

106 學年度第二學期膳食委員會會議議程

壹、時間：107 年 4 月 19 日（星期四）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

肆、出席人員：沈里通總務長、陳惠娟主任、林美如主任、林柏宏組長、蘇敬源組長、何永和組長、許智皓主任、梁娟娟護理師、王榮燦組長、吳建源先生、彭雪英老師、陳家廉同學。

伍、列席人員：家禾餐廳負責人

陸、會議議程：

一、主席報告：感謝各位委員撥冗出席會議，請承辦單位依議程進行會議

二、前次會議決議事項：略。

二、各組工作報告：

（一）餐廳營運管理與學生意見協處（生輔組）

- 1.生輔組於 3-4 月份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，共調查 60 班；教職員部分則以行政單位為主，共計調查 73 人，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、餐點價格各方面，上學期不滿意者高於滿意者，本學期已有改善，均為滿意者高於不滿意者，其中尤以菜色變化、菜色種類等二者降幅最大；用餐次數部分，有 63%的學生每週一次至多次前往用餐，較前一學期 73%略為下降；教職員部分，菜色變化、菜色種類、餐具清潔等滿意度均不滿 40%，亦較前一學期為低；其餘各項滿意度約在 50%左右，亦較前一學期略低；另經常使用者為 73%，較前學期的 71%略高。在便利商店部分，針對環境整潔(34%)、食品衛生(44%)、服務態度(30%)、商品種類(29%)、商品價格(26%)、餐點種類(29%)、餐點價格(26%)部分，滿意者均高於不滿意者；在商品種類部分，則有較多學生表達不滿意。
- 3.在質性意見部分，學生對餐廳意見最多者為太貴 5 筆，太油 5 筆，太鹹 4 筆，食材不新鮮 2 筆，批評較前一學期為少；新增意見為增

設不同販賣商品（店家）5 筆，場地大小問題 3 筆等。學生仍建議能有優惠或提倡環保政策（如自備餐具可打折）等。便利商店部分，學生希望能提供折扣優惠，建議延長營業時間等，以上提供家禾公司未來供膳改善之參考。

（二）環境衛生（健康中心）

1. 期初伙食股長幹部訓練，邀請餐廳負責人現場進行說明及 QA。
2. 期初完成餐廳健康膳食海報佈置。
3. 每週進行餐飲衛生督導檢查，並將每月檢查結果通告於健康中心網頁。餐飲衛生稽查不合格說明如下：

日期	違規事項	作法	建議改善方式	複檢結果
3/20	1. 餐廳：工作檯面照明度不足 200 度、冷藏區生食無加蓋、餐具消毒證明缺。 2. 萊爾富：體檢報告缺 1 份	第一次不合格規勸單	(1) 燈管更換、購置保鮮膜加封和檢附餐具消毒證明。 (2) 已立即要求萊爾富員工繳交體檢報告。	3/21 前抽查已無違規事項。

4. 3/13 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。
5. 期初進行廚工人員名單及體檢調查，並預計 4-5 月進行廚工講習，主題：餐飲衛生管理常見問題。
6. 每日餐廳檢體依規定保存 2 日，放置健康中心專用冰箱。

（三）設備修繕（營繕組）：有關瓦斯桶未固定、消防標示不清部份，均已改善。

（四）財產狀況（經管組）：今年餐廳重新招標，屆時相關物品要辦理點交，另外今年有編列冷氣設備的改善經費，將儘速完成。

（五）合約內容（事務組）：1.與家禾餐廳合約將在今年 7 月 31 日到期，規劃辦理公開招標事宜。

2.新大樓一樓目前規劃為美食街，二樓為餐廳，但消費單價與學生餐廳不同，屆時可相輔相成。

3.新大樓預計年底施作，工期約 900 天，加上不可抗力因素，可能延順至 1000 天，餐廳合約若簽訂 3 年尚屬合理，建議可採 3+1、3+2 年方式，保持彈性。

三、餐廳、便利商店負責人營運狀況報告及問題回答：

- (一) 有關學生所提菜色、口味等問題已有盡力改善，惟仍有不滿意處，將持續改進。
- (二) 由於學校離外面較近，只有新生入學那一個月狀況較好，餐廳經營一直處於虧損狀況，雖然一直調整經營方式，仍是如此，而固定開銷並不會因為經營狀況而減低，若無法調整學校收費方式，將無意願繼續經營。
- (三) 是否可以不收基本電費，公共空間用電能給予補助。

四、提案討論：

五、委員意見：

- (一) 餐廳除用餐時間外，相關空間亦提供給同學使用，之後招開會議討論如何在公共空間用電部份予以補助。
- (二) 垃圾部份因為餐廳並未限制只能丟餐廳購買而產生之垃圾，全部由餐廳支付處理費用顯對廠商有不公之處，之後可以考慮與學校垃圾處理合併，再由廠商支付費用，目前可由廠商逕洽本校委外之環境清潔公司洽談。
- (三) 新大樓建造時將引發粉塵，屆時餐廳前後需有防塵設備，以維身體健康。
- (四) 有關招標規格修正，另行招開相關會議討論。

六、臨時動議：無

七、散會