

會議名稱：107-1 第一次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：107 年 10 月 17 日（星期三）中午 12:30~13:10

會議地點：國際會議廳

主 席：總務部 吳智昌主任

出席人員：李榮展主任、謝淑娟組長、吳美利舍務老師、劉家維副組長、石慧玲營養師、昱品公司--楊素卿經理、林承恩營養師、品軒公司—趙啟光總經理、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。

記 錄：石慧玲 營養師

壹、主席引言：感謝大家出席檢討會，先請餐廳廠商針對上學期期末餐飲滿意度調查的結果和反映，以及如何做具體改善，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—趙啟光總經理：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：

12C 代表--水餃或是鍋貼份量太少(一份 10 顆)，有時候回去加量阿姨會說等一下再加，但是這樣就來不及用餐了。

昱品回應—水餃或鍋貼套餐除了有水餃或鍋貼以外，都會再搭配捲餅或是其他副菜，不會只有 10 顆水餃或鍋貼，阿姨請同學等一下再來加，是因為餐道前面還有尚未取餐的同學在排隊，希望先讓大家都取完餐，再來處理加量的同學，其實阿姨知道哪些同學食量較大，會在一開始就多給，也希望同學將整套餐都吃完，真的不飽再來加量，以免造成浪費。

8D 代表—1、甜湯是溫的很噁心。

2、輕食買的牛奶能不能加熱。

昱品回應—甜湯溫度會考量季節氣溫調整，現在天氣涼了，所以溫度控制在 20 度左右。

總務部說明—以前曾有同學反映，冬天喝冰的甜湯會拉肚子，或是女生適逢生理期喝冰的會不舒服，所以學校規定廠商，夏天才能提供冰的甜湯，冬天就改成溫的。

品軒說明—輕食部販售的牛奶是塑膠杯奶，沒有辦法加熱，下月起我們會可以提供豆漿、米漿和美祿這三種飲料的熱飲，想喝熱飲的同學可以選購。

9G—自助餐出的韓式泡菜豬肉肥油太多。

昱品回應—這道菜的原料是豬肉片，如果完全是瘦肉吃起來會很柴，所以我們是以瘦肥比 6:4 的肉片來製作，如果同學覺得太肥，我們會考慮調整為 7:3 的比例。

10D—住宿生希望 2 天內都不要有重複的餐，比如義大利麵有時候中午吃了晚上又有。

總務部回應—通常晚餐不會只有一種餐，如果同學中午已經選吃了義大利麵，建議晚上可以選擇自助餐，菜色內容更是多樣豐富。

肆、總務部宣導：

- 1、請同學取餐時以雙手端取托盤，並且不可推擠玩鬧，以免打翻餐點。
- 2、取餐後請回到座位上再用筷子用餐，不要隨手抓取自己或同學餐盤中的食物往嘴裡塞，會有衛生的問題。
- 3、請同學不要共食，如果同學感冒或有任何感染，傳染性的病菌很容易因此散播。

伍、學務處宣導：

- 1、請同學在餐廳小心行走、不要奔跑，以免發生危險。
- 2、請同學依照預選期限上系統預選餐點，以確保自己選餐的權益；每天中午也務必到餐廳用餐，以維護身體健康。
- 3、以上師長宣導事項，請各位同學要跟班上同學轉達。

六、主席總結：

謝謝各位今天的出席，同學們用餐有任何問題，最好是在當下立即向在餐廳督導的師長反映，師長會立即協助同學，以保障大家的用餐權益。

散會:13 時 10 分