

國立臺北教育大學 111-1 學期膳食委員會會議紀錄

111 年 12 月 15 日 12 時 15 分

壹、議程：

- 一、主席致詞
- 二、上次會議決議執行情形（校安組蔡先生報告）
- 三、工作報告（請依總務處、生輔組及衛保組順序報告）
- 四、提案討論與意見交流
- 五、主席指裁示項
- 六、散會

貳、承辦單位報告：本次會議應到 34 員，實到 30 員，出席人數已超過法定，恭請主席宣布開會並致詞。

參、主席致詞：學務長首先介紹出席師長，並歡迎所有與會同學，感謝大家一同來關心學校餐廳的運作，因長期的疫情衝擊造成駐櫃攤商銳減，今日先由主管單位實施現行管理上的運作說明，後面再來討論未來可能的發展，請依程序進行。

肆、上次會議執行情形說明：本會上次會議原訂於民國 111 年 5 月 6 日召開，因疫情嚴重，經委員建議並簽奉核准，改採以會議資料公告方式辦理。

伍、工作報告：

一、總務處事務組：

（一）學生餐廳目前進駐櫃位及營運狀況：

1. 學生活動中心 1 樓及 2 樓承租廠商：A3（呆熊早午餐）、便利超商（7-11）及 2 樓圖書文具部（麋研齋）等 3 個櫃位，目前正常營運中。
2. 上述櫃位合約均於 112 年 6 月 30 日到期。A1、A2、A5 及休閒品飲區等櫃標已流標 10 次，刻正再度公告上網，12 月 26 日截止投標，12 月 27 日開標。全部櫃位合約於 112 年 6 月 30 日均屆期後，規劃將學餐 1 樓空間採統包方式合併委外。

3. 上述櫃位均已抄錄電錶並每月核算各攤商分攤之電費中。
4. 協調臺科大自助餐廠商至本校販售便當，因廠商公司現有人力不足，故洽本校同學協助，自 12 月 5 日中午起於學生活動中心外販售。

(二) 防疫措施

1. 校區出入口已無另外管制，恢復原開放時間。
2. 餐廳各櫃位加裝感應式酒精消毒機。

二、總務處營繕組

(一) 110 年度建築物公共安全檢查申報工作(效期至 112 年)。

(二) 111 年度昇降設備及水管保養工作賡續辦理中。【學餐東側出口外地下室貨梯停用(111/10)】

(三) 維護工作：

1. 呆熊櫃位日光燈修繕(111/11)。
2. 7-11 側電動門修繕(111/4)。
3. 冷氣漏水修繕(111/4)。

三、總務處環安組

(一) 持續監控學生餐廳內二氧化碳濃度(平日 600-700ppm，法規 1,000ppm)，以維持良好之室內空氣品質。

(二) 本校每季定期委託消防設備廠商進行消防警報器、排煙閘門及受信總機、滅火器、避難指示燈及緊急照明燈等消防設施檢修測試工作，亦不定期巡檢消防設施，以維持本校消防設備安全

四、學務處生輔組：

(一) 重申餐廳空間借用消費規定：依據民國 103 年 8 月 7 日本校召開餐廳營運管理會議決議；餐廳空間以用餐為主，學生活動申請以 2 樓場地為原則，簽奉核准方可使用，並採「以價制量」之原則；申借 2 樓用餐空間辦理活動未訂用本校餐廳商家者(需全部訂購)收取每小時 400 元清潔費，收取所得逕行挹注餐廳清潔消毒等環境維護費運用。

(二) 呆熊早餐店因通貨膨脹進貨原料食材高漲，其中經常性使用

之原物料漲幅達 3-4 成影響最大，考量營運成本壓力，申請自民國 111 年 9 月 1 日起，調整販賣商品價格漲幅約 2-3 成，案經本校管理單位調查主計處公布之「消費者物價指數」並衡諸該攤商實際販售品項之「主要原料食材進貨單」，確實已符合合約記載之調漲價格規範，簽奉核定後同意調整。

- (三) 因疫情、通貨膨脹及經濟景氣衰退等因素影響，本校餐廳櫃位因合約結束後，已有 5 個櫃位一直無攤商投標進駐，目前僅存「統一超商」及「呆熊早餐店」等 2 家駐櫃，為提供校內供餐便利，總務處積極聯絡校外可提供便當販售服務之管道，終於邀請到經營台科大第二教學大樓餐廳之營運攤商：「帝一味」，至本校餐廳門口開設臨時便當販售區，111 年 10 月 26 日生輔組聯繫本會學生委員（5 位）與學生會幹部（5 位）共計 10 位，編組試吃小組評鑑合格，該廠商將提供 80-90 元餐盒選項試賣，但因公司員工陸續染疫致未能如期部署，終於在 12 月 5 日起，週一至週五午間在餐廳大門外開始設攤「百元有找便當」，歡迎大家自備百元前往選購。
- (四) 為維護餐廳環境及設備維持堪用，本組與衛保組及清潔公司等均依據攤商及消費者反應現場待維修狀況，填報本校報修系統，總務處營繕組與事務組等均迅速辦理維修，以維護用餐環境。

五、學務處衛保組：

- (一) 衛生督導檢查：每週不定時抽檢餐廳衛生、油炸用油及餐具進行檢驗。
- (二) 非基因改造豆製品：使用非基因改造之生鮮食材及其初級加工品（玉米、豆漿、豆腐、豆皮及豆瓣醬等）。
- (三) 食材檢驗

1. 農藥殘留檢驗：以質譜快速篩檢方式進行農藥檢測，檢驗結果符合標準。
 2. 餐食檢驗：於 10 月 25 日委請專業檢驗公司進行餐廳販售食品抽檢，抽檢之重點項目包含生菜、飲品、三明治及冰塊等共計 6 項，檢驗結果皆符合衛生標準。
- (四) 於學生餐廳用餐時，若發現餐點中有異物（如：毛髮、蟑螂等）或食物未熟、酸敗時，請務必保留物證並立即送至衛生保健組（如為下班時間，可先行冰箱保存），由營養師評估確認，若經查屬實將依合約處以罰款。
- (五) 訂購校內或校外餐點時，訂購單位應自行保留一個便當樣本，放置冷藏（4~7℃）保存 48 小時。若食用者（2 人或 2 人以上）發生疑似食物中毒症狀，可供採樣鑑定。

陸、提案討論與意見交流

一、總務長報告

- (一) 招商流標 12 次，租金已降到最低仍乏人問津，總務處將持續進行招租工作，期有新血進駐。
- (二) 未來也規劃改變經營樣態，本校自民國 102 年 10 月份起改自營餐廳之模式已將近十年，考量已往在招租作業上必須依據政府相關規定，較難彈性且快速引進攤商入駐且總務處及學務處也額外編組非專業人力投入案場管理，另外學校每年均編列百萬以上預算支應案場管理所需，綜合以上因素；未來將考慮改變經營模式，改以統一發包且延長合約年限，以吸引專業廠商進駐，建構多元且美觀的校園餐廳。

二、學生代表發言

- (一) 請詳予說明統包的模式？（心諮系代表黃家瑞同學）

總務長回覆：

統包模式是學校經過評選作業，將餐廳外包給一家專業的優

質廠商經營，該廠商必需具備之條件，包括一定營業規模、投入資金建設、統整案場規劃、組合駐櫃攤商、專人營運管理及依照學校（含地方政府主管機關及教育部）在食品安全衛生、環保政策、公共安全等規定之執行能力，如此才能建設優質的用餐環境及提供多元的消費選擇。

(二)因為本校餐廳選擇較少且排隊時間長，故造成同學比較沒有意願前往消費。像此次餐廳外增加校內購餐訊息，同學們還是有許多人不知道，建議廣加宣導，鼓勵同學支持。(語創系代表劉芸禎同學)

校安組蔡教官回覆：

在目前營運(自營)模式下，招租工作仍會持續進行期待有新的攤商進駐，方便校內用餐。本次增加校內購餐臨櫃，事務組在簽奉核準後立即發送全校公告信，將販售品項及價格先讓全校師生瞭解，雖然目前餐廳試賣便當僅提供到期末，歡迎同學們持續支持。

(三)建議宣導方式可增加請各系系辦將資料傳至系上常用群組，同學們比較會收到訊息。(資科系代表石悅佳同學)

柒、主席指裁示項：

感謝各位同學及同仁的參與，詳細的說明與建議，有關宣導本校餐廳營運的工作除了既有的管道之外，未來也可以請系上助教幫忙在班群內給予同學們最新資訊，另外餐廳轉型營運模式也必須積極進行，爭取時間即早運作，俾於新學年後建制斬新且可多元選擇的用餐環境。

捌、散會