

104 學年度第二學期膳食委員會會議紀錄

壹、時間：105 年 6 月 14 日（星期二）12：00～13：00

貳、地點：行政大樓三樓貴賓室

參、主席：黃俊清學務長

紀錄：李月娟組長

肆、出席人員：劉介宇總務長、陳惠娟主任、王崑龍主任、何美玲小姐（代林柏宏組長）、蘇敬源組長、何永和組長、許智皓主任、洪怡靜護理師、吳建源先生、陳玉南先生、彭雪英老師、張豫郝同學。

伍、列席人員：家禾餐廳負責人

陸、會議議程

一、主席報告

二、各組工作報告

1、餐廳營運管理與學生意見協處（生輔組）

（1）生輔組於五月分進行師生用餐滿意度調查，本調查在學生部分，係

- 以班級為單位進行問卷填答，計發出 60 份問卷，回收 46 份；教職員
- 部分則以行政單位為主，計發出 100 份，回收 71 份，質量化統計如
- 附件。

（2）在量化統計部分，學生對餐廳的菜色變化、菜色種類、餐點價格、餐具清潔、餐飲衛生、用餐環境及服務態度各方面，均為滿意者略高於不滿意者，滿意度明顯低於前一學期；用餐次數部分，有 62% 的學生經常前往用餐；教職員部分，各項滿意度均達七成以上，且經常使用者亦達七成。學生與教職員相較，兩者態度表達顯有落差。

另在便利商店部分，針對環境整潔(41%)、食品衛生(37%)、服務態度(33%)、商品種類(24%)及餐點價格(28%)等各項統計，均為滿意者高於不滿意者。

（3）在質性意見部分，學生對餐廳批評最多者為價格較貴（12 筆），以及衛生問題（13 筆）；另反映太油、炸物太多，建議增加青菜，經常清洗菜夾等。便利商店部分，則希望能提供折扣優惠，以上提供家禾公司未來供膳改善之參考。

2、環境衛生（健康中心）

時間	項目	內容
105.1-104.6	餐廳飲食 衛生督導	1. 每週進行餐飲衛生督導檢查，結果均正常，並將每月檢查結果通告於健康中新網頁。 2. 每日餐廳檢體依規定保存 3 日，放置健康中心專用冰箱。 3. 3/24 抽檢 4 項校園餐廳與便利商店檢體至衛生局檢驗，食品檢驗報告為正常。 4. 4/27 上午教育部派員至本校進行學校餐廳餐飲衛生管理品質實地輔導，針對建議項目進行改善，配合餐飲衛生管理品質實地輔導委員建議，4/29 抽檢 1 項杯裝飲品至衛生局檢驗，食品檢驗報告為正常，並於 5/9 進行複檢結果為合格。與總務處相關單位討論後，建議未來可朝學餐場地租賃營收專用於場地修繕規劃以利備餐、供餐環境改善符合評鑑標準。 5. 5/6 廠商自行舉辦廚房消防演練。5/27 進行廚工講習，主題為『餐飲衛生注意事項與營養健康促進概念』。

3、設備修繕（營繕組）

- (1)每週進行油水分離槽衛生巡檢，廠商清潔作業均符合規定。
- (2)廠商若欲新增高耗電設備，請事先告知，俾能評估電力承載，避免跳電情事發生。
- (3)8/5 全校停電，請廠商預作準備。

4、財產狀況（經管組）

- (1)餐廳財產均予造冊，與新舊廠商逐一點交無誤。
- (2)若有設備損壞不堪使用，將在經費預算許可下，儘可能於暑期完成更新。

5、合約內容（事務組）

- (1)請廠商檢視合約是否有窒礙難行之處，可提供本校於日後招標時參酌修正。
- (2)本校水療承商將引進連鎖便利商店設點，惟其店門朝向石牌路，俾與校內超商之客源有所區隔。

三、餐廳、便利商店負責人營運狀況報告及問題回答

- 1、餐廳空調老舊，經常故障，實已不堪使用，建請校方予以更新。
- 2、廚房天花板水泥剝落，鋼筋外露，請校方協助修繕補強。

3、餐廳與便利商店之電費，除流動電費外，尚須繳交基本電費，請同意酌減，俾減輕營運成本。

4、師生用餐滿意度調查所提各項意見，將召集工作同仁檢討改進，努力提升供餐品質與服務。

四、提案討論：

提案：建議與家禾公司續簽 105 年度合約案，提請討論。

說明：

依〔104 年度學生餐廳暨便利商店場地租賃契約書〕第二條第一項之規定：倘乙方（家禾健康美食館）履約情形良好，經甲方（國立臺北護理健康大學）評估確認，乙方得申請續約二次（每次一年）。

決議：

1、 同意與家禾公司續簽一年約。

2、 有關電費計價部分，承商提出酌減要求，但依契約規定，續約必須依原契約條件辦理，若條文更動，即須重啟招標程序，承商同意以原契約條件辦理續約。

五、臨時動議

六、散會