

# 109 學年度第一學期膳食委員會會議紀錄

時間：109 年 12 月 10 日（星期四）12：00～13：00

地點：行政大樓三樓開標室（因故調整至貴賓室）

主席：黃俊清學務長（公出由王榮燦組長代理主持）

記錄：王榮燦組長

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、吳建源先生、彭雪英老師、鄭晏昇同學。

列席人員：周瓊梅小姐、家禾餐廳負責人

壹、主席致詞

貳、報告事項

一、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？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？本校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。（管制辦理續約事宜）

1.生輔組於 11 月份進行師生用餐滿意度調查，本次採線上問卷調查，總計 367 人填答（上一學期 221 人，增加 146 人），質量化統計如附件。

2.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 48%，約為滿意度(25%)之 2 倍。教職員部分，各項滿意度均高於不滿度。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。

3.質性意見部分，學生及教職員無意見者為 153 筆（41.6%），對餐

廳批評最多者為價格太貴 55 筆（上一學期為 36 筆），菜色太油 8 筆（上一學期為 13 筆），太鹹 13 筆（上一學期為 9 筆），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，稱讚服務態度很棒的有 11 筆（以往均批評服務態度，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，9/8 餐飲衛生管理檢查異常：滷味區工作人員未帶工作帽、庫房區擺放漂白水、食品添加物(味精)未存放專區、作業場所牆壁和地面加強清潔和冷藏肉品未加蓋，9/10 完成複驗正常。10/6 餐廳食品送衛收局檢驗共 4 件，海南雞飯大腸桿菌群超標，立即停止販售該品項，指導環境清潔及食材製備檢討，10/28 複驗後正常，其他品項皆符合標準。11/6 進行廚工講習，主題「校園餐飲稽查常見之缺失及改進方法」。
- 2.11/27 配合教育部進行餐飲衛生訪評，訪視缺失有三項：未使用腳踏式垃圾桶、冷凍櫃把手損壞及部分已拆封食材未標示拆封日期、進貨日期及有效日期，針對缺失限期 109 年 11 月 30 日前改善複驗。
- 3.每日餐廳檢體依規定保存 2 日，放置健康中心專用冰箱。
- 4.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）

- 1.寒假時若餐廳沒有營業，請務必關閉水電。

## （四）財產狀況（經管組）

- 1.本(109)年度餐廳財產盤點已於 109 年 9 月 3 日完成，盤點結果正常。
- 2.前述財產係屬本校點交予餐廳廠商代為管理，建議廠商指派 1 位管理人協助管理各項財產並應善盡保管之責，如管理人員更換請

落實業務移交，另廠商代為管理本校之財產如有損壞應立即通知本組辦理修繕或報廢，請勿逕行拆除棄運。

#### (五) 合約內容 (事務組)

1. 新大樓由杏一得標，宿舍大樓有美食街、蘇航餐廳；教研大樓有便利商店、咖啡館、杏一醫療用品、寶雅等。現有學生餐廳若為教學必須，未來可評估是否納入自營。
2. 為照顧弱勢學生，可考量是否運用學校經費購置餐券或使用其他方式提供學生餐食。
3. 先前總務處有出租餐廳前方場地供廠商販賣餅乾，在餐廳外恐有衛生安全疑慮，未來餐廳場地使用回歸本質，餐廳外不再租用給廠商。

## 二、委員意見

- (一) 彭雪英老師：餐廳可考量提供餐點簡單的自助餐，這樣變化性也比較多。
- (二) 沈里通總務長：未來宿舍大樓設有美食街及主題餐廳，而中午是大量學生消費的時段，所以希望仍能提供學生多樣的選擇，目前自助餐只有晚上比較便宜，希望餐廳能持續提供食材新鮮、安全衛生的餐飲給全校師生。
- (三) 王榮燦組長：以往遇有颱風會造成菜價上漲，今年沒有颱風，菜價相對便宜，希望餐廳能反映在價格上，回饋給本校師生。

## 三、餐廳、便利商店負責人營運狀況報告及問題回答

- (一) 有關問卷調查意見，未來餐廳將持續改進。
- (二) 我朋友之前標得交通大學的餐廳，我也協助他在交大設立自助餐，自助餐是比較親民的選擇，但由於學校要求必須符合衛生安全規定，成本也比外面的高，餐廳這邊將儘量提供優惠給校內師生。

參、提案討論：無

肆、臨時動議：無

伍、散會