

耕莘健康管理專科學校-宜蘭校區

113 年度第 2 學期第 2 次伙食委員輔導會議記錄

一、時間：114 年 04 月 07 日下午 14:00-14:30

二、地點：宜蘭校區伯鐸樓三樓 A301 團體輔導室

三、出席：應到 16 人，實到 6 人，未到 10 人(請事假 1 員)
H511 科週會

四、主席：陳嘉惠老師

紀錄：陳嘉惠

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，各班每週可申購外食乙次，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，處以禁訂外食乙個月處份。
2. 目前排表稽核餐廳執勤狀況較差同學，拿單跟繳單都要三催四請，對老師這邊造成作業困擾，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，學生餐廳禁止使用一次性的餐具，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餿水桶內，不要連同包裝一併丟入廚餘桶，造成整理人員的困擾，如有違犯必定嚴懲不怠。
5. 有班級同學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並要求改進，但出食緩慢是因為商家是依所點餐食即時製作，非自助餐式的即點即食餐品，故相對的等待是必須的；另有(異物)蟲部份有接到任何檢舉，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太熱，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，畢竟飲食安全需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. 目前餐廳桌椅有增加，準備數量是足夠的，請宣導勿有佔位情形。

八、主席結論：

下一次的會議時間是第十三週的星期一(5/5)下午 1500 時，在伯鐸樓三樓 A301 團體輔導室召開，提前告知各委員請大家切記時間並按時與會。

九、散會。

學務組	總務組	分部主任
<p>學務組劉靜怡 代理組長 840</p>	<p>餐廳冷氣已於3/30全面檢修完畢 張孟嵐 總務組劉靜怡 代理組長 9710</p>	<p>宜蘭分部 主任林志弘</p>