南華大學 112 學年度第 2 學期第 1 次膳食衛生指導委員會會議紀錄

一、時　　間：113 年 6 月 6 日(星期四)12:00~12:59

二、地　　點：成均館 C334

三、主　　席：賴淑玲副校長　　紀錄：郭瑞霞

四、出席人員：何應志學務長、總務處-鄭絢文總務長兼事務組長、人事室-紀茂嬌主任、會計室-陳志妃主任(賴姵岑代)、總務處營繕組-鍾宜璋組長、學務處生輔組-林奇憲組長、學務處衛保組-郭瑞霞組長、管理學院教師代表-梁毅宗老師、科技學院教師代表-林文賜老師、藝術學院教師代表-李雅貞老師、職工代表-張自隆先生、職工代表-劉芸如小姐、管理學院學生代表(財金系)-陳怡伶同學、社會科學院學生代表(國際系)-王紫薰同學、科技學院學生代表(生技系)-鄭亦淇同學。

請假人員：人文學院教師代表-邱靖媛老師、社會科學院教師代表-毛樹仁老師、人文學院學生代表(生死系)-陳思棋同學、藝術學院學生代表(產設系)-歐建德同學。

應到人數：　20　人　　實到人數：　16　人　　請假人數：　4　人

五、列席人員：總務處事務組-李有信專員、學務處衛保組-郭詩婕護理師、陳怡婷護理師。

六、主席報告：

謝謝大家來開會，開會很重要，提供意見讓膳食越辦越好。請開始今天的議程。

七、上次會議決議事項執行情形：

項次	上次會議(113 年 1 月 3 日)提案及決議	執行情形
一	**修訂「南華大學膳食衛生指導委員會組織要點」。** 決　議：**修訂後通過**。	**已於 113 年 1 月 22 日 112 學年第 1 學期第 5 次行政會議通過，並已公告於衛保組網頁** https://reurl.cc/WxN2kx 。

八、業務報告：

(一)學務處(衛生組、綜合組):

1、112學年第2學期之餐飲衛生檢查，除由衛生組膳食委員輪值每週前往檢查之外，持續聘請大林慈濟醫院營養師每月1次來校輔導餐飲衛生，其蒞校輔導日期為3/20、4/24、5/22、6/7，來校輔導需餐廳進行調整改善事項，已與廠商溝通並做成紀錄追蹤。

2、食材平臺登錄資料部分，113年3月平均上線率93.81%；4月平均上線率96%；5月平均上線率93.91%，將持續追蹤輔導廠商落實上線登錄。各家餐飲廠商未上線登錄次數統計如下：

餐廳/未上線次數	3月	4月	5月
V-PASTA 義式餐坊	2	3	5
億金泉茶飲	2	1	2
南華商行	3	-	-
嘉樺便當店	-	-	-
王朝魯味	-	-	--
轟炸炸雞坊	-	結束營業	
平均上線率	93.81%	96%	93.91%

(二)總務處(總務組)：

1. 雲水居自助餐廳及文會樓蓮想食坊開學迄今營運狀況良好。
2. 週六蓮想食坊 V Pasta 義式餐坊及御清江茶坊營業供餐；週日訂餐平台持續提供師生訂購。
3. 112-1 學校各餐飲用餐體驗美食評價調查結果如下：

(1) 112 年度第二學期學校各餐飲用餐體驗美食評價問卷調查實施，期間 113 年月 4 月 29 日~5 月 5 日，5 顆星為滿分，調查結果詳表 1 及圖 1 所示。

表 1　112-2 學校各餐飲用餐體驗美食評價（評分星等）

餐飲廠商	112-1 評分	112-2 評分
雲水居自助餐	3.92	4.05
王朝魯味	3.99	3.92
以勒廚房	3.96	4.08
御清江茶坊	4.18	4.29
V Pasta 義式餐坊	4.06	4.10

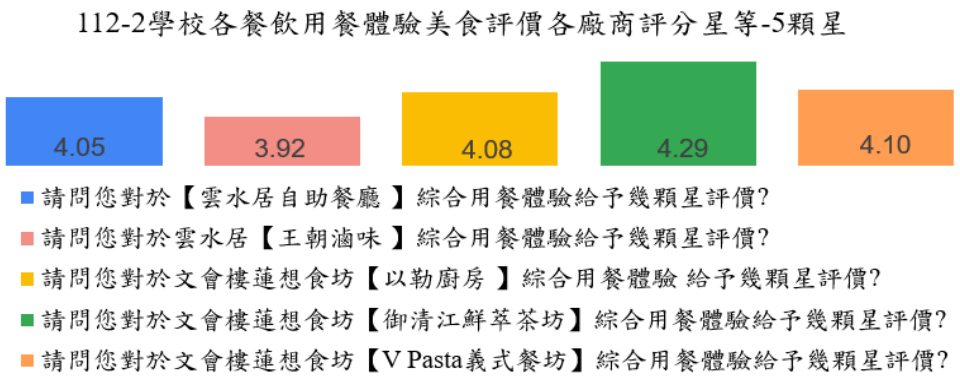


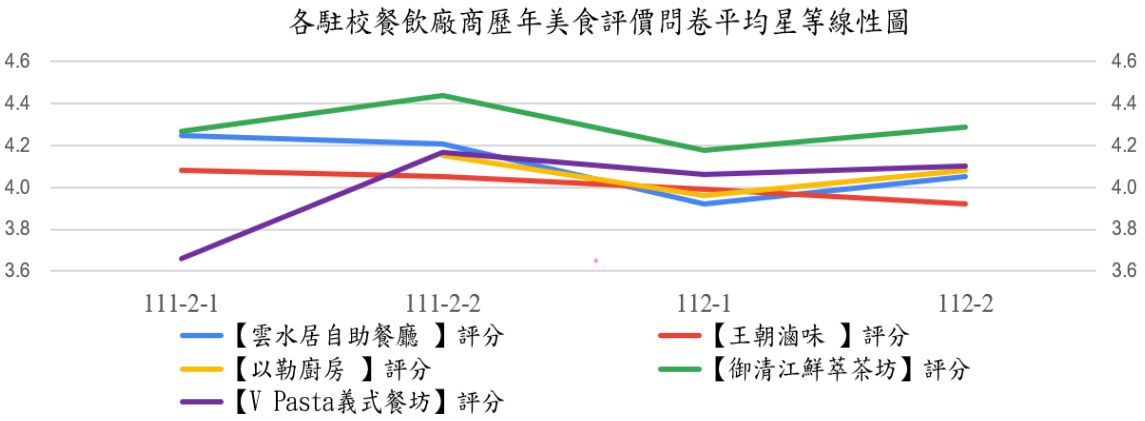
圖 1　112-2 學校各餐飲用餐體驗美食評價（綜合評分）

(2) 112-2 學校各餐飲用餐體驗美食評價調查平均分數介於 3.92 - 4.29 間，平均

分數較上學期略有上升。

(3) 師生美食體驗評價問卷評論意見結果統整予駐校廠商，並請各廠商依據分類意見回饋改善意見，據以持續督導並提升駐校餐飲品質。

4. 111-1 至 112-2 四學期各駐校餐飲廠商歷年美食評價問卷平均星等如下圖示。



九、問題討論：

副校長：滷味雖然星等評價有稍微往下掉，但是它是營業時間最長的，有時候到晚上7點還有營業，我們可以再想想看如何去輔導；另外代葉院長反應自助餐計價的問題，不同人的計價不一樣，是否可以有一致的計價方式?

總務長：之前有討論過其他的計價方式(譬如秤重)，會再討論看有沒有更適切的計價方式。計價也會因為菜量多寡而有差異，會要求盡量公平。

藝術學院李老師：雲水居自助餐與之前相差非常大，進步很多，會換菜色，節日還會供應不同節慶的點心，滿有心的。

人事室主任：學校自助餐菜色豐富，我午晚都吃還吃不膩。提到秤重計價可能會更貴。它有時候菜色較熱門是賣光而非提前收攤。它的菜色以此價位及供應整體是不錯的。

十、提案討論：

提案一：擬與現有餐飲廠商辦理續約一年，提請討論。(總務處提案)

說明：1.現有餐飲廠商：雲水居自助餐(嘉樺便當廠)、雲水居王朝滷味(王朝滷味)。蓮想食坊-以勒廚房(嘉樺便當廠)、御清江茶飲(億金泉茶飲)、V PASTA(日日昇國際餐飲)等廠家，合約至 113 年 7 月 31 日到期。

2. 考量廠商穩定及有品質的餐飲供應，以及師生對於餐飲有不錯的滿意度，擬建議同意辦理以上廠家合約到期後續約一年，至114年7月31日止。

3. 蓮想食坊-以勒廚房因人力調度關係，下學期移回雲水居，品項不變，可能採取預訂模式。

決議： 照案通過。

提案二：辦理文會樓蓮想食坊第一攤及第四攤招商評選，提請討論。(總務處提案)

說明：1.蓮想食坊第一攤及第四攤空置，該等攤位擬召募與現有廠商販售不同商品之廠商，主要為特色小吃或素食餐點。攤位形象設計及攤位內所有營業生財器具皆由廠商自行設置。

2.擬邀請膳食衛生指導委員會成員組成評選委員會，擇期進行廠商評選。

決議： 請總務處提出委員名單請副校長勾選後組成評選委員會進行遴選。

十一、臨時動議：

總務長提議：目前有 2 個構想：

1.與廠商協議學校協助雲水居自助餐裝設洗碗機，廠商把美耐皿餐具更換為不鏽鋼餐具；

2.減塑減廢問題，目前自帶環保餐盒可減 5 元，但效果不好，思考使用循環餐具，不用一次性餐具，循環餐具押金 50 元，若使用拋棄式餐具收費…等，做法還在思考構想中。

討論：

李有信專員：素食三十齋今日起開始採用不鏽鋼餐盒，今天販售 80 份，無押金制，下午三點回收餐盒，可觀察看看做為參考。

副校長：學校積極推廣碳中和，剛開始會有阻力，採漸進方式，可以看看成功案例，多宣導。

衛保組長：V Pasta 義大利麵連內用都是使用一次性餐具(盒)，能否配合調整?

總務長：先從雲水居開始試辦，將內用改成不鏽鋼餐具，加上洗碗機的配合，逐步實現環保餐具使用。

十一、散　　會：12:59。