

會議名稱：107-2 第一次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：108 年 3 月 25 日（星期一）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：謝淑娟組長、劉家維副組長、吳美利舍務老師、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-林美君常委。

記 錄：石慧玲 營養師

---

壹、主席引言：學校每學期召開兩次餐飲檢討會，請同學盡量發言，做為廠商改善與進步的依據。

貳、廠商改善報告：

一、昱品公司—楊經理：團膳 107-1 學期用餐滿意度調查結果及改善方案報告(簡報如附件一)。

二、品軒公司—趙總經理：輕食 107-1 學期用餐滿意度調查結果及改善方案報告(簡報如附件二)。

參、學生意見發言：

7D-輕食區的水果是不是只有 3 種？

總務部回覆—水果是有季節性的，餐廳供應以當季的水果為主，不限定於某些種類。

肆、家長意見發言：

林美君常委—1、早餐供應麻油麵線、炒麵、飲料等，搭配上較不符合學生期待，導致部份住宿生不喜歡而請同學從校外帶早餐進來，衛生較無法確保，建議調整菜單。

2、中學部點心舖是否可以增加晚餐前的供應時段？

3、建議加強早晚餐的質量。

昱品回覆—根據學校的要求，早餐以有中有西的方式供應，讓學生可以有所選擇，而且餐廳也希望增加各種變化，提升同學滿意度，如果有些菜色同學不喜歡，我們可以做調整。晚餐的部份，供應套餐的質量與午餐是相同的，只是因為人

數較少，無法各餐道全開，可能因此讓學生感覺選擇不像午餐這麼多，但套餐內容不會有差異。

舍務老師一跟家長說明，舍務老師會跟總務部配合，每天把住宿生對早晚餐點的意見回饋給總務部，做為餐廳改善的依據，請家長放心。

品軒回覆—目前教二點心舖的開放時間為上午 10:05~10:25 與下午 3:00~3:20，放學時間在教一加開 4:55~5:05 時段，以前曾經在教二也販售此時段，但是僅有個位數的學生下到 B1 來購買，造成備貨大量剩餘，又因學校禁止隔天再賣，所以全部報廢，因此後來才改為全部集中在餐廳販售；另一方面，因為還要供應晚餐，如果將人力拉到教二賣點心，恐影響晚餐的品質，以上說明，敬請諒解。建議有此需求的同學可以在下午大下課時段先預做購買。

#### 伍、總務部宣導：

- 1、餐廳水果原則是每人一份或一碗，取用處都有做標語，請同學不要多拿。
- 2、請同學務必上線預選並用餐，學務處每天會做未用餐提醒，如果長期沒有取餐會進行約談。
- 3、再次宣導請自備餐具以及不要共食。
- 4、請維持餐桌、椅子的整潔，留下乾淨的環境給下一梯同學使用。
- 5、同學如果有打翻食物，請告訴師長，或請清潔人員協助清理，不要逕自離開，以免有人因此滑倒。
- 6、同學身體不舒服請跟導師回報，可以請餐廳幫忙準備稀飯。

#### 陸、總務部宣導：

- 1、同學在餐廳都可以加量吃到飽，但不要吃到撐，曾發現有同學加量多次，吃到在餐廳吐，對身體很不好，請大家適量進食。
- 2、現在諾羅病毒、感冒或腸胃炎傳染的案例較多，同學用餐前請確實以肥皂把手洗乾淨，也不要用手直接捉食物就往嘴裡塞，以免傳染疾病。

#### 柒、主席總結：

- 1、廠商的簡報請注意排版和字體大小，讓坐後排的學生對簡報內容也可以看得清楚。



- 2、餐廳在份量上面會盡力滿足同學，但是主菜原則上還是一人一份無法加量。
- 3、同學用餐有任何狀況或問題請務必在現場即時反映，學校才能立即處理。
- 4、學校規定餐具不可以帶離餐廳，請同學配合。
- 5、今天大家提出的意見總務部會以會議紀錄做回覆。

散會:13時00分