

致理技術學院

100 學年度第 2 學期膳食協調委員會會議紀錄

時 間：101 年 5 月 30 日(星期三)下午 3 時 30 分

地 點：忠孝大樓 4 樓第 1 會議室

出席人員：詳如簽到表附件 1

主 席：方學務長 明營

會議記錄：邱亭穎護理師

壹、宣讀上次會議指（裁）示事項執行（續辦）情形。

*100 學年度第 1 學期膳食協調委員會會議指（裁）示事項執行情形彙整表

項次	指（裁）示事項	承辦單位執行情形
1	校內餐飲問卷可與圖資中心討論改用 E 化方式，並請各班導師督促同學填寫，如此可增加樣本數以利客觀性，之後呈列數據可將之前統計數據呈列做比較，並於問卷中請同學具體寫出不滿意及需改善事項，以利廠商修正。	<u>衛保組：</u> 1. 與圖資中心討論後，將問卷於衛保組網頁後台製作，並於 5 月 8 日將校園內餐飲滿意度調查問卷寄發全校師生電子信箱，便於師生上網填寫。 2. 發通知至每位電腦老師電子信箱，請老師幫忙，利用電腦課時間請同學填寫，增加填寫人數，增加調查之客觀性。 3. 問卷結果如會議資料。
2	學校對於兩年後學校衛生訪視評鑑非常重視，學校餐廳一直是本校評鑑的一大重點，因此校內萊爾富及福利社廠商在本校是扮演非常重要角色，因應本校無學校餐廳的缺憾，希望廠商能加強店員服務態度、店內環境衛生及食品安全衛生，也能夠盡量配合學生建議來改善，以提升學生滿意度，共同維護食品安全衛生及因應評鑑需求。	<u>衛保組：</u> 1. 與廠商持續保持良性溝通管道，增取全校師生餐飲衛生安全之權益。 2. 持續稽查校內餐飲，發現不合乎規定，均立即勸導改善。 <u>萊爾富：</u> 1. 購買熟食發現售完時，我們提供現點現做服務。 2. 商品新鮮衛生嚴格把關，定時將過期品下架，熟食部份賣不完也會丟棄。 3. 配合學校作業規定，積極滿足校園師生需求。 4. 對於服務人員加強訓練，給予最好的服務品質。

		<u>福利社：</u> 1. 增加商品種類，因場地受限，採定期換新上架。 2. 每日檢查商品有效期限，衛生安全第一嚴格把關。 3. 餐飲作業區，皆保持整齊乾淨。食材取得來源，密切參考教育部食材安全資訊專區。 4. 仍有許多學生，不知本社商品價格優惠及有熱食餐點供應，因此是否得於入校明顯處，懸掛紅布條，宣傳廣告。 5. 嚴格督促服務人員，提供最好服務品質。
--	--	---

貳、主席致詞：(略)

參、工作報告：詳如附件 2。

肆、學生餐飲自治團體報告：詳如附件 2。

伍、工作討論：(略)

陸、主席裁（指）示：

（一）希望廠商在服務態度、食品新鮮衛生、環境清潔、商品種類及商品價格方面能讓全校師生更滿意，共同努力，提升滿意度，期許店家能配合餐飲問卷建議做改善，滿足全校師生餐飲需求。

（二）近幾年餐飲問卷調查中發現師生皆希望商品價格能有優惠，希望總務處可再加強宣傳福利金皆有回饋班級，讓師生了解此方案為變相折扣。

柒、散會：(下午 16 時 30 分)