109 學年度第二學期膳食委員會會議紀錄

時間:110年5月4日(星期二)12:00~13:00

地點:行政大樓三樓開標室

主席: 黃俊清學務長 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

青、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:新大樓委外部份由杏一得標,將以美食街方式營運,第一年運作之狀況尚未無得知,目前餐廳同意續約一年以提供本校教職員工生更多選擇。(管制辦理續約事宜)
 - 2.生輔組於4月份進行師生用餐滿意度調查,本次採線上問卷調查, 總計436人填答(上上學期221人,上學期367人,再增加69 人),質量化統計如附件。
 - 3.量化統計餐廳部分,學生對菜色變化(本學期新增)、菜色種類 (本學期新增)、餐點價格,不滿意度高於滿意度,其中餐點價格 不滿意度為55%,較上學期48%增加。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,學生及教職員無意見者為178 筆(40.8%),對餐廳批評最多者為價格太貴80 筆(上學期為55 筆),菜色太油、太鹹25 筆(上學期為8 筆),以上均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74 筆(上學期11筆),以往批評服務態度部份已獲改善(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,結果正常。3/16 餐廳食品送衛收局檢驗共4件,品項皆符合標準。3/31 進行廚工講習,主題:食品中毒及校園餐飲稽查常見之缺失檢討,共16 位廚工參加。
- 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)

- 1. 承攬廠商除截油槽定期清潔外,流理台管線須每周以熱水或水 管清潔用品,清潔流理臺排水管內油汙及食物殘渣。
- 2. 液化瓦斯鋼瓶確實栓妥,放置平穩,以防傾倒,室內外瓦斯 軟管、爐台周邊管線及閘閥須定期巡檢,如需更換管線、零 件須由合格證照的技師施工。
- 3. 如有使用高功率用電設備需求,請由合格證照的技師設置專 用迴路。

(四)財產狀況 (經管組)

- 1.餐廳財產已於109年9月3日進行盤點,盤點情形正常。
- 2.餐廳合約至110年7月31日到期,後續若有續約,本組會協助相關續約事宜。
- (五) 合約內容(事務組)

餐廳合約續約部份,請儘速辦理。

二、委員意見

(一)黃俊清學務長:自助餐太油、太鹹部份為老問題,請自助餐這邊要改進;餐廳在營業時間內也提供座位給有需要的同學使用,同學也都有感受到餐廳誠意,個人觀察學生的消費額也都有提升,餐廳再

看看要用什麼方式留住學生,比如:早鳥優惠等,另外早餐部的評 價比較好,也可以考慮將時間延後。

(二) 王榮燦組長:

- 1.目前便利商店的位置原規劃做為住宿輔導組之辦公場所,考量學生 用餐之整體需要,餐廳部份與便利商店部份將再續約一年。原本住 宿輔導組有編辦公處所的整建工程預算,若續約則明年無相關經費 可用,這邊已先請餐廳經理要求萊爾富明年合約到期時保留壁板及 天花板,這部份務必請萊爾富總公司明確承諾。
- 2.未來尚有委外廠商經營美食街,現行膳食委員會設置要點,係因學校當時有團膳而設置,目前要點有許多要點不符時宜,比如膳食意見應改由廠商調查後提供給學校,伙食股長已無實質功能等,之後將提案修改部份內容。
- (三)沈里通總務長:感謝餐廳時常辦理促銷的活動,至於活動形式由餐廳自行思考規劃,有活動學生也會有較多的消費意願。膳食委員會議目前每學期召開一次,未來美食街餐飲會有10-12家,大部份學校透過膳食委員會及學生參與來運作,之後的運作方式會後請余組長找生輔組及健康中心討論。
- (四)黃俊清學務長:有關未來因委外經營造成餐廳部份變多,若依現行作法恐造成同仁負擔加重,未來運作方式將於業務會報中提出討論。
- 三、餐廳、便利商店負責人營運狀況報告及問題回答
 - (一)有關問卷調查反映意見,餐廳將改善及調整。
 - (二)由於餐廳經營必須符合衛生安全規定,管銷成本也比較高,餐廳這邊會儘量辦活動來優惠給校內師生。

參、提案討論:無

肆、臨時動議:無

伍、散會