

## 106 學年度第一次餐廳委員會會議紀錄

- 會議時間：106 年 12 月 27 日（星期三）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：陳瑞金總務長暨環安衛中心主任、會計室潘明岳主任、事務組陳駿騰組長、  
總務處營繕組岳擎天組長、衛生保健組鄧碧珍組長、生活輔導組丁瑞昇組長、餐廳店長  
及經理蕭芳青營養師。
- 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，學校空間有限，但餐廳仍盡心盡力為學校付出供餐給師生。

### 參、衛保組報告：

#### 一、餐廳營運情形：

- (一)餐廳於 106 年 09 月 08 號進行打掃消毒，並於 106 年 09 月 11 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)本學期鮮味饗學生餐廳販售早餐、午餐及下午茶餐點，統計至 12 月 18 日止早餐購買人數平均每日約 18 人、每日午餐用餐人數約 59 人，本校師生訂購餐盒共 630 盒。
- (四)相較於 105 學年第 2 學期，餐廳用餐人數平均每日增加 2 人，但在訂購餐盒數目相較於 105 學年第 2 學期減少 447 盒，請各單位多加踴躍訂購。

| 日期<br>項目 | 106/02/20~06/01<br>(105 學年第 2 學期) | 106/09/11~12/18<br>(106 學年第 1 學期) |
|----------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 早餐人數     | 17                                | 18                                |
| 午餐人數     | 59                                | 61                                |
| 訂購餐盒數量   | 1107                              | 630                               |

#### 二、106 學年第一學期「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：106 年 09 月 11 日至 106 年 12 月 19 日，有效問卷 70 份。 |                  |                  |                   |
|--|------------------|------------------|-------------------|
| 受訪者資料  | 性別               | 身分別              | 用餐頻率              |
| 分析   | 女性居多<br>(69%)    | 同學居多<br>(94%)    | 每周少於一次居多<br>(72%) |
| 受訪者最在意的  | 第一名              | 第二名              | 第三名               |
|  | 食品的口味<br>(29%)   | 食品價格<br>(28%)    | 餐廳的衛生管理<br>(21%)  |
| 受訪者最滿意項目<br>(平均滿意度)                              | 第一名              | 第二名              | 第三名               |
|  | 服務人員的態度<br>(80%) | 工作人員的衛生<br>(76%) | 供餐的速度<br>(72%)    |
| 受訪者滿意  | 第一名              | 第二名              | 第三名               |

|                  |   |                  |                     |
|------------------|---|------------------|---------------------|
| 度較低項目<br>(平均滿意度) | 菜餚的口味<br>(47%)  | 提供的用餐環境<br>(48%) | 菜餚的種類<br>食物的價格(50%) |
| 其他建議             | 1. 菜色多樣化一點<br>2. 增加室內用餐環境地點<br>3. 希望推出湯類餐食或湯品<br>4. 菜會苦，有時候會燒焦，希望改善 |                  |                     |

### 三、營養師餐廳衛生稽核報告

說明：106 學年第一學期餐廳衛生管理情形(09/11-12/18)，如下表：

| 項目   | 餐廳自主衛生<br>檢查紀錄 | 餐廳衛生管<br>理檢查表 | 油脂酸價<br>檢測 | 食材登錄管<br>理系統   | 食材來源<br>與供應商 |
|------|----------------|---------------|------------|----------------|--------------|
| 檢驗次數 | 64 次           | 15 次          | 15 次       | 每日登錄           | 已繳交          |
| 結果   | 符合食品衛生<br>規定   | 符合食品衛<br>生規定  | 合格         | 正式營運後<br>皆每日登錄 | 符合食品<br>衛生規定 |

### 四、餐飲衛生輔導訪視

感謝餐廳人員及學校餐廳委員的協助，衛生局人員於 106 年 11 月 23 日至本校進行餐飲輔導訪視，當日訪視順利完成，書面考核皆有符合規範，落實每日線上食材登錄，符合衛生局稽核項目無缺失，待衛生局發函來文。

### 肆、餐廳負責人報告

因餐廳空間環境受限因素，多種原因導致無法改變現況，因此同學提出能否提供湯食料理及舒適用餐環境較無法改善。

### 伍、臨時動議：

提案一、因餐廳合約明年 4 月 16 日到期，請討論學校餐廳續約問題？

餐廳經理回覆：

1. 餐廳營運收入不敷出，且又受限環境因素，因此在餐點上無法提供多樣化餐食給同學，深感抱歉，另外目前餐廳每日用餐人數統計僅有 61 人，且每日供餐人數又不平均，導致許多食材無法準確掌控，常導致食材的浪費，更添加了營運上的成本，以公司營運整體的考量，必須每日有供餐 200 份的保證營收，才能有辦法向總公司進一步討論續約問題。
2. 在其他學校會提供教職員每月約 15 日餐廳免費用餐卷，若不食用餐廳便當即為放棄，餐廳仍有確保營收，但若再教職員刷識別證折價便當方案，因製作讀卡系統非本公司專業，仍需花費一筆經費，會較困難。
3. 未來若能續約，請問在水電費或是清潔費的部分，學校能減收嗎？因為清潔費每月 2000 元，也是一項成本支出的負擔。

主席裁示：

1. 因餐廳營運入不敷出，請提供公司收支損益表，讓學校總務處能爭取水電費或清潔費酌收或免收的依據資料。
2. 請福利委員會及人事室是否能提供支付教職員買餐的經費補助如每人每餐提供 20 元的補助。
3. 請生輔組詢問弱勢學生現有的預算金額內是否能提供學生餐食補助費。
4. 請各處室召開會議時，是否能以優先訂購餐廳的便當為主，並提前訂購，以利餐廳掌握供餐人數。
5. 將於期末再召開一次會議，屆時邀請校長、主秘、人事室主任、福委會主席來共同討論解決如何穩定每日供餐的方案，以利餐廳能向總公司爭取續約。
6. 請餐廳考量 4 月合約到期，是否能配合以學期為主，展延到 7 月 31 日，整個學期結束，請向總公司詢問。

### 陸、散會

