

會議名稱：106-1 第二次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：106 年 11 月 23 日（星期四）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、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、蔡宜奴店長。

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、謝佩欣常委、陳佩如班代、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：今天召開第二次餐飲供應檢討會，請同學與家長提供意見，做為餐廳改善進步的動力。

貳、廠商報告：

一、昱品公司一楊經理：前次會議意見改善進度及 11/14 新北市衛生局突擊稽查說明。

(簡報 PPT 如附件一)

二、品軒公司一廖執行長：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：

學生無發言及意見。

肆、家長意見與指導：

一、今天吃自助餐的主菜鯖魚，味道太鹹，上次餐檢也有相同的情況。

昱品公司回覆：上次經家長反映已有做過調整，如果還是太鹹，我們會考慮更換或不出這道菜。

二、輕食焗烤的份量較少，男學生可能吃不飽。(現場請同學舉手回答，確實有幾位男學生表示吃不飽)

品軒公司回覆：我們會再把份量增加。

三、今天提供米台目甜湯，但是太長撈不起來。

昱品公司回覆：我們以後會把它切短一點，以方便同學撈取。

四、輕食套餐蛋白質偏少，飲料建議搭配豆漿不要搭配百分百果汁，保久乳的味道學生不喜歡。

總務部回覆：上次經家長反映，已經將保久乳從菜單中刪除，目前多搭配豆漿，但考量變化性，還是有搭配果汁的需要，未來會請廠商在開發其他有營養的飲品來做搭配。

五、今天吃的快餐蔬菜量不足，有學生的花椰菜只有一朵。

昱品公司回覆：可能是打菜時沒有分配好，會再提醒阿姨注意打菜時的配比。

伍、宣導事項：

一、總務部宣導：1、目前上線預選率大約 8 成，仍有約 2 成的同學沒有上線選餐，請各位班級代表回到班上宣導，請大家要上線預選，以免被隨機分配到自己不喜歡或是不能吃的餐點。

2、每天有將近 200 人沒有帶卡而去印餐券，這是不利環保的，請大家要帶卡，另外，印餐券的當天卡片就刷不過了，所以要憑餐券取餐，請妥善保管餐券。

二、學務處宣導：現在未帶卡的人數偏多，學務處將研擬懲處辦法，請同學要養成帶卡習慣。

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