

耕莘健康管理專科學校-宜蘭校區

112 年度第 1 學期第 1 次伙食會議暨餐廳會議記錄

一、時間：112 年 09 月 25 日下午 15:00-16:00

二、地點：宜蘭校區伯鐸樓三樓 A-303 聖三合一教室

三、出席：應到 21 人，實到 20 人，未到 1 人(考試)

四、主席：分部主任林志弘

紀錄：張孟嵐

五、主席致詞：略

六、承辦單位報告：

1. 開學第一週幹部訓練時，即已分發各班外食訂購單，相信各班均已接收無誤，請確
依規定訂購外食，如有違犯者，將按規定辦理懲處。
2. 學校每週五為蔬食日，攤商全面停止供應葷食食材，當天亦不可訂購外食，另社團
訂購外食須以班級名義訂購。
3. 伙委有排定輪值須至餐廳實施稽核，請於規定時間內將稽核單(及證)繳交回教官查
收，以利下個輪值同學執行勤務。
4. 學校有要求攤商作業時，必須配戴口罩及網帽，以加強食品衛生及品質管理。
5. 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
撰寫反思檢討報告乙篇。
6. 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，可逕向老師反映協處。
7. 餐廳內攤商不可提供一次性餐具內用。
8. 伙食會議依照規定，每月會實施一次，請所有伙食委員協助瞭解各班同學對餐廳環
境、菜色、衛生、口味等提出良性建議，以供攤商具以改進。
9. 有借用攤商提供的餐具請於當餐用畢後即刻歸還，若有攜回教室未歸還者，於打掃
評分時列為班級亂丟或囤放雜物。
10. 用餐時間人潮過多，影響同學用餐時間相對縮短，建議可以利用第四、八節或空堂
提早到餐廳用餐，也可活用攤商預訂 LINE 提前訂餐，減少不必要等候時間

七、問題研討：

各班若有餐飲上的問題，可以利用問題討論的時間提出，會請負責的部門給予答覆，且
會列入會議記錄，請各班伙委能把握機會，善盡職責，共同為同學們的食安與食的幸福
把關。

再次詢問其他伙委，確認並無相關問題提出。

八、主席結論：

今天感謝各位伙食委員的參與，學校希望能透過每個月召開乙次的伙食會議，了解同
學們對於餐廳的供餐狀況和情形，所以希望在座的伙委們能對於班上同學的情形深入
了解並適時反映，還有就是訂購外食雖然開放，但是還是要食得安心、食的平安，所

以請同學們在訂購時要找有品牌及衛生核可的店家訂購，一週只能一次的訂購，每週五是全校蔬食日是不可以訂購外食的，這部份也請各班能多多配合，下次的開會時間是10/30(一)同樣時段，地點目前暫訂為伯鐸樓二樓 A209 視聽教室，也請各班伙委能按時與會，謝謝各位的參與。

九、散會。

學務組	總務組	分部主任
  1005	 1009	 1007