

# 國立高雄餐旅大學

## 112 學年度 第一學期 膳食委員管理會議記錄

時間：112 年 11 月 20 日(星期一) 14 時 00 分-14 時 30 分

地點：本校行政大樓四樓 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、劉總務長聰仁、林主任聲孚、楊院長文賢（請假）、劉院長秀慧（請假）、蕭研發長登元、曾院長裕琇（請假）、劉主任委員維群（請假）、陳主任嘉謨、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、林護理師依潔、楊護理師心儀、宋會長明綦、莊議長坤宇、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

議程：

### 壹、主席致詞：

今日主要討論事項為師生餐廳相關問題，學生會有準備滿意度調查表，麻煩學生代表於工作報告後說明，並將學生會所製表格列入議程附件，以利參考。

### 貳、工作報告：

- 一、本學期師生餐廳膳食衛生督導檢查指導老師為中餐廚藝系林副教授秀薰、西餐廚藝系王專案講師為平老師擔任，謝謝兩位老師為師生餐廳衛生把關。
- 二、教育部預計於 112 年 12 月 14 日至本校辦理「112 學年度大專校院餐飲衛生輔導計畫」輔導訪視，並邀請政府衛生單位及餐飲專家蒞校輔導。
- 三、本學期第一次師生餐廳集體衛生督導已於 112 年 10 月 19 日舉辦，感謝各位委員出席，第二次師生餐廳集體衛生督導預計於 112 年 11 月 30 日辦理，請各位委員按時出席。
- 四、112-1 學期第一次師生餐廳集體衛生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. 未使用之冰箱層架隨意放置於地面，未妥善整理。	將立即改善，歸放於固定場所。
2. 垃圾未做分類，廚餘與一般垃圾丟在同一個垃圾桶。	將加強員工管理，確實執行垃圾分類工作。
3. 餐具回收區的清洗槽未清理乾淨。	將立即改善，加強環境清潔。
4. 廚房工作區域之上方燈泡不亮，照明度不足。	有請廠商更換燈泡，但更換後仍不能使用，將另請廠商檢查並進行維修。

### 參、提案討論：

案由：112-1 學期師生餐廳經營狀況是否有需改善項目，提請討論。

#### 決議：

★膳食委員和師生餐廳業者交流意見如下：

#### 交流意見一

※學生提問：自助餐菜量變少，菜色種類及湯品變化度低。

※業者回覆：開學前因受到雨季及颱風的影響，導致市面上蔬菜供應量減少及成本增加，近期菜價有慢慢回穩，師生餐廳也陸續增加新菜色，未來八週將會提供更多樣化的選擇。

#### 交流意見二

※學生提問：排隊時間過長，可以將打飯人員調至打菜區。

※餐廳回覆：目前排隊動線因現場員工短缺，有計劃讓學生自行盛飯，預計11月27日會開始實施。

**肆、臨時動議：**

**伍、散會：14時30分**