

會議名稱：106-2 第一次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：107 年 3 月 29 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：李熒展主任、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--楊素卿經理、洪傳佑衛管、品軒公司--趙啟光總經理、王相龍副總。

列席人員：家長會代表-林美君副會長、家長-張莉小姐、柯佩辰小姐、各班級學生代表。

記 錄：石慧玲 營養師

壹、主席引言：感謝各位出席檢討會，上學期期末總務部有針對餐飲服務品質進行滿意度調查，藉此機會跟大家做結果報告。

貳、總務部報告：

106-1 學期期末供餐滿意度調查結果報告(簡報 PPT 附件一)

參、廠商改善報告：

一、昱品公司一楊經理：滿意度調查意見改善回饋(簡報 PPT 如附件二)。

二、品軒公司一趙總經理：滿意度調查意見改善回饋(簡報 PPT 如附件三)。

肆、學生意見發言：

902-有同學去餐券機印餐券時，按了列印並沒有出紙，後來再次登入就印不出來了。

總務部回覆：同學在國際部印券時有問題可以進總務部辦公室請師長協助處理，中學部則可以進健康中心請師長幫忙，這個問題也會反映給資訊組。

伍、家長意見與指導：

美君副會長：1、這次餐檢鯖魚的口味已經有改善。

2、中學部點心舖開放時間及販售品項確認。

3、各位同學用餐時有任何問題，應立即向師長提出，以便現場處理。

總務部回應：中學部點心舖上、下午大下課時間都有開放，販售的品項也與國際部點心舖相同。

陸、學務處宣導：

李煒展主任：各位同學對於餐點有任何意見，不論優缺點都可以提出，需要改善的部分要清楚具體的說明，讓餐廳明確的知道問題所在，才能確實改善，對於提升餐廳服務品質是有幫助的。

柒、主席總結：

謝謝各位今天的參與，也感謝兩家廠商的配合，大家共同為更好的餐飲品質努力，會議結束。

散會:13 時 00 分