

# 國立高雄餐旅大學

## 111 學年度 第二學期 膳食委員管理會議議程

時間：112 年 4 月 11 日(星期二) 13 時 30 分

地點：行政大樓二樓學務處會議室

主席：楊副校長政樺

出席人員：楊副校長政樺、廖學務長漢雄、沈總務長進成、林主任聲孚、楊院長文賢(請假)、劉院長秀慧(請假)、蕭院長登元(請假)、曾院長裕琇(請假)、劉主任委員維群(請假)、陳主任嘉謨、陳主任寬定(請假)、陳主任建龍、謝助理教授旭初、王專案講師為平(請假)、鍾主任潤華、王組長璟琮(請假)、陳組長韶華、林護理師依潔、楊護理師心儀、劉議長承逸、蔡會長濬紳、劉總樓長峻龍(請假)、盧總樓長嘉君、飯谷食堂餐飲企業社楊先生鎧綸。

記錄：楊心儀

### 議程：

#### 主席致詞：

學餐在學校的定位為學生的能量與活力泉源，所以學餐是否能符合學生要求是學校需要關注的重點，今日邀請到學餐老闆與學生代表一同前來探討相關事項，若有相關疑慮皆可在會議中提出。

#### 貳、工作報告：

- 一、本學期第一次師生餐廳集體督導已於 112 年 03 月 29 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：

待改善部分	餐廳答覆
1. 乾料區雜物未妥善整理排列。	部分物品非餐廳業者所有，故無法擅自清除，已加強員工物品管理，清除不必要之雜物。
2. 蔬菜須標示進貨日期等詳細資訊	將會依規定逐一予以明確標示。

3. 作業場所地板有明顯水漬

將會加強環境清潔，保持地面乾燥。

二、教育部已於 111 年 12 月 08 日（週四）上午 9 時至 12 時至本校辦理 111 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。

<p>(改善前)敘述：垃圾桶與餐盤放置區距離太近，有交叉污染之虞</p>	<p>(改善後)敘述：已將垃圾桶移開，並淨空四周環境。</p>
	
<p>(改善前)敘述：從業人員(黃00)健康檢查紀錄為一般勞工體檢</p>	<p>(改善後)敘述：已請從業人員(黃00)補齊體檢報告</p>
	
<p>(改善前)敘述：清潔用具放置於乾料室宜有明顯區隔</p>	<p>(改善後)敘述：已將清潔用具移至別處</p>



(改善前)敘述：溫度記錄表宜詳實簽名



(改善後)敘述：溫度記錄表已詳實簽名

(改善前)敘述：米未貯放在乾料區、部分散裝食品(米)未標示品名、有效日期等資訊

日期(月/日)	品名	中心溫度(°C)	測測人員	備註
12/1	薯蕷	8.5	劉	
12/2	薯蕷	8.5	劉	
12/5	薯蕷	8.5	劉	
12/6	薯蕷	8.5	劉	
12/8	薯蕷	8.5	劉	
12/9	薯蕷	8.5	劉	
12/10	薯蕷	8.5	劉	
12/11	薯蕷	8.5	劉	
12/12	薯蕷	8.5	劉	
12/13	薯蕷	8.5	劉	
12/14	薯蕷	8.5	劉	
12/15	薯蕷	8.5	劉	
12/16	薯蕷	8.5	劉	
12/17	薯蕷	8.5	劉	
12/18	薯蕷	8.5	劉	
12/19	薯蕷	8.5	劉	
12/20	薯蕷	8.5	劉	
12/21	薯蕷	8.5	劉	
12/22	薯蕷	8.5	劉	
12/23	薯蕷	8.5	劉	
12/24	薯蕷	8.5	劉	
12/25	薯蕷	8.5	劉	
12/26	薯蕷	8.5	劉	
12/27	薯蕷	8.5	劉	
12/28	薯蕷	8.5	劉	
12/29	薯蕷	8.5	劉	
12/30	薯蕷	8.5	劉	
12/31	薯蕷	8.5	劉	

(改善後)敘述：米已改貯放於乾料區、部分散裝食品(米)已落實標示相關資訊



(改善前)敘述：雖有執行酸價試紙檢測油炸油，但紀錄表上說明為檢測總極性化合物，宜調整說明，缺檢測數據



(改善後)敘述：已將記錄調整為採酸價試紙檢測油炸油，並標示檢測數據



### 參、提案討論：

案由一：遴選 112 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、中餐廚藝系謝助理教授旭初擔任。

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 112 學年度師生餐廳督導老師。

決議：照案通過，預計於 4 月發函確認各系所推派代表，彙整後再請示校長遴選出合適人選。

案由二：111-2 學期師生餐廳經營狀況是否有需改善項目，提請討論。

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：在部分用餐時間排隊過長、動線規畫不良，降低學生購買意願。

※業者回覆：當時有兩名員工陸續確診，因事發突然，臨時無多餘人力可代理，目前已增聘工讀生，往後若有類似事件可快速遞補；將請現場工作人員視情況隨機改為兩條動線以減少排隊等候時間。

#### 交流意見二

※學生提問：菜品的供給量與需求量落差較大，且菜色缺乏變化度。

※業者回覆：因物價浮動、原物料及食材成本皆增加，故會以減少菜量的方式抑制漲價。

### **交流意見三**

※學生提問：用餐後未落實垃圾分類，觀感不好。

※業者回覆：員工皆會於用餐時段後進行垃圾分類並整理環境，另現場將張貼告示或宣導。

### **肆、臨時動議：**

本學期學生會尚未進行學餐滿意度調查，故將於下學期（112-1 學期）之膳食委員會會議時提出調查結果。

**伍、散會：14 時 00 分。**