

會議名稱：109-1 第二次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：109 年 12 月 2 日（星期三）下午 12:30~13:20

會議地點：國際會議廳

主 席：學務處 鄭仕飛主任

出席人員：謝淑娟組長、劉家維副組長、謝俊成舍務老師、石慧玲營養師。

昱品公司—楊素卿經理、吳珮禧店長。

品軒公司—趙啟光總經理、蔡宜奴店長。

家長代表—李焯瑛副會長、周淑秋副會長、蘇麗芬常委。

記 錄：石慧玲 營養師

主席引言：

壹、廠商改善報告：

一、昱品公司—楊經理：報告內容如附件簡報一。

二、品軒公司—趙總經理：報告內容如附件簡報二。

貳、營養師小教室：內容如附件簡報三。

參、學生意見發言：

8G：班上同學建議受歡迎的餐點數量可以再多一些，排隊很長的可以多幾個餐道取餐。

主席說明：1、系統上可預選數量的設定，是依據餐點的製備時間和廚房設備而定的，為了衛生安全的考量而有所限制，請同學見諒。

2、餐廳的 3 號餐道是備用取餐道，用來消化數量比較多的餐點，開始取餐前餐廳會看哪一個餐的量最多來決定 3 號道要取幾號餐，中間若要轉換需要一些時間，請代表回到班上跟同學說明。

12G：1、自助餐有時候青菜太老，而且加很多薑。

2、井飯會加柴魚，有同學不吃，能不能讓學生自己加？

昱品說明：1、青菜太老的部份我們會去要求供應商，我們自助餐的青菜是有機蔬菜，品質是好的，炒青菜會先用薑絲爆香，可能沒有攪散所以同學拿到一整陀，我們再請廚師注意。

2、井飯的湯頭需要柴魚去熬煮味道才會好，建議同學預選時參考文字說明和照

片，不能吃的同學不要選。

12E：1、第二梯次用餐時餐點溫度容易涼，建議加強保溫。

2、煎餃加量數量是一半(6顆)對我本身來說不太夠，再下樓拿也來不及，建議加量再給多一點。

營養師說明：1、同學的意見很好，學校和餐廳也一直持續在改善餐點溫度的問題，目前除了調整菜單和供應的方式，也朝向加強設備的方向規劃中。

2、加量給多給少其實要看個人的需求，餐廳設定煎餃加量給6顆是一個大原則，同學需要更多或少一點都可以開口跟阿姨說，相信阿姨會盡量滿足同學，如果遇到困難現場都有師長，一定會給同學協助，但是也請同學要遵守規定，不要拿去分食或共食。

904：有拿過香蕉的皮很綠，裡面果肉也不太熟。

營養師說明：現在的香蕉確實因為品種或氣候的因素，外表上皮會偏綠，營養師在廚房做驗收時會先試吃，熟度正常才讓餐廳供應，因為有時候再放下去等皮黃了裡面果肉卻過熟了，不過同一批裡面因為量很大，有可能熟度不一致，同學都可以拿來更換沒有關係。

9E：麻辣牛肉麵的辣度不平均，同學那碗上面浮的紅油比較多也比較辣，我的就不辣。

豈品說明：牛肉麵的湯是一大桶煮好的，辣度不會有差別，應該是阿姨打的時候撈到比較多辣油，我們再提醒阿姨打湯的時候多注意。

(舍務老師反映住宿生的意見，建議另行召開會議討論)

肆、家長會意見：

一、今天餐檢的體驗也感覺牛肉麵的鹹度不一，可能第二梯吃的比較底下的湯會比較鹹，請餐廳再多留意。

二、今天甜湯裡的地瓜有些吃起來硬硬的，不知道是品種的關係還是沒有熟透。

三、觀察廚餘裡有整塊完全沒吃的腿排，不知道學生為什麼不吃，有機會可以多做了解。

四、一份餐的量對一些女學生來說太多，建議區分大小份量，減少廚餘的浪費。

營養師說明：針對餐點的質與量，學校在供餐合約中都有明確的訂定，學校也會嚴格要求

廠商必須達到，所以廠商不能給得太少，會給到一定的基本量，吃不夠的人再加。

伍、宣導與總結：

- 一、餐食有任何問題，請同學用餐當下馬上反映，師長都會協助處理。
- 二、本週開始實施進餐廳前要以自動酒精機噴灑手部，請同學遵照動線配合消毒。
- 三、依據規定，在學校的時間除了正在用餐時，其他時間都要戴著口罩，包括打餐、打飯、打湯或是回餐道加量時，都請同學要將口罩戴上再去取用。
- 四、共食問題除了疾病預防與衛生考量以外，也是誠信原則，學校會要求，也希望同學要培養良好的品格。