

會議名稱：110-1 第二次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：111 年 1 月 7 日（星期五）下午 12:30~13:20

會議地點：國際會議廳

主 席：總務部 張智能主任

出席人員：鄭仕飛主任、謝淑娟組長、張 堉副組長、石慧玲營養師。

昱品公司—楊素卿經理。

品軒公司—趙啟光總經理、蔡宜奴店長。

家長代表—邢淳媛副會長、蘇麗芬常委。

記 錄：石慧玲 營養師

---

### 壹、主席引言：

1、餐廳加量原則在餐廳都有公告，同學可以自行了解。

2、1 月份開始住宿生早餐形式已改為自助式。

3、輕食舖限量點心供應量有限，下週的章魚燒會限制購買量，以便讓更多同學可以買到。

請同學還是以正餐為主，點心只是讓同學補充熱量。

4、可自助加量的食物請適量取用，現在物價飛漲，節省下來的費用可以用在提升餐點品質，讓同學吃得好。

### 貳、廠商改善報告：

一、昱品公司—楊經理：報告內容如簡報附件二。

二、品軒公司—趙總經理：報告內容如簡報附件三。

### 參、學生意見發言：

10A：橘子太乾。

廠商回應：水果進貨量大，難免有少數品質不理想的，可能沒有篩選出來，很抱歉，我們會再加強。

9G：上次反映的問題大多都有改善，謝謝。這次反映兩點

1、同學說起司魚排燉飯味道太淡。

2、建議餐廳門口可以標示今日湯品和水果是甚麼。

廠商回應： 1、因為該套餐上面有一層起司，擔心同學覺得太鹹有燉飯的鹹度，會再

跟廚師討論調整。

2、標示部分會跟學校討論怎麼做。

9E：建議部隊鍋辣度可以讓學生自行調整。

廠商回應：會考慮提供辣椒粉讓學生自行添加。

10C：咖哩麵包的麵包不夠，吃不飽，再回去加阿姨給的不夠多。

廠商回應：主食加量是沒有問題的，廚房內部會再加強訓練，萬一麵包不夠我們可以再補其他主食讓同學吃飽。

住宿生：自助式早餐對學生造成困擾，刷卡跟取餐會排隊，今天鮭魚沒有直接包在蛋餅裡面，要自己放進去。

總務部回應：新的方式其實廠商和學生都要花時間適應，從禮拜二到今天已經有明顯進步，蛋餅的部分會再做討論。

#### 肆、家長會意見：

自助餐保溫台因為設置在走廊是風口處，雖然下面有加熱但上面表層涼的很快，今天的青菜有這樣的現象。

廠商回應：我們會考慮青菜分裝成小盆，讓下面的熱源可以比較通透。

#### 伍、宣導與總結：

##### 一、學務處宣導：

疫情升溫，用餐方式有可能隨時調整，請同學先把隔板準備好。

##### 二、主席總結：

任何用餐問題最好的方式是在用餐當下立即反映，餐廳人員和現場師長都有權限可以做處理，不過反映餐點和點心問題的管道是很多元、很暢通的，同學即使無法跟師長表達，也可以跟學生會反映，我們跟學生會同樣有良好的溝通，可以協助處理問題。