

112 學年度第二學期膳食委員會會議紀錄

時間：113 年 6 月 3 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、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：

- (1)有關 113 學年度餐廳合約是否擴充，待新宿舍運動期程確認，仍有時間讓廠商因應。
- (2)餐廳因使用已久造成需整修部份，新宿舍運動有納入評估，仍待最後核定結果，若有緊急修繕需求，請向行政單位反映後報修。
- (3)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。

2.問卷統計部份：

餐廳：本次問卷共回收 187 份（學生 76%，教職員 24%），統計結果如下：

- A.餐廳每週消費頻率：1-2 次者 31%，3-4 次者 24%。
- B.菜色變化滿意情形：滿意 44%，非常滿意 7%。
- C.菜色種類滿意情形：滿意 49%，非常滿意 6%。
- D.餐飲衛生滿意情形：滿意 42%，非常滿意 8%。
- E.餐廳服務態度滿意情形：滿意 48%，非常滿意 17%。

F.餐廳價格滿意情形：滿意 26%，不滿意 34%。

G.便利商店每週消費頻率：1-2 次者 27%，7 次以上者 28%。

H.萊爾富服務態度滿意情形：滿意 58%，非常滿意 31%。

I. 便利商店價格滿意情形：滿意 42%，非常滿意 27%。

F.質性意見請參閱附件。

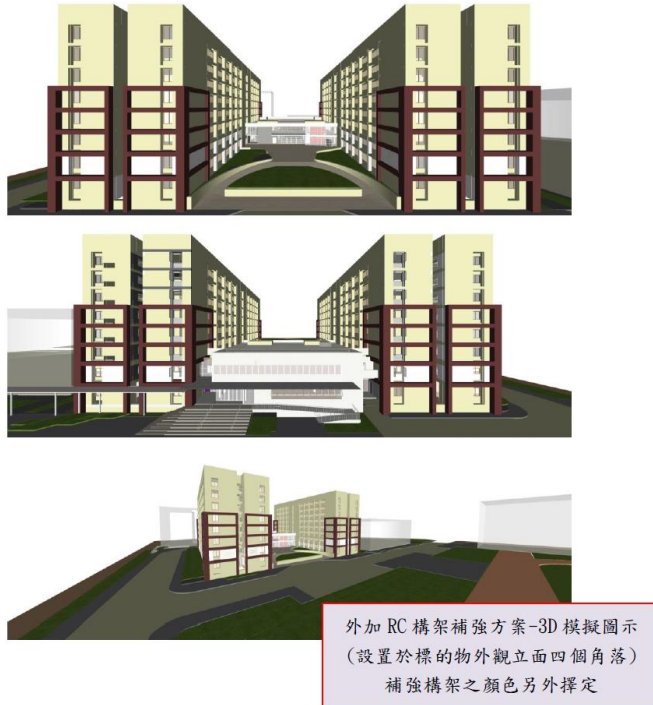
（二）環境衛生（健康中心）

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。羊毛與花已於今年 3 月底停止營業。
2. 112 年教育部餐飲衛生輔導，受檢單位為學生餐廳，來文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。已於 2/7 前函覆本校改善狀況。
3. 為因應辣椒粉非法添加蘇丹紅事件，兼任營養師已全面進行各廠商調味料盤查清冊，3/12 針對教育部來文，轉知學校餐廳、羊毛與花及杏一相關餐飲承包商，3/12 立即下架辣椒粉、咖哩粉調味品至 4/7，並請兼任營養師加強查核。
4. 4/29 例行抽查食品送衛生局檢驗共 5 件，分別為家禾自助餐、早餐奶茶、蘇杭便當、四季柔職人餐盒和這一小鍋冰淇淋，其中這一小鍋的冰淇淋腸桿菌科超過標準，已立即通知廠商該產品先下架，並請重新檢視及改善製冰過程衛生相關 sop，待複驗通過才可再度販售，該次複驗費用由廠商自行負責。其他 4 樣食品抽驗皆合格。
5. 5/14 和 5/15 分別舉辦杏一美食街和學生餐廳 2 場廚工講習，主題：餐飲衛生管理及食物中毒注意事項。
6. 杏一醫療用品股份有限公司北護大商場委外廠商，於校本部學思樓(2 樓蘇杭門外)和爾雅樓(1 樓美食商場)增設 2 處 AED。

（三）設備修繕（營繕組）

宿舍結構補強工程預計 113 年 10 月動工，施工期間後方出入口將增設結構附加梁柱構件，屆時進行工地範圍管制，餐廳運補動線建議改採前方通道，預計 114 年 2 月完工。

3. 外加 RC 構架補強方案-3D 模擬示意圖



(四) 財產狀況 (經管組)

本 (113) 年財產盤點作業預計於 7 月份開始辦理，後續再與餐廳財產管理人確認實地盤點時程。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 學年第 2 學期抽查餐廳清潔衛生尚符規定，惟餐廳周邊環境亦為餐廳經營業者維護範圍，請餐廳經營業者定期清掃餐廳周邊落葉及垃圾，共同維護校園安全。
2. 本校和學生餐廳經營業者訂定履約期限至 113 年 7 月 31 日止，如因結構補強或新宿舍運動等計畫期程不如預期，可讓餐廳經營業者展延履約期限，可事先告知經以利因應及決定是否續約。
3. 新宿舍運動開始施工後，餐廳需注意防塵工作。
4. 由於現在學校行事曆調整為 16+2 週，事實上第 16 週後就幾乎沒有學生，餐廳暫停營業，租金部份是否予以減收。

二、問題討論與回答：

- (一) 家禾食坊負責人：廠商這邊會把該做的事情做好，依照師生所提意見進行改善。（報告完畢後離席）
- (二) 梁娟娟護理師（代理健康中心主任出席）：每年教育部都會安排餐飲衛生訪評，廚房排水、牆壁、地板、天花板等問題，都是每年會被點到的缺失，另外，訪評委員有提過希望洗手台設在餐廳外面，建議細部設計時能納入健康中心。
- (三) 王榮燦組長：請營繕組後續確認油脂截流槽調整的位置，是臨時的，還是永久的？
- (四) 余麗玲組長：未來新宿舍運動後，餐廳現有位置會改變，由於設備都掛學校的帳，需要進行盤點，設備有無要留用，需提早告知，以利本組後續處理。
- (五) 沈里通總務長：食材的儲藏對餐廳非常重要，未來一樓空間會變小，等教育部複審過後，確認未來設計規劃的方向；另外有關油脂分離、排煙設備等，相關設備是否留用，也一併提供給未來設計單位做為參考。最後，結構補強施工期間，貨物通道、人員進出的影響，也要請結構技師納入設計。
- (六) 王榮燦組長：有關合約後續擴充，應是以原合約條件進行續約，否則就要進行重新招標，所以柏宏組長所說的以每學期 16 週收取場地租金部份，於新宿舍運動施工完畢，未來重新招標時納入。
- (七) 林柏宏組長：由於新宿舍運動工程關係，餐廳再營運也只剩下一年，重新招標不見得有廠商願意來，而學校師生也需要餐廳，廠商有意續約的話，不建議重新招標。
- (八) 沈里通總務長：以每學期 16 週收取場地租金部份，就如王榮燦組長所說於未來招標時納入；至於廠商續約減收租金，待廠商來文表達有意續約時再整體評估。

參、提案討論：推選 113 學年度餐廳衛生督導人員、教職員代表、學生代表等委員，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、因軍訓室主任由學務長兼任，加以實務上餐廳衛生工作由梁娟娟護理師為行政工作主要負責人，建議增加餐廳衛生督導人員一名補齊委員十三名，故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：梁娟娟護理師、陳珮蓉營養師。

(二) 教職員代表：彭雪英老師。

(三) 學生代表：休四三 A 葉庭安（學生會會長）。

決議：照案通過。

肆、臨時動議

伍、散會