

會議名稱：105-2 第二次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：106 年 4 月 14 日（星期五）中午 12:30~13:10

會議地點：國際會議廳

主 席：總務部 吳智昌主任

出席人員：黃盈蒼組長、謝淑娟組長、劉家維副組長、何逸琳老師、張智欽專員、
石慧玲營養師、昱品公司楊素卿經理、洪傳佑衛管、品軒公司
廖泰宏執行長、蔡宜妘小姐。

列席人員：家長會代表-林美君副會長、涂瑜芳常委、陳若怡常委、各班級學生代表。

記 錄：石慧玲 營養師

壹、廠商報告

上次會議反映事項改善報告

一、昱品公司—楊經理：

上次家長反映在中學部水果盒的內側有裁切過的紙和湯桶外有湯漬等問題，本公司在會後要求廚房人員需更加注意衛生細節，已經有效改善，感謝家長的指導。

二、品軒公司—廖執行長(報告內容如附件一)

貳、營養師的小叮嚀

主題：含糖飲料的秘密。(簡報 PPT 如附件二)

參、學生意見發言與廠商回覆：

一、1202—昨晚蒜泥白肉太鹹

昱品公司回覆：蒜泥白肉的調味醬汁是最後淋上去的，鹹度可以控制，我們會請廚師以後要注意醬汁的量，以免太鹹，同學也可以在用餐現場向工作人員反映，我們可以另外夾比較沒有沾到醬汁的提供給你。

二、9G—最近甜湯出紅豆湯、綠豆湯的頻率太高。

昱品公司回覆：我們也有發現，會請開菜單的營養師調整。

三、7D—同學說吃雞腿的時候有一點血。

昱品公司回覆：因為是冷凍肉品，有時候退冰的不是很完全，所以在骨頭邊邊會有血色，我們知道這個問題，所以烹調時都廚師都會再三確定熟度，原則上都是有熟的，我們也會再多加注意。

四、8D—我本身不吃豬肉，有時候因為有活動或考試比較晚到餐廳用餐，會選不到沒有豬肉的餐可以吃。

總務部回覆：同學不能吃豬肉屬於特殊情況，如果常有此困擾建議提供空便當盒，可以請餐廳另外幫你打餐，避免有豬肉，空便當盒請拿到總務部給營養師。

五、9B—為什麼都是焗烤但輕食跟麵食的不一樣，輕食的焗烤底下的飯常常軟軟爛爛的，麵食區的就不會。

品軒公司回覆：本公司的餐點烹調有一定的規定和比例，同學反映的情況可能是因為焗烤的醬汁比例太多，我們再請廚師修正調整。

總務部回覆：跟同學說明，因為輕食區和其他取餐區的經營廠商不同，所以是不同的廚師在烹調，煮出來的餐點就會有所差異，目的是希望增加同學的選擇性。

肆、家長意見與指導：

一、國際部常委—今天麵食區的肉絲拌麵有點辣，應該做個標示讓孩子知道。

昱品公司回覆：平常都會在餐道的螢幕畫面上做標示，提醒同學有辣或有一些容易導致過敏的食材，但今天辣的標示疏忽沒寫，我們會改進。

二、中學部常委—今天桶餐煮菜的卡啦雞肉裹粉很多、雞肉很少，皮也很硬。

昱品公司回覆：我們會召開餐廳內部會議，找廚師來討論如何改善這個問題。

伍、主席總結：

謝謝各位今天的參與，下次會議學校會請廠商針對改善部分再做報告及追蹤，並持續監督餐飲品質。

散會:13時10分