

107 學年度第二學期膳食委員會會議紀錄

壹、時間：108 年 6 月 10 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

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.有關上次會議建議問卷採線上調查，本次調查已實施線上問卷；另營繕組長建議用餐人員若自備環保餐具，餐廳可以提供優惠，目前也依建議實施中。
- 2.生輔組於五月份進行師生用餐滿意度調查，本次依照 1071 學期決議，採線上問卷調查，學生問卷填答計有 235 人，教職員計有 36 人，總計 271 人，質量化統計如附件。。
- 3.在量化統計部分，學生對餐廳餐具清潔、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、種類、餐點價格等部份滿意度高於不滿意度，其中以餐點價格不滿意度達 39% 為最高。教職員部分，各項滿意度均高於 50%。在便利商店部分，滿意度均高於不滿意度，其中不滿意度為服務態度 23%、商品種類 22% 較高。
- 4.質性意見部分，學生及教職員對餐廳批評最多者為菜色太油 10 筆，太鹹 9 筆、價格太貴 15 筆，校外人士太多 5 筆，以上均較前一學期批評為多（其餘請參閱）。便利商店部分，請多的仍為改善服務態度（其餘請參閱），以上提供家禾公司未來改善之參考。。

（二）環境衛生（健康中心）

1. 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。3/5 完成餐廳及便利超商食品送衛生局抽驗大腸桿菌共 4 項，檢查結果正常。3/22 完成廚工講習，主題「校園餐飲稽查常見之缺失及改進方法」。
2. 每日餐廳檢體依規定保存 2 日，放置健康中心專用冰箱。
3. 3/6 伙食股長訓練，提供學生反映問題，提供給廠商改善。

(三) 設備修繕 (營繕組)

1. 暑假未營業期間相關水電管制請務必落實。
2. 7 月 26 日高壓電年度保養全校實施斷電，請提早因應。
3. 瓦斯桶有時未固定，請務必固定。
4. 暑假期間餐廳外間門請確實關閉。

(四) 財產狀況 (經管組)

去年 12 月份時有進行餐廳財產盤點，本週將再進行盤點確認。

(五) 合約內容 (事務組)

中午用餐人數較多，建議至少半小時清潔環境、桌面，以維環境整潔。

三、委員意見：

1. 學務長：

- (1) 依問卷結果來看，大家比較注重的是衛生安全，問卷中反應有關太油、太鹹等問題，建議餐廳可以改善熟調方式，並以公告方式讓用餐人員知悉，有關態度問題及其餘的意見等，請餐廳廠商做為參考改進的依據。
- (2) 非用餐時間也有許多同學利用餐廳空間休息或討論功課，餐廳已成為同學另一個休憩場域的選擇，在此也感謝餐廳廠商的協助。

2. 總務長：

- (1) 餐廳不定時詢問同學，將同學反映納入改進參考。
- (2) 總務處近期參訪了交大、實踐等學校，有關餐廳桌椅調整，環境改善都會列入，逐步改善餐廳環境。
- (3) 後年 9 月新進大樓及宿舍完成，雖然新宿舍大樓會有美食街，但學校仍需要自助餐，希望自助餐能長久經營。

3. 主計主任：中午用餐時間校外人士的確比較多，烹調的部份也比較

鹹，這部份希望可以改進。

4. 健康中心主任：建議餐廳桌椅可以再調整，桌巾的部份希望可以再清潔或是換新。
5. 彭雪英老師：如果依健康觀點來看，健康烹調會使食物美味度變差，這部份提供餐廳做為參考。
6. 學務長：希望餐廳能夠了解學生需要，經營各方便能更趨近學生需求
7. 生輔組長：
 - (1) 7月1日起政府限用塑膠吸管政策開始實施，內用一律不可提供，請餐廳配合辦理。
 - (2) 有關非洲豬瘟防疫，廚餘部份請將食物殘渣及湯汁分離，這部份也請餐廳落實實施。

四、餐廳、便利商店負責人營運狀況報告及問題回答

有關問卷上的意見餐廳會積極改進，也謝謝委員的意見及指導。

五、提案討論：無

六、臨時動議：

1. 餐廳、便利商店負責人：餐廳的電視從上次冷氣安裝完畢後就有一台時好時壞，二台無法使用，希望能協助修繕或更新。
2. 總務長：這部份請營繕組去協助瞭解，若無法修繕就編列預算購置。

七、散會