



僑光科技大學

Overseas Chinese University

109 學年度第 1 學期第 1 次膳食管理委員會 會議紀錄



承辦單位：學生事務處衛生保健組

日期：109 年 12 月 15 日（星期二）

時間：中午 12 點 40 分

地點：積中堂 1 樓會議室

109 學年度第 1 學期膳食管理委員會議 會議紀錄

壹、 會議開始

一、會議名稱：109 學年度第 1 學期膳食管理委員會議

二、會議時間：109 年 12 月 15 日（星期二）12:40-13:10

三、會議地點：積中堂 1 樓會議室

四、主 席：蔡源成學務長

五、出席委員：歐昱廷總務長、陳玫玉主任、蔣博欽主任、賴崇仁組長、薛良斌主任、稅尚雪組長、邱文松老師、鐘偉立老師、張祐誠老師、馬君萍老師、張惠琴老師(晏啟華老師代理)、彭婉綾小姐、吳姿穎學生、閻宥彤學生、林言亦學生、林佩茹學生

六、列席人員：徐彩容小姐、侯伊庭護理師

七、請假委員：無

貳、 主席致詞

感謝各位長官蒞臨，會議開始。

參、 承辦單位報告

一、 總務處（歐昱廷總務長報告）

總務處工作報告如螢幕所示，無補充報告。

二、 環境安全衛生中心（蔣博欽主任報告）

本單位工作報告如螢幕所示，無補充報告。

三、 學務處衛生保健組（稅尚雪組長報告）

主席、各位大家好，報告內容如螢幕所示。

本學期餐廳輔導重點為「校園食材登錄」及「豬肉及其可食部位原料原產地(國)標示」，雁閣樓學生餐廳及萊爾富便利商店業者配合確實執行教育部規定。本學期稽查餐廳後，針對缺失建議事項提供餐廳作為改善；尚未完成改善部份本組仍會持續稽查輔導。

四、 補充報告:

主 席:1、請餐廳代表回應本學期餐廳滿意度問卷調查結果中項目排名第 9 至 10 名改善方式。

2、本學期餐廳所提供選擇性有增加，建議參考校外風評佳自助餐店販賣產品。

餐廳代表:以上建議，餐廳會採納施行。針對食物的新鮮度，午餐便當及自助餐皆為當天烹調，下午及晚餐供餐食材會在新增幾道當餐烹調。至於食物選擇性，會針對學生做調查後再調整及新增食物選項。

主席:關於安全性問題，假如發生火災二樓至一樓逃生道餐廳應保持暢通，不能有雜物阻擋及放置紙箱。


餐廳代理:好，餐廳會配合逃生道保持暢通。

肆、 臨時動議

伍、 散會

主席:如果各位委員沒有其它意見，今天會議到此結束，謝謝大家。

紀錄：


109. 12. 16

單位主管：


109. 12. 16

主席：