

會議名稱：106-1 第三次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：106 年 12 月 20 日（星期三）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：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、
昱品公司楊素卿經理、洪傳佑衛管、品軒廖泰宏執行長、蔡宜姮店長。

列席人員：家長會代表-林美君副會長、涂瑜芳常委、謝佩欣常委、顏明娟班代、
李煥瑛班代、各班級學生代表。

記 錄：石慧玲 營養師

壹、主席引言：今天是本學期最後一次餐飲供應檢討會，請同學與家長會提供意見，做為餐廳改善、進步的動力。

貳、廠商報告：

一、昱品公司—楊經理：前次會議意見改善進度。

（簡報 PPT 如附件一）

二、品軒公司—廖執行長：前次會議意見改善進度報告。

（簡報 PPT 如附件二）

參、學生意見發言與廠商回覆：

9B-上次去餐券機印餐券時，按了列印並沒有出紙，後來再次登入就不能印了。

總務部回覆：會把這個問題反映給資訊組。

肆、家長意見與指導：

一、瑜芳常委：今天有學生在天使麵裡面吃到疑似塑膠包裝袋的異物，猜測是不是拆封時不慎掉入的。

昱品公司回覆：在作業時會在前處理區先將包裝袋去除，而非邊煮邊拆包裝，所以這個異物從何而來我們會做再檢查。

總務部回覆：感謝家長會的反映，學校會接手了解及檢討此案。

二、佩欣常委：1、今天觀察廚餘量還是偏多，建議每種餐用不同的桶子回收，才能確實了解哪一種餐剩的廚餘特別多。

- 2、今天吃了天使麵，肉比較硬而且滿大塊的，學生吃起來不方便也耗時，建議可將肉排剪半。
- 3、有學生 12:22 分還在餐道取餐，擔心用餐時間不夠。
- 4、叉燒雙拼的空心菜是黑的，可能悶住導致變色，自助餐的空心菜就沒有這樣的情況，顏色還滿綠的，建議快餐區可換別種青菜。

昱品公司回覆：1、廚餘量的部分其實我們都有在做記錄和觀察，感謝家長的提醒，我們會思考如何來處理這個部分。

2、以後較大塊的肉排我們會剪或切過。

3、為了衛生安全的考量，我們必須持續保持溫度在規定的標準以上，尤其現在天氣冷，食物涼的很快，營養師也有要求要提供綠色有機蔬菜，我們會採納家長意見，更換別種較不易變色的綠色蔬菜。

學務處生輔組回覆：學生用餐時間有時候會因為一些課務的關係(如老師找他、有考試…等等的因素)或學生跑去打球(學校不鼓勵在午餐時間打球)，而會有少部分人比較晚下來，所以我們會給予彈性，讓晚到的學生換到其他座位繼續用餐，還是會有足夠的時間吃飯。

伍、宣導事項：

總務部宣導：已經接近期末，為了讓每位同學可以表達自己對學校餐點的意見，總務部預期 1 月初會以 e-mail 的方式發送滿意度調查問券到個人信箱，請大家踴躍填答，做為未來餐廳改善的依據和方向。

陸、主席總結：

謝謝各位今天的參與，同學對餐飲有任何問題都可以在用餐現場提出反映，現場總務部的同仁都可以幫大家處理，也感謝兩家廠商在這個學期提供的服務和配合，大家共同為更好的餐飲品質努力，會議結束。

散會:13 時 00 分