

108 學年度第二學期膳食委員會會議紀錄

壹、時間：109 年 6 月 3 日（星期三）12：00～13：00

貳、地點：行政大樓三樓開標室

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、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：

目前出席委員已過半，學生代表也已到場，感謝各位委員撥冗出席，等等就依議程依序報告。

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.前次決議事項：經總務處協助後，以餐廳場地出租收入，於 108 年 12 月底購置 4 台液晶電視機供用餐教職員工生收視使用。
- 2.生輔組於 5 月份進行師生用餐滿意度調查，本次採線上問卷調查，並增加有效填答抽禮券之誘因，總計 289 人填答，填答人數較上一學期增加 68 人，質量化統計如附件。
- 3.在量化統計部分，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 46%，較滿意度 27%為高。教職員部分，各項滿意度均高於不滿意度。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 35 筆，菜色太油 6 筆，太鹹 13 筆，建議多一點菜色變化，自助餐的菜色可以更吸引人有 5 筆，希望能新增多種選擇有 12 筆；其中針對素食部份曾發現有肉絲、蝦米等情事（其餘請參閱）。便利商店部分，希望能增加種類的有 20 筆、價格再優惠（九折）的有 4

筆，另有建議營業時間公告在親仁樓及科技大樓等明顯處（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。03/24 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。4/10 進行廚工講習，主題「武漢肺炎防疫注意事項」和「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. 餐廳防疫應變措施：
 - (1)開學前工作人員旅遊及接觸史調查。
 - (2)所有的工作人員皆要填寫每日體溫及健康狀況紀錄表。
 - (3)餐廳出入口提供消毒酒精，並張貼相關防疫及勸導公告。
 - (4)指導漂白水使用，不定時消毒桌面和地板。
 - (5)用餐區設置隔板。

（三）設備修繕（營繕組）

上週職醫臨場服務，發現餐廳外瓦斯桶只有用一條鐵鍊固定，若有地震恐有危安顧慮，這部份請改善。

（四）財產狀況（經管組）

去年 7 月 2 日有針對餐廳財產進行盤點，目前均狀況良好正常，空調清潔部份每 3 個月進行一次，希望清潔前能通知本組去看，或是提供清潔前後之照片以為依據。

（五）合約內容（事務組）

餐廳合約於 110 年 7 月 31 日到期。

三、餐廳、便利商店負責人營運狀況報告及問題回答

1. 在兼顧衛生安全的前提下，餐廳這邊會依據問卷所提意見加強改進。
2. 瓦斯桶的鐵鍊部份會改善。
3. 空調部份上個月才進行清潔，我有拍照，可以印出提供放入資料夾。
4. 菜色部份會努力改善，求新求變。

四、委員意見：

學務長：

1. 本校地理環境便捷，常有同學說外面便當比較便宜，但學校內餐廳的衛生規範較為嚴謹，食材也需依規定登錄，成本較高。
2. 住宿同學對於早餐的需求較高，也請餐廳多多幫忙。

3. 有關未來學餐的定位，未來規劃時要再討論。

四、提案討論：無

五、臨時動議：

1. 家禾餐廳負責人：餐廳合約於明年到期，未來學校新建大樓及宿舍完工後，餐廳是否仍可續約承租？
2. 總務長：新大樓委外部份由杏一得標，目前朝美食街方向規劃，並無自助餐廳，目前餐廳空間總務處並無其他規劃，也希望餐廳自助餐能繼續營運。

六、散會