

國立高雄餐旅大學

110 學年度 第二學期 膳食委員管理會議議程

時間：111 年 5 月 4 日(星期三) 14 時 00 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、謝學務長文欽、沈總務長進成、劉主任秘書維群(請假)、林主任聲孚、楊院長文賢、劉院長秀慧、張院長德儀(請假)、曾院長裕琇(請假)、陳主任嘉謨(請假)、陳主任寬定(請假)、陳主任建龍、謝助理教授旭初(請假)、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、鄭議長羽荷、黃會長奕杰、簡總樓長嘉柔(請假)、樊總樓長子瑄(請假)、李偉志先生。

記錄：楊心儀

議程：

主席致詞：

感謝各位主管、同仁、學生代表及師生餐廳業者前來參與此次會議，針對校內師生餐廳督導缺失已列在議程表上。

貳、工作報告：

一、本學期第一次師生餐廳集體督導已於 111 年 03 月 31 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. 建議冰箱內水餃可標示有效期限。	因為水餃是當天上午現場手工製作，且限當日販售，故未標示有效期限，將會加強相關標示。
2. 豆皮未標示是否為『非基改產品』。	進貨時將會留意是否有相關標示，並加強相關標示張貼。

3. 砧板已有多處磨損痕跡，建議定期更換砧板。	將會定期檢查更換新砧板。
4. 食品添加物相關文件資料有部分缺件。	將盡快補齊相關資料。
5. 走道處之落水口未封口。	已於 2022/03/31 電話詢問營繕組相關處理方式，已自行予以封口。
6. 已開封之乾料澱粉（樹薯粉）未予以封口。	將會加強管理，已開封之商品將會落實封口，及視商品種類予以適宜的保存方式。

二、教育部原預計於 111 年 5 月 18 日（週三）上午 9 時至 12 時至本校辦理大專校院餐飲衛生輔導訪視，並邀請政府衛生單位及餐飲專家蒞校輔導，但在今日上午接獲訊息，因疫情的關係，教育部將暫緩辦理 110 年度大專校院餐飲衛生輔導訪視。

參、提案討論：

案由一：遴選 111 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 111 學年度師生餐廳督導老師。

決議：預計於 5 月底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。

案由二：110-2 學期師生餐廳經營狀況是否有需改善項目，提請討論。

※黃會長奕杰建議：學生會預計 6 月初進行 110 學年度師生餐廳滿意度調查，屆時將彙整師生回饋表單並提供體健中心留存。

※楊副校長政樺建議：屆時請體健中心將其滿意度回饋量表歸檔至此次會議紀錄。

肆、臨時動議：

伍、散會：14 時 30 分。