

耕莘健康管理專科學校-宜蘭校區 110 學年度第 2 次伙食輔導會議記錄

時間：中華民國 110 年 12 月 13 日（星期一）下午 15:30

地點：宜蘭校區行政大樓 3 樓會議室

主席：林主任志弘

紀錄：劉靜怡

壹、主席致詞：

1. 班級的伙食委員責任重大，可以替學生和校方反應餐廳的衛生、飲食等問題。等一下問題反應的部份，歡迎各位伙食委員提出問題。

貳、學務組報告：

1. 目前仍處於防疫期間，請各位同學遵守禁止訂購外食規定，凡查獲訂購外食同學，依校規處理。
2. 本學期使用一性餐具政策之期限到 12 月 25 日，之後餐廳禁止使用免洗餐具，建議同學自備便當盒用餐。
3. 1-3 年級各班都有隔板，再次強調在教室用餐一定要用隔板，遵守用餐時不交談不共食，用餐前後勤洗手，保持良好衛生習慣，一起杜絕腸胃炎病毒。
4. 餐廳的隔板請勿任意移動，也不要群聚用餐，若被老師或教官糾舉，將依校規處份。也不要將非餐廳的垃圾拿到餐廳丟，這樣的行為造成餐廳嚴重困擾，若被監視器照到或被糾舉，也依校規處份。
5. 教學樓的洗碗槽，請大家在去洗碗前先把廚餘清乾淨再去清洗，以避免太多廚餘集在碗槽裡，造成發臭及打掃班級的困擾。
6. 校內腸胃炎盛行，但學生間有謠言是餐廳飲食不新鮮導致，這邊和大家澄清一下，校內腸胃炎的個案都由護理師每天造冊到衛生所備查，之前有 2 位學生提供檢體檢驗，經檢查後確定是諾羅病毒，所以並非是餐廳的飲食造成。校方已請這些腸胃炎個案的班級加強環境消毒，但最重要的還是同學自己本身要養成良好的衛生習慣。
7. 11 月份宜蘭有發生中小學生團膳食物中毒的案例，這邊和大家說明，校方每週都有固定的人員去餐廳檢查環境衛生，學務組及總務組也不定時的去抽檢，所以請大家放心。
8. 12 月 10 日學務組和總務組共同去餐廳檢查，發現攤商作業人員只有二間有戴網帽，已告知攤商務必改善。

參、問題反應及回饋：

問題 1: 貓老闆和角落排隊等候時間最長要 30 分鐘，就算提前預訂也是要等。

回應：有可能是餐廳的保溫設備不足，攤商擔心太早做好會冷掉，所以才會比較晚做。也有可能是他們不清楚你們什麼時候要拿，不敢太早做。但校方會和攤商說，請他們改善。

問題 2: 禾井軒(前攤商)是否會再回學校設攤。

回應：餐廳的攤商都是合約制的，禾井軒之前合約到期後就搬到花蓮去了，所以再回學校設攤的機率不大。

肆、提案討論：

提案：110 學年度第 2 學期起擬由 1~3 年級各班伙委共同協助餐廳稽核工作。

說明：目前學校針對餐廳的稽核是有指派固定的學生去稽核，學務組及總務組不定時稽核，下學期起想請各班協助共同排班去稽核，一個班一個月只會排到 1 天，可以隨意選早中晚餐的時間去稽核餐廳，有問題可以隨時和校方反應。

決議：1. 同學現場無提出意見，通過此提案。

2. 如何排班及稽核內容等細項說明，將於下學期開學公告。

伍、散會：中華民國一一〇年十二月十三日星期一下午 16:20 分

學務組

分部主任

學務組代理組長劉靜怡

宜蘭分部主任林志弘

總務組

總務組代理組長謝明志