

# 國立高雄餐旅大學

## 111 學年度 第一學期 膳食委員管理會議記錄

時間：111 年 11 月 17 日(星期四) 14 時 30 分-15 時 00 分

地點：行政大樓二樓學務處會議室(A207)

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、曾院長裕琇(請假)、劉主任委員維群(請假)、陳主任嘉謨(請假)、陳主任寬定(請假)、陳主任建龍(請假)、林助理教授致信(請假)、王專案講師為平、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(請假)、蔡會長濬紳、劉總樓長峻龍、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：

### 壹、主席致詞：

今日主要討論事項為學餐品質相關問題，除議程之外，學生會也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助理教授致信、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 111 年 12 月 08 日至本校辦理「111 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 111 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 111 年 11 月 23 日辦理，請各位委員按時出席。

四、111-1 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：

待改善部分	餐廳答覆
1. 冰箱疑有漏水情形，致冰箱下方積水。	已請廠商進行維修，目前已不使用該冰箱。
2. 工作人員健康檢查表尚未繳交齊全。	已請新進工作人員繳交健康檢查報告。
3. 衛生講習紀錄未繳交齊全。	因疫情影響所致相關單位可報名上課之課程減少，將盡速完成。
4. 現場未看到指甲刷。	已添購指甲刷。
5. 清潔用具等未設置明確標示。	已依規定逐一予以明確標示。
6. 烹調區地板有水漬。	加強環境清潔，保持地面乾燥。
7. 冰箱內之吳郭魚未明確標示有效期限，且外層未使用夾鏈袋包裝。	皆已張貼相關標示及使用密封夾鏈袋包裝。
8. 有電線裸露情形。	已使用電線壓條加以改善。
9. 有少數冰箱溫度未保持於 7°C 以下。	已請廠商檢查並進行維護保養，目前冰箱溫度皆保持於 7°C 以下。
10. 乾料庫有部分原料未標示相關資訊，且溫度過高（當日為 27°C）。	已張貼相關標示，並增加風扇藉以降低室內溫度。
11. 置物區較為雜亂。	已清除不必要之雜物，並加強員工物品管理。
12. 食品添加物未放置於固定場所。	已將食品添加物歸放於固定場所。

五、學生會已針對 111 學年度師生餐廳滿意度進行調查，調查結果如附件一。

### 參、提案討論：

案由：本校師生餐廳自 111 年 09 月由飯谷食堂餐飲企業社開始承接經營，是否有任何需要改善事項，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：普遍學生對於學餐評價都不錯，但有許多同學反應調味上的問題，口味不穩定。

※業者回覆：將請現場管理人員測試調味及口感，維持穩定度。

#### 交流意見二

※學生提問：希望增加非油炸肉類品項。

※業者回覆：將會增加餐點多元化選擇，將記錄每日主菜並加強注意每日品項不重複，每星期推出不一樣的菜色。

#### 交流意見三

※學生提問：師生餐廳接收不到學校的網路，十分不便，希望師生餐廳業者能改善。

※業者回覆：師生餐廳內部已自行架裝 WIFI 機台，將公告相關資訊提供教職員工生使用。

### 肆、臨時動議：

伍、散會：15 時 00 分