

111 學年度第二學期膳食委員會會議紀錄

時間：112 年 6 月 5 日（星期一）12：00～13：00

地點：行政大樓三樓開標室

主席：宋貞儀學務長

記錄：王榮燦組長

出席人員：沈里通總務長、陳惠娟主任、周玫玲主任、陳妙言主任、林柏宏組長、余麗玲組長、賴億昌組長、陳珮蓉營養師、彭雪英老師、廖昱翔學生代表

列席人員：周瓊梅助理員、梁娟娟護理師、林淑鳳專員、家禾食坊負責人

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：由於委外單位愈來愈多，不可能通通叫廠商來參加會議，故回歸膳食委員會組成規定，除餐廳外之委外部份由履約管理單位直接去對廠商。未來由管理單位代表參加本會，並直接將問題反映給廠商。

2.問卷統計部份：

餐廳：本次問卷共回收 476 份，統計結果如下：

A.每週消費頻率：1-2 次者 61%，3-4 次者 27%。

B.消費時段：午餐為 40%，早餐為 25%。

C.早餐部整體滿意情形：滿意 38%，非常滿意 5%。

D.自助餐整體滿意情形：滿意 31%，非常滿意 14%。

E.萊爾富整體滿意情形：非常滿意 60%，滿意 27%。

F.質性意見請參閱附件。

不滿意程度較高者為餐飲價格，分別為早餐部 8%、自助餐 30%。

（二）環境衛生（健康中心）

1.每週由兼任營養師進行餐飲衛生管理檢查，目前檢查複檢合格。現

承包商有家禾食坊、杏一美食街和羊毛與花，本學期共新增 3 櫃位，指導餐飲衛生規範及申請食材登錄帳號。

2. 於 112 年 5 月 24 日 14 時 30 分餐飲衛生管理檢查異常事項如下：

(1) 銀座小路：所有員工未繳交合格體檢表(已逾一個月)

(2) Daylight conner 日光角落：所有員工未繳交合格體檢表(已逾一個月)

(3) 蘇杭：食材與油桶置於地上

(4) 歐菲：器具髒污

5/24 已開立環境衛生檢查結果連繫單規勸，請廠商 112 年 5 月 31 日前限期改善完成複驗，聯繫單詳如附件。本次於 112 年 6 月 1 日複驗，Daylight conner 日光角落：所有員工仍未繳交合格體檢表，依合約書第十六條膳食管理中第十項第三款規定，計算罰款之懲罰性違約金為 3,000 元整。預計 6 月 9 日複驗。

3. 5/11 和 5/17 收集食物檢體共 7 樣送檢台北市衛生局，歐菲冰塊腸桿菌科超標，已聯繫廠商停用，並檢視製冰機運作及管路水源清潔，排定複檢時間，複檢費用由廠商負責，其餘品項皆合格。

4. 5/26 和 6/1 舉辦廚工講習，主題:餐飲衛生及食農教育。

5. 本學期餐飲衛生檢查，新廠商大量購入美耐皿餐具，依據「臺北市政府禁用一次性及美耐皿餐具執行要點」，雖美耐皿餐具便宜好用，但若長期使用盛裝熱食、或表面刮傷磨損，三聚氰胺及甲醛將會微量釋出到食物中，將對身體有害，傷害腎臟、提高尿路結石的風險，政府開始禁用美耐皿，詢問環保局，大學尚未在此要點禁止使用範圍。詢問教育部，依據「大專校院餐飲衛生管理工作指引」為”不建議使用”。已請經管組協調廠商，針對已購置美耐皿餐具，請落實檢查表面刮傷磨損即汰換成陶瓷或環保餐具。並建議爾後新簽約廠商，請明訂務必遵守餐飲衛生相關規範及禁用一次性及美耐皿餐具，保障師生用餐安全。

6. 因應疫情調整，仍持續指導環境漂白水使用，不定時消毒桌面和地板。

(三) 設備修繕 (營繕組)

餐廳暑假未營業期間，請廠商針對油脂截留槽及排水系統進行巡檢，落實水電瓦斯(含桶裝及天然氣)管理。

(四) 財產狀況 (經管組)

本(112)年財產盤點作業預計於 7 月份開始辦理，餐廳財產盤點時間為 9 月 28 日。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)

1. 112 年度抽查餐廳清潔衛生尚符規定，惟廚房內部地板有油膜狀況，惠請餐廳經營業者定期刷洗，以避免因地面濕滑造成人員滑到危險。
2. 本校和餐廳經營業者訂定履約期限至 113 年 7 月 31 日止，如因新宿舍運動等計畫，需提前終止或解除契約，本於誠信原則將事先告知經營廠商，以利因應及搬遷作業。
3. 學校配合教育部限塑政策，有購買 200 個不銹鋼餐點放在餐廳使用，可請大家多加使用，一起為環保盡一份心力。

二、委員意見：無。

三、問題討論與回答

(一) 家禾食坊負責人

1. 有關問卷所提問題會檢討改進，仍以衛生安全為第一，加強改善。
2. 有關價格，當初訂價時針對外客及教職員工生有不同訂價，外客訂價較高，但現在沒有外客，給予教職員工生的價格已為優惠，本公司到學校經營近八年，只漲過二次價格，現有的訂價最高也是套餐的 95 元，已提供百元內的優惠消費。
3. 便當部份可依同學的預算需求，向自助餐洽購。

參、提案討論：推選 112 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：資四三 B 許朝威 (學生會會長)。

決議：照案通過。

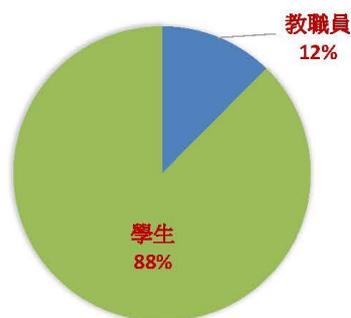
肆、臨時動議：無。

伍、散會

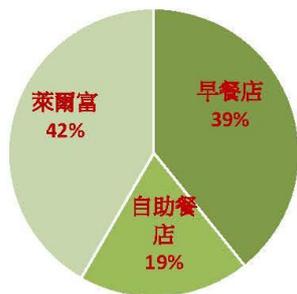
111-2學期餐廳暨便利商店 滿意度調查統計

- 本調查係以網路問卷方式進行，於5/1-5/19進行調查。
- 此次調查回收問卷共476份：教職員工為59份，學生為417份。

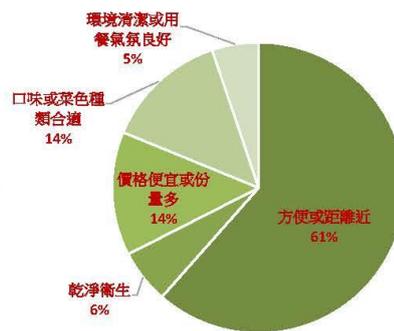
填寫人數：476人



餐廳各店家
消費情形



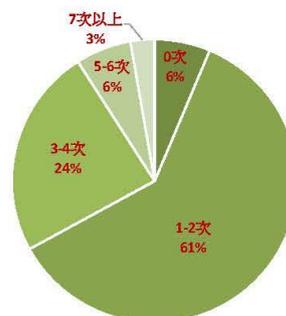
選擇餐廳用餐原因



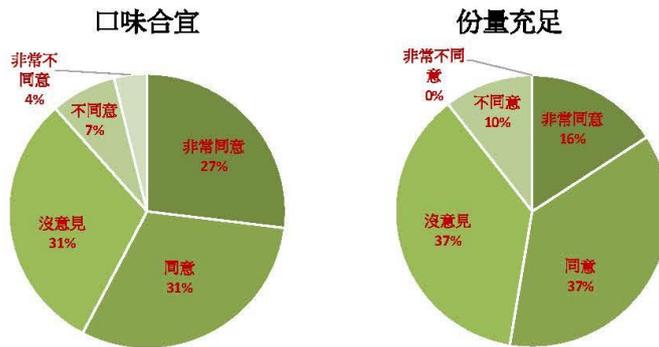
平常在校用
餐時間



在校用餐頻率
每週約幾次



對早餐部各項服務滿意度

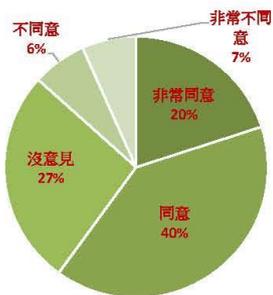


對早餐部各項服務滿意度



對早餐部各項服務滿意度

菜色種類多



價格合理



對早餐部各項服務滿意度

餐具乾淨



環境清潔



對自助餐各項服務滿意度

價格合理



份量充足



對自助餐各項服務滿意度

口味合宜

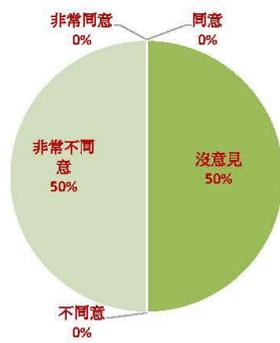


菜色種類多

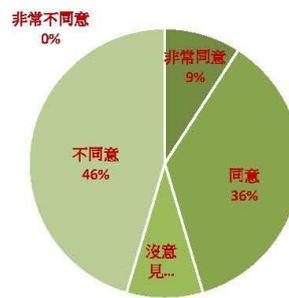


對自助餐各項服務滿意度

餐具乾淨

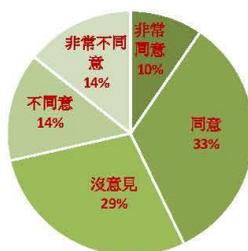


環境清潔



對自助餐各項服務滿意度

服務品質良好



桌椅等硬體設施良好

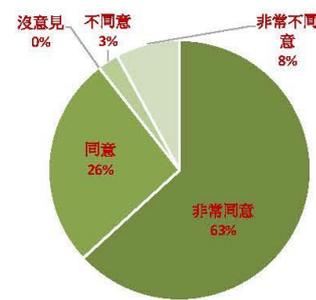


對萊爾富各項服務滿意度

地理位址

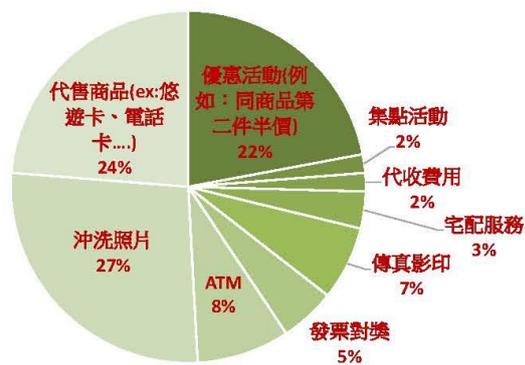


服務態度

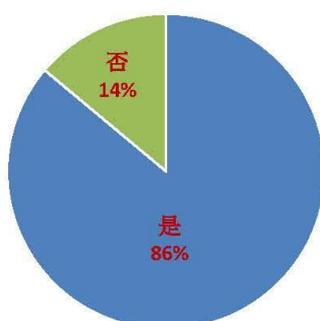


對萊爾富各項服務滿意度

消費動機



未來是否仍會在餐廳用餐



國立臺北護理健康大學 111-2 學期 教職員工對餐廳意見建議彙整資料

項次	意見
1	很好*3
2	無意見*37
3	自助餐太貴，自助餐的定價，可以更明確*3
4	希望可以多一點商家進駐，可以更多元的餐食*3
5	大致良好，期待環境桌椅可汰舊換新，應會更吸引用餐的意願
6	燈光可以再亮一點，並使用暖色黃光照明，讓用餐氣氛更溫馨。
7	牆壁有多年前的假石頭與小裝置，時間久了，昏沉髒亂未清潔，建議是否移除，可再增設座位。
8	環境清潔有待改進
9	有的桌上有桌巾，感覺油膩，不易辨識，建議是否移除桌巾，較能辨識桌子的清潔度。
10	早餐店可以用LINE先點餐，非常方便，請繼續保持，但價格和外面一樣或比外面貴一點，有些可惜*2
11	早餐部提供了多元支付，例如街口支付非常方便，是否能請學校建議自助餐廳也跟進，減少零錢接觸，也與日常消費行為接軌，多一種付款選擇。
12	因為萊爾富場域較小，有時優惠商品容易不足。

國立臺北護理健康大學 111-2 學期
教職員對餐廳意見建議彙整資料

項次	意	見
13	建議自助餐的夾菜夾子更新頻率要多一些，不喜歡沒有夾子可拿時，叫我們拿菜盤上的夾子(不知道多少人拿過了)。	
14	建議自助餐的熱湯鍋要更新，內部已有鏽蝕及斑駁。	
15	建議自助餐阿姨講話時，要戴口罩，避免口水噴沫。自助餐阿姨有經手錢時，至少手部要酒精消毒，或者手不要碰到便當內的食材。	
16	菜色多變化	
17	國立大學的學生餐廳(e.g. 臺大, 師大, 國北教大)即便校內訪客人數不多，都有明確對校內持證件師生的有效優惠措施，例如以量計價的金額優惠。本校的自助餐廳與早餐部目前都未有此類優惠，建議應仿效辦理	
18	學校既然認真製表，花時間心力設計了記名問卷調查師生意見，建議在問卷統計後應公開餐廳統計數據，甚至逐一回應師生的每一則建議，無論可行與否都應有個回覆。否則往年問卷填了常覺得就此石沈大海，或等同於自言自語，消滅了填寫問卷的動力。非常感謝!	

國立臺北護理健康大學 111-2 學期
學生對餐廳意見建議彙整資料

項次	意	見
1	無意見*247	
2	在學餐裡幫忙的所有工作人員及同學，辛苦了，謝謝你們！*21	
3	舊學餐用餐區座位有點老舊，希望座位區能改建更新*10	
4	希望通風能改善，有時經過味道很不好聞，蚊子超級多*5	
5	多幾家餐廳選項*6	
6	很貴，學生優惠可以多一些嗎？*48	
7	覺得可以發個清寒家庭或是低收入戶一個月多少錢的餐卷*2	
8	早餐部及萊爾富收訊較差，不方便使用行動支付*2	
9	早餐部及萊爾富的服務都很不錯！*6	
10	早餐部的價格跟外面差不多*3	
11	早餐部很方便，但包裝真的超不乾淨，動線可以標示清楚一點，網路訂餐跟現場點餐都混在一起，用網路訂餐就是希望省去排隊等待的時間，希望可以改善。*6	
12	早餐部增加更多的選擇，鱈魚蛋餅鱈魚多一點、果醬吐司希望可以抹兩面……*3	
13	可以多一點快閃活動	
14	可提供更多元化選擇，增加住宿學生方便性。*12	

國立臺北護理健康大學 111-2 學期
學生對餐廳意見建議彙整資料

項次	意	見
15	沒提供素食，對素食極度不友善*2	
16	明確表示營業時間	
17	自助餐6:30晚餐會加價，跟板上定的錢不一樣，可以再表標示清楚一些，兩年漲了至少4次越來越貴。*6	
18	自助餐地板有時黏黏的，環境餐具衛生需再加強*21	
19	自助餐的肉類常常煮得太鹹，菜色油膩、不新鮮，有時不是熱的*6	
20	自助餐的價格真的很不合理，有時候只是突然想吃青菜，只夾青菜而已，沒有飯沒有肉，就要80塊，甚至便當盒還沒有裝滿，不如去外面買一個有肉有飯的便當。	
21	自助餐品質及收費真的需要好好監督*2	
22	自助餐廳取餐處是否可增設透明棚，避免食物被汙染?	
23	希望80元便當系列可以出內用款，這樣就不用浪費免洗便當盒了。	
24	希望不要太油 但是味道要夠	
25	希望可以先讓我們知道便當夾了多少錢，之前可以先看(秤重)，但前段時間收起來了，希望可以再提供*5	
26	希望自助餐價格可以降低，或是有品項公布價錢(不要自助式的)，是老闆幫忙夾，固定價格，這樣比較會多人去買。	

國立臺北護理健康大學 111-2 學期
學生對餐廳意見建議彙整資料

項次	意	見
27	自助餐價格能固定價格，並比外面便當店價格稍降5元左右，份量多一些也好，這樣應該會有更多學生願意消費*2	
28	自助餐可以每一道菜一個夾子，要不然一個夾子東夾一個西夾一個有點不衛生。	
29	自助餐的菜真的很容易臭酸，已經不是一兩天的事情，希望好好改善。	
30	菜品炸物過多(不健康)，飯有的時候像是隔夜飯，隔餐接著賣??大鍋湯可以多用點心思烹調。	
31	海南雞飯希望可以回來營業	
32	請服務人員戴上手套、注意衛生，經常有觸碰到食物的問題，最後希望能引進較平價的餐廳	
33	餐具應放在滅菌箱內，而不是開放式放置。*3	
34	餐點可以有保溫設施更好，好吃程度可再加強。	
35	可參考台科學餐	
36	甜湯超級甜，無法下嚥的那種	
37	學餐菜色似乎都差不多。*3	