

108 學年度第一學期膳食委員會會議紀錄

壹、時間：108 年 12 月 9 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（公出由王榮燦組長代理主持）

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、盧傳文同學。

伍、列席人員：家禾餐廳負責人

陸、會議議程：

一、主席報告：

今日因學務長公出開會，剛才接到通知他尚在開會中，所以就由我先代我主持。

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.前次決議事項：餐廳電視自冷氣安裝完畢後就有一台時好時壞，三台無法使用，希望能協助修繕或更新，總務長指示營繕組協助修繕，無法修繕就編列預算購置。目前電視已逾使用年限，若維修不符經濟效益，但總務處又無相關預算可以購置。
- 2.生輔組於 11 月份進行師生用餐滿意度調查，本次仍採線上問卷調查，總計 221 人填答（較上一學期減少 50 人），質量化統計如附件。
- 3.在質量化統計部分，學生對菜色變化、菜色種類、餐具清潔、餐飲衛生、用餐環境、服務態度等，滿意度均高於不滿意度，惟餐點價格不滿意度為 36%，是滿意度之 2 倍。教職員部分，在菜色變化及餐點價格上，不滿意度高於滿意度。在便利商店部分，無論學生或是教職員，各項滿意度均高於不滿意度。
- 4.質性意見部分，學生及教職員對餐廳批評最多者為價格太貴 36 筆，菜色太油 13 筆，太鹹 9 筆，尤其反映價格太貴較前一學期批評為多（其餘請參閱）。便利商店部分，較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. 每周餐飲衛生檢查。10/8 進行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。11/1 進行廚工講習，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. 9/18 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. 油水分離槽均有依規定整理。
2. 寒假期間，水電及瓦斯要確實管制。
3. 戶外瓦斯管線請餐廳定期巡檢。

(四) 財產狀況 (經管組)

10/31 經管組針對餐廳進行財產盤點，帳務相符。

(五) 合約內容 (事務組)

1. 電視部份若一台單價未超過一萬元，現在學校有場地費收入，可向主計室確認後逕行請購。
2. 電視收視可能會牽涉政治立場，建議收看公視以避免爭議。
3. 進大門的門檻有架設木製斜坡，建議定期檢修，以免危險。

三、委員意見：

1. 經管組長：洗手台那邊有雜物，希望清除。
2. 事務組長：本校若有場地外借時，餐廳部份可以主動與洽借單位聯絡，如有便當需求，也可以增加餐廳收益。
3. 學生代表：我個人覺得學生餐廳價格算是合理，只是我個人吃過二次，剛好都有塑膠，所以我就不常去用餐了。
4. 生輔組長：請學生代表於學生會網站向同學宣導，在餐廳用餐遇有問題時，可立即向餐廳反映，餐廳人員當下都會協助處理。
5. 健康中心主任：現在菜價便宜，建議餐廳可以適時給予同學回饋。

四、餐廳、便利商店負責人營運狀況報告及問題回答

1. 衛生安全是餐廳首要，必須符合衛生安全規定，成本也比外面的高，餐廳會盡力將價格訂的比外面便宜。
2. 針對問卷內所提意見，餐廳這邊將努力改進。

五、提案討論：無

六、臨時動議：無

六、散會