

105 學年度第二次餐廳委員會會議紀錄

- 會議時間：106 年 06 月 14 日（星期三）14 時 00 分至 14 時 30 分
- 會議地點：方城大樓 210 會議室
- 主 席：陳金盈 學務長
- 出席委員：陳瑞金總務長暨環安衛中心主任、事務組陳駿騰組長、總務處營繕組岳擎天組長、衛生保健組江倫志組長、生活輔導組江梅菁組長、餐廳店長及副經理、蕭芳青營養師。
- 缺席委員：會計室潘明岳主任、餐廳學生代表。
- 記 錄：黃姿瑜
- 會議流程

壹、主席報告：感謝各位委員、營養師及餐廳代表出席會議，106 年 1 月 9 日餐廳訪視委員已訪視畢，當時建議清潔劑以三專(專人、專櫃、專冊)管理並放置處加鎖，餐廳人員接很配合有上鎖，且於食品送驗、填報、記錄都有確實改善完畢，現無疑慮，今日請負責人員報告餐廳營運情形。

貳、衛保組工作業務報告：

(一)餐廳營運情形：

說明：

1. 餐廳於 106 年 2 月 15 號進行打掃消毒，並於 106 年 2 月 20 號開始營運供餐。
2. 餐廳本學期新增菜單，海陸雙拼(蝦捲+香腸)套餐 55 元及黃金柳葉魚套餐(75 元)供本校師生做選擇。
3. 本學期鮮味饕學生餐廳販售早餐、午餐及下午茶餐點，統計至 6 月 01 日止早餐購買人數平均每日約 17 人、每日午餐用餐人數約 59 人，本校師生訂購餐盒共 1107 盒。
4. 相較於 105 學年第一學期，早餐人數平均每日上升 7 人，午餐人數平均每日下滑 21 人，請師生踴躍訂購。

日期 項目	105/09/12~12/01 (105 學年第 1 學期)	106/02/20~06/01 (105 學年第 2 學期)
早餐人數	10	17
午餐人數	80	59

(二)105 學年第二學期「餐廳師生滿意度問卷調查」統計結果：

為能了解師生用餐需求及餐廳相關意見反應，做為改善參考，進行「餐廳師生滿意度問卷調查」，詳細資料如附件一。

統計日期：106 年 03 月 01 日至 05 月 31 日，有效問卷 68 份。			
受訪者資料 分析	性別	身分別	用餐頻率
	男性居多 (69%)	同學居多 (94%)	每周少於一次居多 (72%)
受訪者最在 意的事	第一名	第二名	第三名
	食品的口味	食品價格	食品的量

	(29%)	(25%)	(20%)
受訪者最滿意項目 (平均滿意度)	第一名 工作人員的態度 (75%)	第二名 工作人員的衛生 (70%)	第三名 供餐的速度 (69%)
受訪者滿意度較低項目 (平均滿意度)	第一名 食品品質(49%) 食品價格(49%)	第二名 菜餚的口味 (50%)	第三名 菜餚的種類 (51%)
其他建議	1. 青菜種類、菜色多樣化一點 2. 建議少油炸食物 3. 建議提供套餐方式增加學生採買度 4. 希望有多一點的室內用餐地點 5. 大份量同時製作小份量餐點供選擇 6. 餐廳的空調希望好一點，不然完餐後身上都有油煙味		

參、營養師餐廳衛生稽核報告

說明：105 學年第二學期餐廳衛生管理情形(2/20-6/1)，如下表：

項目	餐廳自主衛生 檢查紀錄	餐廳衛生管 理檢查表	油脂酸價 檢測	食材登錄管 理系統	食材來源 與供應商
檢驗次數	67 次	15 次	15 次	每日登錄	已繳交
結果	符合食品衛生 規定	符合食品衛 生規定	合格	正式營運後 皆每日登錄	符合食品 衛生規定

肆、餐廳負責人報告

1. 感謝各處室宣傳餐廳及訂購便當餐點。
2. 本學期餐廳早餐人數上升是因為發現本校學生早餐用餐時間較晚，原早餐營業時間 9:30 分，現大多延後至 10:30 分左右。
3. 因本學期推行菜單，黃金柳葉魚銷售不佳，且發現本校師生較不喜愛炸食，因此下學期可能會更改菜單，多增加燴雞肉等主食，待與公司討論後推出。

伍、議案討論

陸、臨時動議：

提案一(由餐廳提出)

案由：若餐廳抄水電表遇連續假日，是否能提前抄水電表，請討論。

說明：因餐廳抄水電表總務處大多請工讀生協助，但若遇連續假日，則會有延後抄水電表，導致餐廳每月水電用量不一差異大，可否請總務處協助叮嚀。

決議：若遇連續假日則提前執行抄餐廳水電表，若無前往則可聯繫總務處事務組人員協助。

提案二(由學務長提出)

案由：餐廳室內用餐環境能否改善，請討論。

說明：餐廳用餐環境是否有室內空間，因先前 1 月訪視委員建議走道淨空，餐廳一樓已無室內用餐地方，但有提供元智 B1 供學生用餐。本學期發現學生至元智 B1 用餐機率不大，反而因本學期有開放 108 教室供學生自由使用，用餐時間學生較多在 108 室用餐。

決議：再請各處室多加宣導元智大樓 B1 可供學生用餐，且持續開放方城大樓 108 室供

學生使用。

提案三(由衛生保健組組長提出)

案由：學生表示能否增加小份量餐點，請討論。

說明：因餐廳餐點分量大，能否推出小份量的餐食供師生選擇。

決議：學校餐廳已推出小份量菜飯餐、單一雞肉飯或滷肉飯餐食供選擇，且可挑選菜色，飯食皆可增量或減量調整。

提案四(由衛生保健組組長提出)

案由：106 學年第一學期開學前新生訓練餐廳是否考慮營業，請討論。

說明：新生訓練時並未統一訂購新生便當，若開業可先行駐廠會加強宣導可增加餐廳營運業績。

決議：餐廳在 9 月 5 號至 9 月 7 號會營業，但若營業額未達基準量，則視營運狀況調整開學前是否營業，與各系多推廣採買、訂購餐廳餐食。

提案五(由衛生保健組組長提出)

案由：有學生反映餐廳便當品質不一，請討論。

說明：問卷調查中，有學生反映餐廳便當品質不一。

決議：因期初更換新廚師，現已逐漸穩定。

柒、散會