

國立高雄餐旅大學

112 學年度 第二學期 膳食委員管理會議記錄

時間：113 年 4 月 30 日(星期二) 14 時 30 分

地點：本校行政大樓 4 樓 A405-1 會議室

主席：楊副校長政樺

出席人員：楊副校長政樺、廖學務長漢雄、陳總務長良進、林主任聲孚(請假)、楊院長文賢(請假)、劉院長聰仁(請假)、蕭院長登元、曾院長裕琇(請假)、劉主任委員維群(請假)、陳主任嘉謨(請假)、江主任敏慧(請假)、陳主任建龍、林副教授秀薰(請假)、王專案講師為平(請假)、鍾主任潤華、王組長璟琮、陳組長韶華、葉護理師麗敏、楊護理師心儀、莊議長坤宇、蔡會長明綦、林總樓長威迪、江總樓長筱瑀、飯谷食堂餐飲企業社楊先生鎧綸。

記錄：楊心儀

主席致詞：

民以食為天，師生餐廳在學校的運作非常重要，今天的會議邀請師生餐廳業者共同參與討論。

貳、工作報告：

- 一、本學期第一次師生餐廳集體督導已於 113 年 03 月 27 日舉辦，感謝各位委員出席，督導結果已告知餐廳老闆，其答覆內容如下：

| 待改善項目 | 餐廳回覆 |
|---------------|--|
| 1. 安美培根豬肉非國產豬 | 加工食材全國大多採用加拿大進口豬肉加工，經詢問教育部規定以自助餐或便當形式販售皆須採用國產牛或國產豬，早餐或現煮鍋燒類不在此限，但需明確標示出產地，經查目前安美培根豬肉用於早餐部分故符合規定。 |
| 2. 麵輪有效日期已過 | 麵輪於 113 年 3 月 12 日進貨，進貨時工作人員未明確檢查有效日期等相關標示，將立即改善，請廠商更換新品並加強食材進出貨驗收管理。 |

二、教育部已於 112 年 12 月 14 日(週四)上午 9 時至 12 時至本校辦理 112 學年度大專校院餐飲衛生輔導訪視，感謝各位委員出席，衛生輔導訪視結果已完成缺失改善，如下圖。

| | |
|--|---|
| 學校名稱： 國立高雄餐旅大學 | |
| 餐廳(廠商)名稱： 飯谷食堂餐飲企業社 輔導日期： 112年12月14日 | |
| 一、缺失改善之對照說明 (如不敷使用，請自行增列) | |
| (改善前)敘述：1. 供餐區及庫房天花板髒損未密合，2. 烹調區出風口清潔待加強 | (改善後)敘述：1. 供餐區及庫房天花板已更換且密合，2. 烹調區出風口已完成清潔工作 |

1. 供餐區及庫房天花板髒損未密合



1. 供餐區及庫房天花板已更換



2. 烹調區出風口清潔待加強



2. 已加強烹調區出風口清潔



(改善前)敘述：一位從業人員佩戴手錶



(改善後)敘述：從業人員已無配戴手錶或其它物品



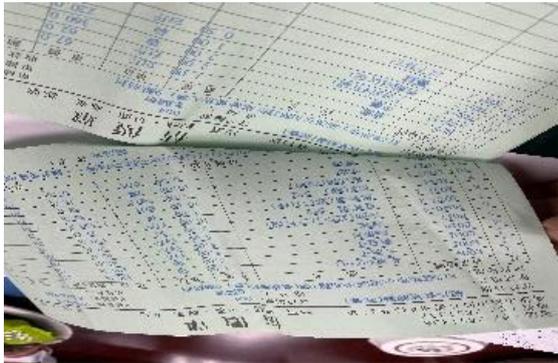
(改善前)敘述：1. 部分生鮮食材(葉菜類)無驗收紀錄、2. 送貨單缺進貨廠商名稱、3. 建議沙拉移至於冷藏庫保存

(改善後)敘述：1. 部分生鮮食材(葉菜類)皆有驗收紀錄、2. 送貨單已標註進貨廠商名稱、3. 沙拉現已移至冷藏庫保存

1. 部分生鮮食材(葉菜類)無驗收紀錄



2. 送貨單缺進貨廠商名稱



3. 建議沙拉移至於冷藏庫保存



1. 已加入驗收紀錄



2. 送貨單皆已提供進貨廠商名稱



3. 現已將沙拉移至冷藏庫保存



叁、提案討論：

案由一：遴選 113 學年度師生餐廳督導老師，提請討論。

說明：一、本學年度督導老師是由西餐廚藝系王專案講師為平、中餐廚藝系林副教授秀薰擔任。

二、依往例由廚藝類系科(中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系、餐

飲廚藝科)各推派一位代表，再由校長遴選出兩位合適人選，擔任
113 學年度師生餐廳督導老師。

決議：循例辦理，由廚藝學院各系所推派代表，會整後請示校長遴選出合適人選。

案由二：112-2 學期師生餐廳經營狀況是否有需改善項目，提請討論。

說明：學生會於 2024/04/15-2024/04/22 進行師生餐廳滿意度問卷調查，總
評分為 70.1 分。

決議：

★膳食委員與師生餐廳業者交流意見如下：

交流意見一

※學生提問：下學期是否會實施價格調漲。

※業者回覆：依學生滿意度調查結果顯示，如調漲價格將會降低學生購買意願，故下學期仍維持原價 70 元，以三樣菜、一主菜、一碗白飯為一份套餐販售，但希望校方未來導生聯誼餐券及師生餐廳集體衛生督導餐券都改為 70 元。

肆、臨時動議：無。

伍、散會：14 時 45 分。