稽核報告，報請公鑒。

附件：

一、國立彰化師範大學 106 年度總務處採購招標業務稽核結果表（詳附件二）。(p.4)

二、國立彰化師範大學 106 年度學務處餐廳衛生檢查稽核結果表（詳附件三）。(p.5)

三、國立彰化師範大學 106 年度總務處採購招標業務稽核紀錄表（詳附件四）。(p.6~p.7)

四、國立彰化師範大學 106 年度學務處餐廳衛生檢查稽核紀錄表(詳附件五)。(p.8)

五、106 年內部控制稽核報告（詳附件六）。(p.9~p.11)

### 決定：

## 參、臨時動議（無）

## 肆、散會

## 國立彰化師範大學 106 年度第 1 次內部控制稽核會議

時間：106 年 01 月 11 日（星期三）下午 15：00 分

地點：第二會議室

主席：李副校長清和

紀錄：林專門委員玆瑾

出席(列席)人員：詳如簽到表

### 貳、主席致詞(略)

### 貳、報告事項

報告事項(一)

案由：秘書室提 105 年度內部控制稽核會議紀錄（詳附件一），報請公鑒。

附件：國立彰化師範大學 105 年度內部控制稽核會議紀錄。

決定：備查。

報告事項(二)

案由：秘書室提 105 年實驗場所安全衛生防護查核作業專案稽核計畫，報請公鑒。

附件：

- 一、國立彰化師範大學 105 年度實驗場所安全衛生防護查核作業專案稽核計畫（詳附件二）。
- 二、國立彰化師範大學 105 年度(實驗場所安全衛生防護查核作業專案)稽核結果表（詳附件三）
- 三、國立彰化師範大學 105 年度(實驗場所安全衛生防護查核作業專案)稽核紀錄表（詳附件四）。

決定：備查。

### 參、討論事項

討論事項(一)

案由：秘書室提訂定「國立彰化師範大學 106 年度專案及年度稽核計畫，提請討論。

說明：稽核計畫分年度稽核和專案稽核，年度稽核依風險評估結果擇定每年應辦理稽核業務或事項進行稽核。專案稽核則針對指定案件、異常事項或外界關注等可能存有高風險之事項進行稽核。

擬辦：討論通過，依序擬訂 106 年度專案及年度稽核計畫並辦理本校內部控制制度內部稽核工作。

附件：國立彰化師範大學內部控制制度所列各控制作業項目彙總（詳附件五）。

**決議：**

- 一、106 年度受稽核單位及項目分別為學務處之「餐廳衛生檢查」和總務處之「採購招標業務」，前項稽核人員為研發長與人事主任，餘為進修學院院長與主計主任。
- 二、請教務處、總務處、國際處、圖資處、人事室、社諮中心、語文中心和公關中心檢討所列各控制作業項目應更周延並配合業管項目適時更新。
- 三、修正後通過。

肆、臨時動議（無）

伍、散會（16：05）

國立彰化師範大學 106 年度(總務處採購招標作業)稽核結果表

項次	稽核項目	稽核發現	稽核結論	改善措施/具體 興革建議
1	採購招標 作業	經調閱105年度 圖書自動化管理 系統採購案資料 核對，本項SOP 管考作業皆正確 無誤	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 現行SOP僅在符合條件之情況，逐一進行下一步驟，惟不符合條件情形下，應增加設計進行或回溯至另一個控制點，俾使本項SOP符合實際情況。</li> <li>2. SOP無設計「結束」流程，未呈現案件結案條件。</li> <li>3. 控制重點與SOP步驟無法完全互相對照。</li> </ol>	請修正SOP及 控制重點。
		經調閱106年度 校園環境清潔維 護採購案核對， 本項SOP管考作 業皆正確無誤	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 現行SOP僅在符合條件之情況，逐一進行下一步驟，惟不符合條件情形下，應增加設計進行或回溯至另一個控制點，俾使本項SOP符合實際情況。</li> <li>2. SOP無設計「結束」流程，未呈現案件結案條件。</li> <li>3. 控制重點與SOP步驟無法完全互相對照。</li> </ol>	請修正SOP及 控制重點。

	<p>經調閱105-106年度寶山校區新建校門工程採購案資料核對，本項SOP部分與流程圖無法完全互相對應。</p>	<p>SOP、控制重點與作業流程說明無法完全互相對照。</p>	<p>請修正SOP、控制重點與作業流程說明</p>
--	---	---------------------------------	---------------------------

附件三

國立彰化師範大學 106 年度(學務處餐廳衛生檢查作業)稽核結果表

項次	稽核項目	稽核發現	稽核結論	改善措施/具體 興革建議
1	餐廳衛生檢查 作業	經調閱103-105年 度衛生檢查相關 公文、會議紀錄及 檢查表等資料核 對，本項SOP管考 作業皆正確無誤	作業流程完整。	無
		經調閱103-105年 度餐廳衛生管理 檢查表核對，本項 SOP管考作業皆 正確無誤	作業流程完整。	無
		經調閱103-105年 度餐廳衛生檢查 違規紀錄核對，本 項SOP管考作業 皆正確無誤	每週檢查如有出現衛 生問題，均由次週檢查 者追蹤辦理，作業流程 完善。	無

國立彰化師範大學 106 年度(總務處採購招標作業)稽核紀錄表

項次	稽核項目	稽核方式	稽核發現	稽核結論	改善措施/ 具體興革建議
1	採購招標作業	(1)查驗圖書自動化管理系統採購作業流程 (2)針對105年圖書自動化管理系統採購案抽核檢視	經調閱105年度圖書自動化管理系統採購案資料核對，本項SOP管考作業皆正確無誤	1. 現行SOP僅在符合條件之情況，逐一進行下一步驟，惟不符合條件情形下，應增加設計進行或回溯至另一個控制點，俾使本項SOP符合實際情況。 2. SOP無設計「結束」流程，未呈現案件結案條件。 3. 控制重點與SOP步驟無法完全互相對照。	請修正SOP及控制重點。
		(1) 查驗校園環境清潔維護採購案採購作業流程 (2) 針對106年校園環境清潔維護採購案抽核檢視	經調閱106年度校園環境清潔維護採購案核對，本項SOP管考作業皆正確無誤	1. 現行SOP僅在符合條件之情況，逐一進行下一步驟，惟不符合條件情形下，應增加設計進行或回溯至另一個控制點，俾使本項SOP符合實際情況。 2. SOP無設計「結束」流程，未呈現案件結案條件。 3. 控制重點與SOP步驟無法完全互相對照。	請修正SOP及控制重點。

	<p>(1) 查驗寶山校區新建校門工程採購作業流程</p> <p>(2) 針對105-106年寶山校區新建校門工程採購案抽核檢視</p>	<p>經調閱105-106年度寶山校區新建校門工程採購案資料核對，本項SOP有部分與流程圖無法完全互相對應。</p>	<p>SOP、控制重點與作業流程說明無法完全互相對照。</p>	<p>請修正SOP、控制重點與作業流程說明</p>
--	--	--	---------------------------------	---------------------------



國立彰化師範大學 106 年度(學務處餐廳衛生檢查)稽核紀錄表

項次	稽核項目	稽核方式	稽核發現	稽核結論	改善措施/具體興革建議
1	餐廳衛生檢查作業	(1)查驗餐廳衛生檢查作業流程 (2) 針對 103-105 年度公文、會議紀錄及檢查表等資料抽核檢視	經調閱103-105 年度衛生檢查相關公文、會議紀錄及檢查表等資料核對，本項SOP管考作業皆正確無誤	作業流程完整。	無
		(1) 查驗廳衛生管理檢查表記載作業流程 (2)針對 103-105 年度餐廳衛生管理檢查表抽核檢視	經調閱103-105 年度餐廳衛生管理檢查表核對，本項SOP管考作業皆正確無誤	作業流程完整。	無
		(1) 查驗餐廳衛生檢查違規處理作業流程 (2)針對 103-105 年度餐廳衛生檢查違規紀錄抽核檢視	經調閱103-105 年度餐廳衛生檢查違規紀錄核對，本項SOP管考作業皆正確無誤	每週檢查如有出現衛生問題均由次週檢查者追蹤辦理，作業流程完善。	無

**106 年度(總務處採購招標作業及學務處餐廳衛生檢查作業)稽核計畫報告**

**壹、稽核緣起**

一、為使總務處採購招標作業及學務處餐廳衛生檢查作業都能落實辦理，有效管控歷次採購招標作業及餐廳衛生檢查作業之追蹤與檢討，並即時回饋執行狀況，特將採購招標作業及餐廳衛生檢查作業列為本年度之稽核計畫。

二、稽核期間（起迄資料）：

總務處採購招標作業：自 105 年 01 月 01 日至 106 年 5 月 31 日止

學務處餐廳衛生檢查作業：自 103 年 01 月 01 日至 105 年 12 月 31 日止

三、稽核工作之期程：

日期	辦理內容	備註
106.01.11	訂定國立彰化師範大學 106 年度稽核計畫	
106.06.8~ 106.06.13	進行稽核	總務處 (106.06.08) 學務處 (106.06.13)
106.06.8~ 106.06.13	分次撰寫稽核結果表及紀錄表	
106.07.04	完成年度內部稽核報告	

**貳、稽核過程**

說明實際執行之稽核工作與稽核計畫差異之處等。

由李副校長清和（召集人）、研發長、進修學院院長、人事室主任、主計室主任共 5 名，以合議方式決定各以總務處採購招標作業及學務處餐廳衛生檢查作業此 2 項作業進行 106 年內部控制稽核，並分為 2 組，分由進修學院院長及主計主任進行稽核總務處採購招標作業，研發長和人事主任則稽核學務處餐廳衛生檢查作業，稽核結果小組成員咸認為總務處採購招標作業控制重點與 SOP 步驟無法互相對照，建議請修正 SOP 及控制重點；學務處餐廳衛生檢查作業流程都相當完善。

叁、稽核結果：總務處採購招標作業（項目一）及學務處餐廳衛生檢查作業（項目二）

項次	稽核項目（一）	稽核發現	稽核結論	改善措施/具體興革建議
1	採購招標作業	<p>經調閱105年度圖書自動化管理系統採購案資料核對，本項SOP管考作業皆正確無誤</p>	<p>1. 現行SOP僅在符合條件之情況，逐一進行下一步驟，惟不符合條件情形下，應增加設計進行或回溯至另一個控制點，俾使本項SOP符合實際情況。 2. SOP無設計「結束」流程，未呈現案件結案條件。 3. 控制重點與SOP步驟無法完全互相對照。</p>	<p>請修正SOP及控制重點。</p>
		<p>經調閱106年度校園環境清潔維護採購案核對，本項SOP管考作業皆正確無誤</p>	<p>1. 現行SOP僅在符合條件之情況，逐一進行下一步驟，惟不符合條件情形下，應增加設計進行或回溯至另一個控制點，俾使本項SOP符合實際情況。 2. SOP無設計「結束」流程，未呈現案件結案條件。 3. 控制重點與SOP步驟無法完全互相對照。</p>	<p>請修正SOP及控制重點。</p>
		<p>經調閱105-106年度寶山校區新建校門工程採購案資料核對，本項SOP部分與流程圖無法完全互相對應。</p>	<p>SOP、控制重點與作業流程說明無法完全互相對照。</p>	<p>請修正SOP、控制重點與作業流程說明。</p>

項次	稽核項目（二）	稽核發現	稽核結論	改善措施/ 具體興革建議
1	餐廳衛生檢查作業	經調閱103-105年度衛生檢查相關公文、會議紀錄及檢查表等資料核對，本項SOP管考作業皆正確無誤	作業流程完整。	無
		經調閱103-105年度餐廳衛生管理檢查表核對，本項SOP管考作業皆正確無誤	作業流程完整。	無
		經調閱103-105年度餐廳衛生檢查違規紀錄核對，本項SOP管考作業皆正確無誤	每週檢查如有出現衛生問題均由次週檢查者追蹤辦理，作業流程完善。	無