

會議名稱：108-1 第一次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：108 年 10 月 18 日（星期五）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、劉家維副組長、張智欽 專員、吳美利舍務老師
昱品公司—李金城經理、楊素卿經理、品軒公司—趙啟光總經理、蔡宜奴店
長。家長代表—李焜瑛副會長、蘇麗芬常委、邢祐瑀常委。

記 錄：張智欽 專員

壹、主席引言：

- 一、同學如發現餐點有任何問題，請當場向在場的老師、營養師反映，以便及時解決問題。
- 二、除主菜外，如有吃不夠，都可以再回原餐道加量，但不可以共食，以維護食品安全。
- 三、每學期末都會進行滿意度調查，請同學踴躍提供意見。

貳、廠商改善報告：

- 一、昱品公司—楊經理：上學期用餐滿意度調查結果及改善報告。
- 二、品軒公司—趙總經理：上學期用餐滿意度調查結果及改善報告。

參、學生意見發言：

10D—輕食區若吃不夠可否再拿?

總務部回覆—除主菜外，如果吃不夠，都可以回原餐道加量。

9B—每梯次用餐時間只有半小時，是否可以延長?

學務處回覆—因課程安排，每梯次用餐時間原則上依現行規定處理。學務處會斟酌實際情況，及相關課程和活動安排，適度延長同學用餐時間。

總務部補充--請同學務必攜帶學生證刷卡用餐，避免用餐時還要排隊印餐券，占用自己用餐時間。

10G：吃到豆腐是冷的?

總務部回覆→涼拌豆腐當然是冷的。除此之外，同學用餐如有任何問題，請當場向師長反映。

牛肉麵的牛肉有些會反光(有顏色?)

家長--據了解這是肉品正常現象。

總務部--【重申】同學如遇到類似問題，或任何餐點上的問題，請當場立即反映。

804：有些東西(附餐)，例如蔥抓餅..等是否可以再拿?

總務部--主食部分因備量有限，無法滿足同學需求。其他如飯菜等都可以再取用。

11D：預選餐點上自助餐的菜色圖片與實際上的不符?

總務部--預選上的圖片是(樣本)供參考用。將與資訊部協調，儘量符合實際狀況。

11E：餐點太油，有時肉排都會殘留很多油在碗底?

總務部--再請廠商改進。另外~有問題請立即反映。

903：2 號餐道有時燴飯淋的醬汁太多，都變成稀飯了?

豎品--每個人口味不同，同學在取餐時可以要求不要淋太多醬汁。也會要求在場的阿姨們在打餐點時多注意。

肆、家長意見發言：

家長會代表：教二點心鋪何時可以開放購買?

智昌主任--協調學務處後統一公布(原則上，11/4 起開始試賣 2 週，評估銷售狀況後再決定是否繼續開放)

家長會代表--下課只有 5 分鐘，時間太匆促，無法購買點心，就算買到也沒有時間吃，請研擬上網預購可行性?

主任--希望同學在大節下課時先購買，上網預購，目前礙於廠商人力及系統建置事宜，暫不考慮實施。

伍、學務處鄭主任宣導：

一、各位都是班級代表，提醒大家開會前要確實收集班上大多數的意見，以便在開會時反映。會後也要將結論轉達給班上同學知道。

二、反映問題請注重發言態度及禮節。

陸、主席總結：感謝大家出席會議，總務部會持續監督廠商，提升餐飲品質。

散會:13 時 00 分