

106 學年度第二次餐廳委員會會議紀錄

- 會議時間：107 年 06 月 22 日（星期五）15 時 00 分至 16 時 00 分
- 會議地點：方城大樓 108 會議室
- 主 席：陳金盈 學務長
- 出席委員：陳瑞金總務長環安組組長、事務組陳駿騰組長、總務處營繕組岳擎天組長、會計室潘明岳主任、體育衛生保健組鄧碧珍組長、生活輔導組丁瑞昇組長、餐廳店長、餐廳經理及副理、蕭芳青營養師。
- 未 出 席：學生代表
- 記 錄：黃姿瑜
- 會議流程

壹、主席致詞：

感謝各位委員、營養師及餐廳代表出席會議，感謝餐廳這學期的幫忙及付出，有請體衛組報告。

參、體衛組報告：

一、餐廳營運情形：

- (一)餐廳於 107 年 02 月 21 號進行打掃消毒，並於 107 年 02 月 26 號開始營運供餐。
- (二)餐廳本學期餐點持續上學期之菜單，並持續提供小份量餐食。
- (三)本校於 107 年 02 月 26 號開始實施教職員優惠，至鮮味饕餐廳購買 50 元以上便當每人每日現折 20 元，並於 107 年 03 月 30 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)本學期鮮味饕學生餐廳販售早餐、午餐，統計至 06 月 06 日止早餐購買人數平均每日約 20 人、每日午餐用餐人數平均約 102 人。
- (五)相較於 106 學年第 1 學期，餐廳用餐人數平均每日增加 47 人，訂購西點餐盒人數 724 人，有些微成長，仍請鼓勵購買學校餐廳餐食。

日期 項目	106/09/11~12/18 (106 學年第 1 學期)	107/02/26~06/06 (106 學年第 2 學期)
早餐人數	18	20
午餐人數	61	108
折讓優惠人數	0	43
訂購餐盒數量	630	724

二、106 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：107 年 05 月 02 日至 107 年 06 月 11 日，有效問卷 50 份。			
受訪者資料 分析	性別	身分別	用餐頻率
	女性居多 (56%)	學生居多 (76%)	每週用餐 1-4 次 (50%)
受訪者最在 意的事	第一名	第二名	第三名
	食品的口味 (33%)	食品價格 (28%)	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
	服務人員的態度 (80%)	工作人員的衛生 (76%)	供餐的速度 (17%)
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 (50%)	提供的用餐環境 (46%)	食物的價格 (36%)
其他建議	1. 夏天希望有甜湯、涼麵等較為爽口的東西 2. 能增加室內用餐環境地點 3. 能提供多樣化不同種類之菜色 4. 早餐希望能提供鐵板麵料理，而不單純吐司漢堡類型		

三、營養師餐廳衛生稽核報告

說明：106 學年第二學期餐廳衛生管理情形(02/26-06/06)，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	69 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

感謝學校實施教職員及學生優惠補助，使餐廳供餐量增加，餐廳目前損益屬於平衡狀態。

伍、臨時動議：

提案一、餐廳合約於今年 7 月 31 日到期，公司內部討論同意續約，能否以一年一約方式續約，學校是否能持續教職員及住宿生、弱勢學生優惠方案。

主席裁示：

1. 請餐廳下星期回覆能否以一次簽約三年或簽約兩年無異常則再延續兩年的方式進行簽約。
2. 學校校方將持續教職員及住宿生、弱勢學生優惠方案，並納入簽約條件中。
3. 請餐廳提供收支損益表，以利後續簽約。

提案二、餐廳能否在早餐中增加鐵板麵料理、在夏天提供甜湯或涼麵料理。

主席裁示：

1. 敬請餐廳屆時討論能否增加鐵板麵或者甜湯料理。

提案三、建議餐廳增加室內用餐位置。

主席裁示：

1. 請體衛組協助於餐廳門外公告方城 108 教室可供學生用餐資訊。
2. 請生輔組於新生輔導時，告知餐廳位置及可供用餐之地點。

提案四、因購買住宿生購買早餐人數較多，是否能將餐卷優惠模式更改為早午餐各優惠十元方案。

主席裁示：

1. 請生輔組評估用餐情形後上簽呈。

陸、散會：會議結束時間為 15:25 分。