

耕莘健康管理專科學校 114 學年度第 1 學期

學生伙食輔導會議紀錄

時間：民國 114 年 11 月 24 日(星期一)下午 15 時 00 分至 15 時 50 分

地點：S107 教室

主席：蔡宜恬護理師

紀錄：蔡宜恬護理師

出席人員：蔡宜恬護理師、五專一至五年級各班伙食股長

壹、主席致詞：

- 一、為維護學生在校之飲食安全及健康，嚴謹規範學生個人訂購外食行為，每週五為外食莘午(五)餐全校各班以班級為單位，中午可訂購外食(餐或飲料)一次，領取外食時間為 12:00-12:40 分至校門口領取，其餘時間禁止訂購外食。外訂食物產生的垃圾，請做好垃圾分類。
- 二、學校餐廳不提供免洗餐具，請同學自備環保餐具一起節能減碳愛地球。若有租借攤商之餐具、碗盤，請先清理好廚餘，並歸還至攤商指定位置，切勿將租借的餐具隨意放在餐廳區域桌上，或將餐具帶離餐廳區域。或將餐具帶離餐廳，上述行為已涉及侵占，將依校規記申誡一支。
- 三、當同學向餐廳購買餐點時，若發現餐點內容、衛生有問題，請先拍照，再直接向攤商反映，可請攤商更換餐點或辦理退費，也向健康中心反映。
- 四、惜食櫃晚上 6 點鐘開始上架，會有麵包可以免費領取，一人一份，領完為止，同學請多加善用。
- 五、敬請各位攤商留意，食材登錄平台應每日確實正確登錄。從業人員工作時請佩戴工作證，穿戴乾淨工作服、網帽以及口罩，114 年九月最新大專校院餐廳工作指引，戴口罩由必要時戴改成必要戴項目。
- 六、餐廳從業人員體檢報告及研習報告還沒交的趕快交給我，每天要落實填寫自主管理 25 項。
- 七、有學生反映學校餐廳餐點變化太少，請各攤商增加新菜色以供學生做選擇。
- 八、鼓勵校內餐廳使用符合「雞蛋友善生產系統定義及指南」之鮮蛋或加工蛋品；並於辦理農業推廣、食農教育相關活動時，優先使用符合動物福利之畜禽產品；以利促進我國畜牧友善轉型，永續發展。

貳、學生意見：

參、校方及餐廳意見：

肆、散會：