

會議名稱：107-1 第二次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：107 年 12 月 5 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：鄭仕飛主任、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、李金城經理、品軒公司—趙啟光總經理、王相龍副總、蔡宜奴店長。

列席人員：家長會代表-林美君常委、謝佩欣常委。

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次同學反映的意見做了哪些具體改善，提出報告與說明。

貳、廠商改善報告：

一、昱品公司—楊經理：上次意見改善說明(簡報 PPT 如附件一)。

二、品軒公司—趙啟光總經理：上次意見改善說明及禁用塑膠吸管宣導(簡報 PPT 如附件二)。

參、學生意見發言：

9A-同學說輕食區賣的牛角麵包的角太軟。

品軒回覆-牛角麵包的軟硬度較為主觀，我們以大眾能接受的口感為主。

7A-牛肉麵的麵不熟

昱品回覆-我們使用的麵體是熟麵條不會沒熟，同學指的應該是軟硬度的差異，覺得麵條不夠軟的同學可以當場跟阿姨說，我們可以再多煮一下，煮軟一些。

7D—吃拉麵時續麵應該也給拉麵條，不要給別的麵條。

昱品回覆-這樣的情況不多，多是因為同學加麵很踴躍，給到後來拉麵不夠，所以才用白麵條代替，我們以後會增加進貨量，讓同學都可以加到原來的麵條。

9B-吃麵食時旁邊附的小菜太涼。

昱品回覆—小菜會分小碟裝，所以溫度流失較快，我們會加強保溫，並延後分盤時間。

8F—同學說吃到炒麵裡有蟲。

總務部回覆—這是需要立即處理的問題，請同學以後要在用餐當下立即向師長反映，如果確定是蟲，我們可以先幫你換餐，後續也會開單給廠商記點、罰款。

8E—輕食區可以賣運動飲料，補充我們運動流汗的鹽分，廠商也可以賺錢。

營養師回覆—學校裡面可以賣哪些飲料，教育部有很明確的規定，原則上只有 7 大類飲品可以販售，其中並不包含運動飲料，我們的餐飲裡面就已經有足夠的鹽分，並不會因為運動流失就缺乏，同學不必擔心，建議大家運動後多補充開水。

11D—輕食區以前有賣切好的水果盒，現在為什麼不賣了。

品軒回覆—近期會恢復販售，依銷售情況調整備貨量。

總務部回覆—中午餐廳都有提供足夠的水果給同學自由取用，建議同學以此為主，不用再多花錢購買。

肆、家長意見發言：

一、謝佩欣常委—今天自助餐的主菜金針雞丁太鹹、紅燒肉太涼。

昱品回覆—口味太鹹會請廚師調整，紅燒肉以後會加強保溫。

二、林美君常委—今天的白醬培根麵太涼、叉燒拚油雞飯廚餘好像比較多，有些雞肉不是很熟。

昱品回覆—白醬培根麵給餐之前都還會再淋上熱的醬汁，太涼的原因我們再去了解，雞肉熟度我們會再檢討改善。

伍、總務部宣導：

- 1、根據行政院環保署規定，明年 7 月開始學校禁止提供一次性塑膠吸管，秀岡校區會提前從明年 1 月 1 日開始實施，屆時輕食區的飲料會改成不需吸管即可飲用的包裝，並且不再另外提供吸管，為了保護我們的生活環境及海洋生物，請大家共同努力，改變使用吸管的習慣，還有很多同學不帶餐具會去拿吸管當筷子的，以後要記得自備餐具。
- 2、餐廳應該讓同學在學校能吃飽，所以除了主菜以外，其他主食或副菜加量是沒有問題的，但是請同學們把餐盤中的食物全部吃完以後再做加量，不可偏食或浪費食物。

3、同學們有卡片問題請向現場總務部或學務處老師反映，我們會協助同學們用餐。

陸、學務處宣導：

- 1、同學們中午用餐的時間管理已經大有進步，值得鼓勵，但是用餐時才印餐券的人很多，這會影響同學自己的用餐時間，請同學記得帶學生證，如果忘了帶也要在 12:00 前印券。
- 2、請同學不要共食。
- 3、用餐完畢後請維護環境整潔，桌上的垃圾要收拾乾淨，有東西打翻請通知人員處理，不可以逕自離開。

柒、主席總結：

謝謝各位今天的出席，同學們用餐有任何問題，請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，今年聖誕節特餐會在 12/21(五) 供應，今晚 9:30 開始開放預選。

散會:13 時 10 分