

耕莘健康管理專科學校-宜蘭校區

111 年度 1 學期第 1 次伙食會議暨餐廳會議記錄

- 一、時間：111 年 10 月 04 日下午 19:00-20:00
- 二、地點：伯鐸樓 A-209 視聽教室
- 三、出席：應到 20 人，實到 18 人，未到 2 人
- 四、主席：分部林主任

紀錄：張孟嵐

主席致詞：請各位伙食委員，對學校餐廳，有建議意見需要跟各攤商溝通，請在會議中提出。

一、會前資料蒐整報告：

- 1.N534:建議餐廳多增設幾間店家，以利學生選擇，亦可以分散排隊人潮。
包商答覆：持續招商中，目前僅剩一個攤位尚未出租。
- 2.N522:建議每間餐廳份量多一點，自助餐肉價錢便宜一點，餐廳位子多一點。
包商答覆：目前食材成本持續上漲，以提供最優惠的價格給同學；已將這部分問題告知給攤商；目前還處於疫情期間，配合學校隔板區隔管制。
- 3.N514:第五間法式吐司三面都燒焦。OK 微波食品微波沒熱還是結冰，炒飯有點鹹。
包商答覆：會請攤商多加注意食材衛生及烹調作業。
OK 便利商店：都是依照包裝標示微波加熱，若再有類案發生，請交櫃台再次加熱至熟。
- 4.N533:吃角洛糖醋雞排拉肚子，餐廳座位太少、很熱、蒼蠅很多。
包商答覆：請攤商多加注意食材衛生及烹調作業。蒼蠅的問題將請清潔人員加強清潔。
- 5.N522:每間餐廳份量多一點，自助餐肉價錢便宜一點，餐廳位子多一點。
包商答覆：已將這部分問題告知給攤商。
- 6.N531:角洛的份量有點太少了。
包商答覆：已將這部分問題告知給攤商。
- 7.N523:蒼蠅太多、太悶熱。
包商答覆：蒼蠅的問題已請清潔人員加強清潔，建議開啟後門增加空氣流動。
- 8.N525:隔板很髒 太悶，第五間的蛤蠣都沒有開。
包商答覆：建議開啟後門增加空氣流動。已將這部分問題告知給攤商。
- 9.N513:太悶熱 燈光昏暗 希望可以多開幾家店。
包商答覆：開啟後門增加空氣流動。燈光已全數更新過，應無燈光昏暗的問題。持續招商中，目前僅剩一個攤位尚未出租。
- 10.N521:餐廳太悶熱了。
包商答覆：已開啟後門增加空氣流動。

二、承辦單位報告：

- 1. 目前還是二級防疫階段，依照規定學校還是不能訂購外食，若發現有班級未依規定訂

購外食，將依規定懲處。

2. 不管是在教室內或餐廳，請同學使用隔板隔離進食，並確實遵守”用餐勿語”的規定。
3. 學校這邊有要求攤商作業時，必須配戴口罩及網帽，以加強食品衛生及品質管理。
4. 餐廳內攤商不可提供一次性餐具。
5. 請同學餐廳內用餐時，盡量避免高聲喧嘩，如果口罩脫下後，講話請對著隔板輕聲細語，簡短扼要說話。
6. 非餐廳的垃圾請勿任意棄置餐廳內，一經查獲，當事人至餐廳罰勤倒垃圾一週，並利用集會向全體同學實施反思報告。
7. 餐廳內用餐時，若對所購買的食品有瑕疵時，請即刻向商家反映並要求改進，若商家不予處理，可逕向老師反映處置。

三、主席結論:

感謝各位伙食委員提供寶貴意見，相關的問題學校也會敦請包商要求各攤商改進，也希望能早些將攤商都予以補滿，讓同學們多些選擇，在一次感謝大家的參與，請多了解同學們的需求，以作為廠商改善的參考依據。

四、散會。

學務組	總務組	分部主任
<p style="text-align: center;">張孟嵐</p> <p style="text-align: center;">學務組代理組長 劉靜怡</p>	<p style="text-align: center;">總務組代理組長 謝明志</p>	<p style="text-align: center;">宜蘭分部主任 林志弘</p>