

107 學年度第二次餐廳委員會會議會議記錄

- 會議時間：108 年 06 月 06 日（星期四）15 時 00 分至 16 時 00 分
- 會議地點：方城大樓 210 會議室
- 主 席：林演慶 學務長
- 出席委員：陳瑞金總務長暨環安組組長、會計室張運森主任、事務組陳駿騰組長、總務處營繕組岳擎天組長、生活輔導組丁瑞昇組長、體衛組鄧碧珍組長、餐廳店長、餐廳處長，蕭芳青營養師、學生代表 1 名。
- 缺席委員：生活輔導組丁瑞昇組長(組員陳柏瑋代理)、體衛組鄧碧珍組長、總務處營繕組岳擎天組長、學生代表劉厚廷同學。
- 記 錄：黃姿瑜
- 會議流程

壹、主席致詞：感謝各位委員一同督促輔導，現在開始 107 學年第二學期餐廳委員會會議，請衛保組報告。

貳、衛保組報告：

一、餐廳營運情形：

- (一)餐廳於 108 年 02 月 13 號進行打掃消毒，並於 108 年 02 月 18 號開始營運供餐。
- (二)餐廳本學期特餐新增多種口味特餐，如：薑汁和風燒肉飯、春川辣炒雞飯等，每週特餐皆不同，可至本校體育衛生保健組，學生餐廳資訊中餐廳菜單公告查詢。
- (三)本學期持續實施教職員優惠，至鮮味饕餐廳購買 50 元以上便當每人每日現折 20 元，並於 108 年 03 月 18 日開始實施住宿生及弱勢學生便當優惠，折扣方式與教職員優惠異同。
- (四)108 年 03 月 01 日起開放餐廳室內用餐區，平均每週約 50 名學生至餐廳用餐區用餐。
- (五)統計上學期教職員及學生優惠用餐次數最多之前三名，預計下學期頒發獎勵優惠餐卷，獎勵餐卷費用將由體衛組支應。
- (六)本學期鮮味饕學生餐廳販售早餐、午餐，統計至 05 月 24 日止早餐購買人數平均每日約 23 人、每日午餐用餐人數平均約 93 人。
- (七)相較於 107 學年第 1 學期，午餐用餐人數平均數相均，早餐用餐人數相較上學期減少 4 人，持續鼓勵學校師生購買學校餐廳餐食或加購可客製化之點心餐盒。

| 日 期 項目 | 107/09/10~01/11 (107 學年第 1 學 期) | 108/02/18-108/05/24 (107 學年第 2 學期) |
|--------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 早餐平均人數 | 27 | 23 |
| 午餐平均人數 | 94 | 93 |
| 折讓平均優惠 人數 | 43 | 35 |
| 訂購餐盒數量 總數 | 578 | 495 |

表一、餐廳營業每日平均人數總表

(八)折讓人數相較 107 學年第 1 學期，教職員用餐人數折讓平均下降 5 人，弱勢生平均增加 2 人。

| 日期 單位 | 107/09/10~01/11 1071 折讓人數總數 | 平均 折讓 人數 | 108/02/18~05/24 1072 折讓人數總 數 | 平均 折讓 人數 |
|----------|--------------------------------|----------------|------------------------------------|----------------|
| 教職 | 2243 | 26 | 1436 | 21 |
| 警衛 | 395 | 5 | 292 | 4 |
| 住宿生 | 518 | 7 | 257 | 5 |
| 弱勢生 | 240 | 3 | 229 | 5 |

表二、餐廳營業每日折讓人數總表

註記:統計 108/02/18~05/24 教職員及警衛折讓 67 天，住宿生及弱勢生發放日從 108/03/18~05/24 折讓共 48 天。

二、107 學年第二學期「餐廳師生滿意度問卷調查」統計結果：

說明：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：108 年 04 月 02 日至 108 年 05 月 28 日，有效問卷 131 份。 | | | |
|---|--|------------------|-------------------|
| 受訪者資料 分析 | 性別 | 身分別 | 用餐頻率 |
| | 女性居多 (64%) | 學生居多 (75%) | 少於 1 次/週 (64%) |
| 受訪者最在 意的事 | 第一名 | 第二名 | 第三名 |
| | 食品價格 (30%) | 食品的口味 (26%) | 餐廳的衛生管理 (21%) |
| 受訪者最滿 意項目 (平均滿意度) | 第一名 | 第二名 | 第三名 |
| | 工作人員的衛生 (75%) | 服務人員的態度 (73%) | 餐廳的供餐時間 (64%) |
| 受訪者滿意 度較低項目 (平均滿意度) | 第一名 | 第二名 | 第三名 |
| | 菜餚的種類 (32%) | 菜餚的口味 (45%) | 提供的用餐環境 (47%) |
| 其他建議 | 1. 青菜重複性質太高，梗太多，例如：青江菜 2. 希望能提供非便當類食物，如：麵食、輕食 3. 希望餐廳能多變化菜色或米飯類型，增加新鮮感 4. 大量訂購便當時，配色及配菜能好一些，畢竟有時候長官或校外會一起食用，便當視覺味覺都滿足也算為學校或餐廳自己打響知名度。 | | |

三、營養師餐廳衛生稽核報告

說明：107 學年第二學期餐廳衛生管理情形(02/18-05/24)，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 | 66 | 15 | 66 | 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 |

參、餐廳負責人報告

依照報表統計，弱勢生學生領取餐卷人數較上學期少，但用餐卷人數較上學期多，有些微顯著成長。

肆、臨時動議：

提案一、餐廳配菜重複性質太高，且菜梗較多，希望能改善。

主席裁示：了解餐廳營運成本，但仍希望餐廳能在成本考量內改善配菜問題。

提案二、餐廳外有學生反應看到蟑螂，餐廳衛生有疑慮。

餐廳店長：餐廳內部每學期都會消毒，目前在餐廳內部未曾看到蟑螂。

營繕組組長：餐廳外部每學期開學前會全校消毒，但因後方為住宅區，蟑螂防範較為困難，會持續多注意。

主席裁示：再請委員及餐廳業者多注意餐廳有無蟑螂問題，若有敬請改善。

提案三、第二學期學生餐廳菜色建議，餐廳方面能否增加菜單？

餐廳店長：下學期預計開發新特餐如：炒飯、炒麵等，滿足學生需求。

主席裁示：請成本考量下實施最大可能性。

伍、散會：會議結束時間為 15:30 分。