

107 學年度第一學期膳食委員會會議紀錄

壹、時間：107 年 12 月 17 日（星期一）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、余麗玲組長、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、楊慎傑同學。

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：

（一）餐廳營運管理與學生意見協處（生輔組）

- 1.生輔組於十一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 58 班；教職員部分則以行政單位為主，共計調查 105 人，質量化統計如附件。。
- 2.在量化統計部分，學生對餐廳的菜色種類、餐具清潔、餐飲衛生、用餐環境、服務態度等部份滿意度均高於不滿意度；菜色變化部份則為滿意度與不滿意度相同；整體而言各項滿意度均較前一學期為高，而餐點價格部份前一學期滿意度(29%)高於不滿意度(24%)，本學期則不滿意度(27%)高於滿意度(19%)；用餐次數部分，有 73%的學生每週一次至多次前往用餐。教職員部分，除餐具清潔滿意度為 49%外，其餘各項滿意度均高於 50%，滿意度均較前一學期為高；經常使用者為 82%，較前一學期 71%高。在便利商店部分，針對環境整潔(37%)、食品衛生(38%)、服務態度(26%)、商品種類(25%)、商品價格(29%)、餐點種類(26%)、餐點價格(25%)部分，各項滿意者均高於不滿意者；然在服務態度、商品種類，則有較多學生表達不滿意。
- 3.質性意見部分，學生及教職員對餐廳批評最多者為菜色太鹹 5 筆、價格太貴 2 筆、飯量太少 2 筆，以上均較前一學期批評為少；新增

批評為尖峰時間會沒位子、希望提供折價給有自備餐具的同學、魯味能使用環保餐具等（其餘請參閱）。便利商店部分，希望結帳速度加快，改善服務態度等（其餘請參閱），以上提供家禾公司未來改善之參考。

- 4.現有問卷調查均以紙本方式辦理，下學期將試行用網路進行調查，若試行狀況良好，爾後均改用網路調查，以達無紙化之環保目標，若試行狀況不理想，則仍會採用紙本方式辦理。

（二）環境衛生（健康中心）

- 1.9/11 進行每週餐飲衛生檢查，開立規勸單限時改善 7 項不合格(缺體檢、地板/水溝蓋油垢未保持清潔、從業人員未著工作衣帽與口罩、冷藏溫度不足、冷凍區溫度不足、生食未加蓋及生雞蛋籃置地上)，9/14 複檢通過。9/28 抽檢 4 項檢體送衛生局，檢驗報告正常。10/12 辦理廚工講習，主題：餐飲衛生管理。
- 2.9/19 伙食股長訓練，11 月協助班級調查餐飲衛生質性意見(回收 40 班)，優缺點提供給廠商繼續保持或立即改善。
- 3.12/6 教育部餐飲衛生訪視，輔導建議改善部分：生熟食區僅用時間區隔有交叉汙染之虞、牆壁清潔應加強、1 位工作人戴耳飾、冷凍冰箱溫度計應補充、部分食材未加蓋及標示有效期限，針對上述異常已於 12/14 完成複檢。
- 4.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）

- 1.油水分離槽均有依規定清理。
- 2.瓦斯桶有時未固定，請務必固定。

（四）財產狀況（經管組）

- 1.因麗玲組長另有要公，由事務組代為報告。
- 2.今年底前會與餐廳約時間進行財產盤點。

（五）合約內容（事務組）

- 1.本學年度為新合約，合約檢視無問題。
- 2.新大樓預計於明年動工，屆時可能會有較多工人到餐廳用餐，工人因為工作緣故所以衣物可能會較髒，也提醒餐廳要注意

這個情形。

三、委員意見：

- 1.學務長：教職員有提出自助餐計價問題，希望相關訊息能更公開透明。
- 2.營繕組長：希望同學若自備環保餐具時，餐廳可以提供優惠。
- 3.主計主任：這學期有看到很多社團學生進入餐廳表演，讓用餐氣氛非常良好。
- 4.學務長：有很多學生經常使用餐廳場地，也感謝經理也配合學校提供學生使用。
- 5.餐廳最重要的就是衛生安全，學校不可能隨時進到廚房檢查，這部份要麻煩經理務必符合相關規定。

四、餐廳、便利商店負責人營運狀況報告及問題回答

- 1.首先感謝學校改善餐廳環境，更新排油煙設備、更換冷氣等。
- 2.衛生安全是餐廳最重要的，學校餐廳必須符合衛生安全規定，成本也比外面的高，餐廳也已盡力將價格訂的比外面便宜。
- 3.有關自助餐價格，若購買人有疑慮，可以當場詢問，或由我這邊再提供公秤供教職員生使用。
- 4.晚間 1830 時仍有提供 Happy time。
- 5.下學期會針對同學自備餐具的部份提供優惠，也鼓勵大家一起做環保

五、提案討論：無

六、臨時動議：

七、散會