

耕莘健康管理專科學校-宜蘭校區

113 年度第 1 學期第 2 次伙食輔導會議記錄

一、時間：113 年 10 月 28 日下午 18:30-19:00

二、地點：宜蘭校區伯鐸樓二樓 A-203 小會議室

三、出席：應到 16 人，實到 10 人，未到 6 人

四、主席：陳嘉惠老師

紀錄：高慈佑

五、主席致詞：略

六、承辦單位報告：

1. 學校有學生餐廳正常營運，同學想嚐鮮訂購校外廠商製作食品食用，無可厚非，但考量食材製作衛生、運送過程及同學用餐時間等因素，學校訂定「**外食訂購要點**」規範，各班每週可申請外食乙次，但必須提出申請，相關表單在期初就已發給各班伙委保管，曾有全班未提出外食申請即訂購外食，處以禁訂外食一個月處份。
2. 目前排表稽核餐廳執勤狀況較差同學伙委乙員，拿單跟繳單都要三催四請，這邊造成作業困擾，提出口頭警告乙次，下次再犯就會直接懲處，請自重，另有通知不來拿單或繳單的情形將比照辦理。
3. 學校配合減塑政策，學生餐廳禁指使用一次性的餐具，故請同學不要向攤商要求要紙碗、紙餐盒或紙杯。
4. 外購的速食(麥當勞、披薩)等餐食包裝及垃圾，不可丟棄在餐廳的垃圾桶，另請同學丟棄食材包裝時，請將廚餘或飲料食用完畢或依規定傾倒在廚餘的餵水桶內，不要連同包裝一併丟入，否則必定嚴懲不怠。
5. 再次提醒各班，教育部針對學校有規範禁用一次性餐具的要求，目前學校針對餐廳攤商的稽核中發現，攤商曾反映是同學一直要求攤商要提供餐具，否則就不光顧消費，請同學能予配合規定，也養成不用一次性餐具的習慣，共同為減塑盡一份心力。
6. 每學期召開的「校長有約」座談會中有班級同學曾提出學生餐廳攤商供食緩慢、有蟲及碗、盤洗不乾淨的部份，都已經轉達攤商知悉，但出食緩慢是因為商家是依所點餐食即時敬啟製作，非自助餐式的即點即食餐品，故相對的等待是必須的；另有蟲部份接到任何檢舉，學校會進行處理；碗盤清潔問題已請攤商加強改進，但還是建議同學自備餐具較乾淨、衛生且方便。

七、問題研討：



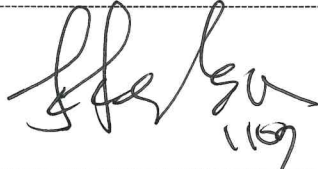
1. 目前學校對於餐廳用餐時間的冷氣開關。責由攤商管制，若同學在餐廳內用餐覺得氣溫悶熱，可以向攤商反映，請攤商配合開啟冷氣，讓同學有個愉快清爽的用餐環境。
2. 學校推動減塑運動，所以餐廳內仍禁止使用一次性餐具，請同學能養成攜帶個人不銹鋼餐

具的習慣。

3. 餐廳食安是學校非常重視的一環，只要相關報導提到食安的問題，校長都會要求學校老師針對攤商查核學校有無類案問題的肇生可能，所以如果同學沒有即時反應，學務組也沒有接收到相關訊息的話，就無從要求規範，再一次希望透過各班伙委向同學報告，若有類似情形務必跟學校反映，不要隱匿或不當一回事，畢竟飲食安全要大家共同監督努力。
4. 學生伙食會議是固定的一個會議，如果沒有其他的重要事故，希望各班伙委都能按時與會，避免相關資訊錯失，而造成班上同學權益損失或學校相關宣達資訊不明瞭的情形發生。若有事故也請提前向負責老師完成請假，避免懲處後才到處求情告饒。
5. 目前餐廳桌椅準備數量是足夠的，請宣導勿有佔位情形。
6. 水巷食弄於 10 月底歇業，鈺昌鐵板燒於 11 月開幕。

八、主席結論：

九、散會。

學務組	總務組	分部主任
 1104	 1106	 1109