

會議名稱：106-1 第一次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：106 年 10 月 16 日（星期一）中午 12:30~13:00

會議地點：國際會議廳

主 席：總務部 吳智昌主任

出席人員：鄭仕飛主任、李煒展主任、謝淑娟組長、王長治組長、劉家維副組長
張智欽專員、石慧玲營養師、昱品公司洪世榮總經理、楊素卿經理、
李金城經理、洪傳佑衛管、品軒廖泰宏執行長、林東立主廚。

列席人員：家長會代表-林美君副會長、張民誌副會長、涂瑜芳常委、陳若怡常委、
謝佩欣常委、黃羿瑄班代、楊維君班代、李焜瑛班代、各班級學生代表。

記 錄：石慧玲 營養師

壹、主席引言：為使全校同學都能到餐廳享用美食街，本學期供餐有新的變革，總務部將持續努力提升餐廳供餐服務及品質，今天召開第一次檢討會，請各位同學踴躍給予意見，做為餐廳進步的動力。

貳、廠商報告：

一、昱品公司—楊經理：本學期餐廳有一些新的變化，餐廳很感謝同學們的配合。

(簡報 PPT 如附件一)

二、品軒公司—廖執行長：

(簡報 PPT 如附件二)

參、學生意見發言與廠商回覆：

9D—1、老師反映菜的調味過鹹以及海鮮不夠新鮮。

2、同學反應用餐不到 10 分鐘，餐廳外部區的湯和飯都被拿完了。

昱品公司回覆：1、菜的調味部分會要求師傅改善。

2、海鮮的部分我們會特別注意新鮮度，如果對品質不滿意，我們會考慮更換海鮮供應商。

3、在學生用餐的兩個梯次中間，我們都會派人去補湯和飯，外部區可能

有疏忽，會再提醒人員加強巡視，沒有了會盡快補充。

7 F 一麵食區的義大利麵的醬汁淋太多，麵都泡在醬汁裡面，太鹹。

昱品公司回覆：為了避免麵條沾黏在一起，師傅將麵條煮好以後會先拌入少量醬汁，供應前怕醬汁被麵條吸乾，所以會再淋上一些醬汁，如果同學不喜歡，我們會設法改進。

肆、家長意見與指導：

一、今天餐檢吃到的丼飯醬汁太鹹、炒飯太乾。

昱品公司回覆：謝謝家長的意見和提醒，口味的部分我們會要求廚師調整，炒飯因為放在保溫設備中保溫的緣故，可能水分被吸乾了，我們會設法改善。

二、學生午餐時排隊買點心飲料非常踴躍，為快速消化人潮，建議學校設置販賣機，販售教育部規定可以販售的飲料；或是再增加一個結帳台，加速銷售速度。

總務部回覆：學校以前曾經考慮設置飲料販售機，統一、光泉等飲料大廠都曾派人來評估，但由於校園內能夠販售的品項很有限（含糖飲料禁止販售），銷售的數量也無法符合廠商的期望，另外上山補貨及管理的路途遙遠，廠商評估後沒有意願提供服務，所以後來並未設置。延長銷售時間也是一個可以考量的方法，現在是15分後才能購買點心飲料，是否提前到10分鐘後即可購買，我們會再學務處做討論，也會跟廠商討論是否增加一個結帳台。

三、家長會餐檢當日是否可以進入廚房了解？

總務部回覆：當然可以，歡迎家長會進行了解，需要穿戴的衣帽及防護用品餐廳都會準備。

伍、主席總結：

謝謝各位今天的參與，餐飲有任何問題都可以在用餐現場提出反映，我們會立即處理，也感謝家長蒞臨指導。

散會:13時00分