

會議名稱：106-2 第二次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：107 年 5 月 21 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：李煒展主任、謝淑娟組長、何逸琳組長、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—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、涂瑜芳小姐、洪子貴小姐、謝佩欣小姐、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，今天請餐廳廠商針對上學期期末餐飲滿意度調查的反映，是否有具體改善，提出報告與說明。

貳、廠商改善報告：

一、昱品公司—楊經理：滿意度調查意見改善說明(簡報 PPT 如附件一)。

二、品軒公司—廖執行長：滿意度調查意見改善說明(簡報 PPT 如附件二)。

參、學生意見發言：

無

肆、家長意見與指導：

一、今天自助餐的玉米不甜，可能不是新鮮玉米。

昱品公司回覆：今天自助餐使用的是冷凍的玉米段，有 CAS 認證。

營養師補充：由於學校衛生法規定校園禁止使用基改食品，衛生局也常到校稽查，然而新鮮玉米較不易確認來源，因此使用有 CAS 認證並經過事先殺菁的玉米段，相對而言較為安全。

二、今天注意到麵食的廚餘較多，請學校注意。

昱品公司回覆：會針對麵食的品質多加留意。

三、有些女學生用餐速度較慢，在梯次內來不及吃完，可否多開放時間讓學生能從容用餐?也請學校多宣導讓學生知道。

學務處生輔組回覆：每一梯次用餐時間為 25 分鐘，時間內來不及吃完的同學可以在

現場告訴學務處老師，我們會另外幫他安排座位，讓他可以慢慢把餐吃完，會加強宣導讓學生知道。

伍、主席總結：

謝謝各位今天的出席，下週起總務部會以 mail 方式寄發期末用餐滿意度調查問券，並將填答期間延長為 3 週，請同學回到班上宣導，讓大家上線填寫，給予餐廳建議，期望回收率至少可達 6 成以上，有助於餐飲品質的提升。

散會:13 時 00 分