

## 110 學年度第二學期膳食委員會會議紀錄

時間：111 年 6 月 10 日（星期五）12：00～13：10

地點：行政大樓三樓開標室

主席：陳冠仰學務長

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、林秀文組長、余麗玲組長、陳妙言主任、梁娟娟護理師、吳建源先生、彭雪英老師、劉懿萱同學

列席人員：周瓊梅助理員、石韻霞組員、陳珮蓉營養師、家禾食坊負責人、杏一醫療股份有限公司代表

壹、主席致詞：現在出席人員已達開會人數，感謝各位委員出席，現在會議開始，依程序進行。

### 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：

- (1)餐廳自助餐計價問題：已在餐廳入口處擺放一個公秤，學生依個人食量及預算夾取食材後可先行秤重。
- (2)本次問卷調查已將杏一饗生活廣場納入。
- (3)本次會議已邀請杏一醫療股份有限公司代表出席。

1.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，總計 462 人填答（較上次增加 220 人），質量化統計如附件。

##### 2.量化統計部分：

- (1)餐廳：學生對菜色變化、菜色種類、餐具清潔、用餐環境、服務態度等，滿意度均高於不滿意度；餐飲衛生（滿意度 28%、不滿意度 36%）、餐點價格（滿意度 22%，不滿意度 54%）不滿意度均高於滿意度。教職員部分，各項滿意度均高於不滿意度。
- (2)便利商店：學生或是教職員，各項滿意度均高於不滿意度。

以上提供家禾食坊做為未來改善之參考。

- (3)杏一饗生活廣場：學生對餐點價格（滿意度 26%，不滿意度 40%）不滿意度均高於滿意度，其餘各項滿意度均高於不滿意度。

以上提供杏一醫療股份有限公司做為未來改善之參考。

### 3.質性意見部分：

- (1)餐廳：學生及教職員無意見者為 273 筆（59%），對餐廳批評最多者為價格太貴 69 筆（上一學期為 37 筆），菜色太油 5 筆（上一學期為 7 筆），其餘請參閱。

- (2)便利商店：學生及教職員無意見者為 317 筆（68.61%），稱讚服務態度很棒的有 62 筆（上一學期為 37 筆），其餘請參閱。

以上提供家禾食坊做為未來改善之參考。

- (3)杏一饗生活廣場：學生及教職員無意見者為 316 筆（68.39%），價格比外面貴（價格請跟外面同樣店家販售的一致）52 筆，希望能有更多元的廠商選擇 26 筆，其餘請參閱。

以上提供杏一醫療股份有限公司做為未來改善之參考。

## （二）環境衛生（健康中心）

- 1.每周餐飲衛生檢查：聘用兼任營養師，每周餐飲衛生檢查：結果正常。

- (1)餐廳：目前結果正常，3/1 進行學校餐廳廚工講習，本校兼任陳姍蓉營養師進行宣導，主題:食物中毒，共 14 位廚工參加，現場並執行洗手步驟示範及檢核。4/13 抽檢自助餐檢體 2 項送衛生局檢驗，結果正常。

- (2)杏一饗生活廣場：目前結果正常。4/18 抽檢檢體 3 項送衛生局檢驗，結果正常。

- (3)因應疫情，持續所有的工作人員皆要填寫每日體溫及健康狀況紀錄表、體溫量測、消毒酒精、並張貼相關防疫及勸導公告、指導漂白水使用，不定時消毒桌面和地板及鼓勵外帶。

- 2.原訂 7/7 餐飲衛生訪視工作，已來文通知因疫情暫時取消。

## （三）設備修繕（營繕組）

請餐廳落實瓦斯使用安全，靜電除油設備每 3 個月要依規定進行

保養。

(四) 財產狀況 (經管組)

本(111)年財產盤點作業預計於7月份開始辦理，餐廳部份訂於10月4日進行盤點，後續再與餐廳財產管理人員聯繫。廠商代為管理本校之財產應善盡保管之責，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)

本組每週到餐廳環境檢整都OK，另餐廳合約於今年7月31日到期，後續是否擴約或收合場地由學校規劃使用，學校內部可再討論。

二、委員意見

(一) 學務長：有關餐廳或美食街價格或校外餐飲之漲價差不多，加上近二年因為原物料、船運調整等因素，難免造成價格上揚。

(二) 總務長：

- 1.膳食會議每學期召開是希望能夠督促學校餐飲衛生、健康，無論對杏一美食街、家禾食坊皆是如此，應該讓用餐的人知道本校所提供的環境、食材是符合衛生標準的，吃過的人知道用餐安全後才會再來，我們跟外面的差別是對安全的把關，安全、衛生、健康希望承租廠商能加強展現。
- 2.希望問卷調查後能提出改進策略，改善結果及改善後的反應，否則就只是調查，沒有後續就浪費了調查的意義。
- 3.有關委員提出的空間規劃後續可以再討論。

(三) 學務長：

- 1.現有餐廳未來納入新宿舍運動規劃空間，初期將優先進行二樓之施工，餐廳現況至少一年內不會變動，未來視教育部補助及校內經費再進行後續規劃。
- 2.去年底學校發生多起教職員工生拉肚子情形，經查為諾羅病毒流行，非餐廳食材所致，這部份可請健康中心主任補充。

(四) 健康中心主任：

- 1.去年諾羅病毒流行時，約有一半教職員工生表示在餐廳用餐，但

就來源並非餐廳，但主要是在宿舍造成傳染。

2.餐廳燈光個人覺得不夠亮，裝潢也比較老舊，故環境顯得較為昏暗，這部份可以予以改善。

3.餐廳內有一個教學業務組裝設的電子公佈欄可以加以運用，若只有紙本公告，學生可能不會注意，電子化可讓學生更加了解，例如食材價格、餐廳採檢結果等都可以公告，只要填申請單，依其律定格式向教學業務組申請，即可將相關資訊上傳。

### 三、問題討論與回答

(一) 家禾食坊負責人：衛生安全為第一優先，本公司會依問卷建議盡力改善，讓師生有感。

(二) 杏一醫療股份有限公司代表：會朝櫃位多樣性及適合學生的價格進行改善，並兼顧衛生及安全。

### 參、提案討論：

【提案一】推選 111 學年度餐廳衛生督導人員、教職員代表、學生代表等各一名，提請討論。

#### 說明：

一、依本校「膳食委員會設置要點」第二條，本會設置委員十三名，學務長為主任委員，委員包括總務長、環安衛室主任、會計主任、軍訓室主任、事務組組長、營繕組組長、保管組組長、健康中心主任、生活輔導組組長、餐廳衛生督導人員(主任委員推選)、教職員代表一名(主任委員推選)、學生代表一名(學生伙食團推舉)。委員任期一年，連聘得連任。

二、有關餐廳衛生督導人員、教職員代表、學生代表等，建議名單如下：

(一) 餐廳衛生督導人員：陳珮蓉營養師。

(二) 教職員代表：彭雪英老師。

(三) 學生代表：健四三 B 廖昱翔（學生會會長）。

決議：照案通過。

【提案二】111 學年度起，上學期之膳食滿意度由承租廠商自評辦理，提請討論。

說明：

- 一、依本校「膳食委員會設置要點」第四條，五、輔導幹事：由軍訓室主任兼任。調查團膳反映，彙整學生有關意見，據以輔導承包商改善團膳經營模式。
- 二、實務上，現在餐廳已非團膳經營模式，係由本校出租場地予廠商後，由廠商依其經營考量設置各種不同類型之櫃位，目前餐廳及杏一饗生活廣場之櫃位即是如此。
- 三、建議每學年度上學期之膳食滿意度由承租廠商自評辦理，並比照本校「填問券送禮卷」之方式，以提高填答率。相關問券應於每年 11 月底前完成，將資料送交本校，俾利作為上學期膳食委員會會議之參考。（由家禾食坊、杏一醫療股份有限公司分別就其承租場地之膳食進行調查。）
- 四、下學期問卷仍由學務處辦理，除針對膳食滿意度調查外，並依上學期承租廠商提供之資料，檢視優點是否有繼續保持，缺失是否已加強改進，並將本校教職員工生之調查意見提供承租廠商參考。

決議：照案通過。

總務長補充：杏一有針對其餐飲每半年進行調查，另餐廳的相關改進應朝即時辦理，遇問題反映後，參考師生意見立即進行調整。

肆、臨時動議：無。

伍、散會