

112 學年度第一學期膳食委員會會議紀錄

時間：112 年 12 月 11 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、許朝威學生代表

列席人員：周瓊梅助理員、梁娟娟護理師、林怡欣組員、林淑鳳專員、家禾食坊負責人

壹、主席致詞：略

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)推選 112 學年度餐廳衛生督導人員為陳珮蓉營養師、教職員代表為彭雪英老師、學生代表為許朝威同學。

(2)有關自助餐價格問題，便當部份可依預算需求，向自助餐洽購。

2.問卷統計部份：

(1)餐廳：本次問卷共回收 235 份，統計結果如下：

A.每週消費頻率：低於 1 次者 25.5%，1-3 次者 54.5%，4-6 次者 20%。

B.消費時段：午餐為 56.2%，早餐為 40.9%，晚餐 26.8%。

C.早餐部整體滿意情形：滿意 39.1%，非常滿意 24.7%。

D.自助餐整體滿意情形：普通 33.2%，滿意 25.1%，非常滿意 16.2%。

E.萊爾富整體滿意情形：非常滿意 54.5%，滿意 29.4%。

F.質性意見請參閱。

(2)杏一餐生活廣場：本次問卷共回收 172 份，統計結果如下：

A.每週消費頻率：2-3 次者 37.21%，1 次者 37.21%，幾乎每日者 21.51%。

B.消費櫃位：全家便利商店 62.79%，寶雅 22.67%。

C.消費金額：100 元以下 31.4%，101-150 元 36.63%，151-200 元 12.79%，251 元以上 12.79%。

D.商場各方面滿意度：非常滿意 43.6%，滿意 37.2%。

E.意見回饋：希望進駐各種手搖飲佔 34.3%。

F.質性意見請參閱。

(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。現承包商有家禾食坊、杏一美食街和羊毛與花。
2. 11/7 餐飲衛生管理檢查異常：①奎克：人員一名體檢缺 X 光 ②全家便利商店：人員一名體檢內容不完整，開立環境衛生聯繫單，112 年 11 月 13 日複驗通過。11/1 收集食物檢體共 5 樣送檢台北市衛生局，報告正常。12/6 進行 112 年教育部餐飲衛生輔導，受檢單位為學生餐廳，衛生單位開立限期改善單項目如下：①烹調區地面不潔和排風機不潔。②發現病媒痕跡(蟑螂和病媒糞便)。③冷凍冰箱未達 -18 度。④食材未有防蟲或防塵措施。⑤冷藏冰箱層架破損，以上預計 12/20 以前完成複驗。
3. 10-11 月杏一商圈與北榮營養部合作，協助規劃健康餐點熱量設計(①這一小鍋-健康舒肥雞胸舒食鍋物②21 世紀-烤雞腿+綜合溫蔬菜+雞汁玉米③奎客咖啡-煙燻鮭魚食尚能量碗)。
4. 11/29 學生餐廳和杏一美食街分別舉辦 2 場廚工講習，主題:餐飲衛生輔導注意事項說明。
5. 10/16-10/17 台北市衛生局北區稽查員臨時抽查學生餐廳。調查玉鈺食品美國豬混充加拿大豬流向事件。家禾簡負責人致電玉鈺食品公司，6/27 本校學餐曾進貨豬腳圓切 4 片/斤 12KG/箱 進貨單標示加拿大(美國豬)。另稽查員開立限期環境改善單一食材落地未墊高以及未保存進貨來源文件。10/19 請廠商提供濱江市場豬肉進貨資

料及重新檢核以及標示牛豬肉來源、有無重組肉、注脂肉及基改食品。11/10 北區稽查員環境複查通過。

(三) 設備修繕 (營繕組)

1. 餐廳開啟空調時，門扇空氣簾請確實開啟或張貼隨手關門標語，以達到節約用電目的。
2. 請委外廠商確實定期檢視油脂分離槽及定期維護保養並拍照回報本組，如有類似塞管情事及災損發生須由廠商負責處理。
3. 因委外營業空間緊臨學生住宿空間，排油煙機靜電機定期保養，以維護師生良好居住環境。

(四) 財產狀況 (經管組)

本(112)年學生餐廳財產盤點已於 9 月 28 日辦理完成，帳務與實際財產均相符，惟有部分財產標籤脫落或模糊不清情形，業已補印標籤並請廠商重新黏貼新標籤。

(五) 合約內容 (事務組)

1. 惠請業務單位確認本案是否有後續擴充條款，如 113 年度尚可辦理後續擴充，應確認本校整體發展計畫後，盡速告知原有廠商是否辦理續約作業，以利廠商即早因應準備。
2. 本學期間每周抽檢學生餐廳相關清潔作業尚符規定，惟請餐廳經營者加強廚房內部環境清潔工作。

二、委員意見

- (一) 王榮燦組長：有關事務組所提，本案為 2 年合約，後續可擴充 1 年，惟新宿舍運動進度尚未完全確認，無法明確告知是否能夠擴充；另本次問卷人員明顯較少，要請家禾食坊、杏一等單位提供誘因以增加人數，方可使問卷能真實反映出問題。
- (二) 賴億昌組長：有關新宿舍運動耐震補強部份本校已通過教育部審核，其餘還有待最後確認；另若順利通過，最快施工時間也要等明年暑假，在那之間所有期都會確定，應該還有時間讓廠商因應。

- (三) 梁娟娟護理師：餐廳因為使用已久，磁磚都有剝落情形，不知道新宿舍運動是否有將整建部份納入，若無，是否可以使用學校經費整修。
- (四) 周玫玲主任：有關學校經費使用都有預算編列的問題，若有需要修繕的部份，亦要編列預算支應，無法想修哪邊就馬上修哪邊，必須依照輕重緩急部份處理。
- (五) 賴億昌組長：新宿舍運動是否有將廚房納入有待最後確認。
- (六) 王榮燦組長：不知合約擴充是否有半年期的，這部份再請經管組協助確認一下；另外，因本會議是有關餐廳的膳食委員會議，因本校目前委外單位有學務處、總務處及圖書館，餐廳使用的檢查表都有提供給各單位，希望各單位也能比照餐廳這樣來對委外單位進行檢查，尤其教育部每年都會進行一次餐飲衛生輔導，各營業場所都可能被抽檢，希望大家平日就能落實相關要求。

三、問題討論與回答：家禾食坊負責人

- (一) 有關問卷希望能增加填答人數部分，本公司下次會加強。
- (二) 有關質性意見部份，本公司會儘量滿足大家需求，針對缺點的部份改。
- (三) 有關設備部份，本公司會依照保養期程實施維護，希望能提供全師生安全、衛生的用餐環境。

參、提案討論：

肆、臨時動議

伍、散會

餐廳質性意見：

教職員部份：

1. 希望特色小吃餐飲進駐
2. 希望增加素食或蔬食
3. 有些時候飯很硬 菜的顏色偏黃

學生部份：

1. 無*199
2. 自助餐便宜一點*18
3. 希望有微波爐*3
4. 早餐部跟萊爾富店員都非常好
5. 自助餐夾子可以每盤都擺放
6. 早餐點蔥抓餅，因為紙袋不夠大，一部分蔥抓餅會放到櫃檯上，衛生有疑慮
7. 希望能吃到熱熱的菜*2
8. 甜湯太甜，鹹湯太油
9. 餐廳太熱了，冷氣可以開強一點*3
10. 增設座位
11. 多一點選擇，例如麵食或甜點
12. 自助餐的阿姨們多注意衛生問題
13. 希望每次在早餐部都可以準時拿到餐點
14. 辛苦所有辛苦為我們準備餐點的人

杏一饗生活廣場質性意見：

1. 建議業種：早餐店、平價餐飲、SUBWAY、自助餐、甘泉魚麵、Poke。
2. 建議可以進駐飲食類的店家，然後價格可以偏向學生族群。
3. 希望可以恢復讓大家都可以使用座位區及增加桌椅。
4. 美食街店家對校園不熟悉，希望學思樓以外的行政單位也能有外送到確切位置的服務。
5. 爾雅樓一樓的餐廳燈光太黃，可以亮一點或白一點。
6. 建議進駐娛樂性消費電子用品或商家。
7. 這一小鍋音樂需要換一下不同音樂型態的音樂，如輕音樂交替。