

國立臺北教育大學 110-2 學期膳食委員會會議紀錄

111 年 05 月 06 日 12 時 15 分

壹、議程：

- 一、主席致辭
- 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、主席指裁事項
- 六、散會

貳、承辦單位報告：本次會議應到 35 員，因疫情影響，學生委員大多返家且許多委員確診，無法集會謀議，經調查委員意願並經校長核定改以會議資料及傳送文字意見方式編輯紀錄，以利師生知悉本學期餐廳運作概況。

參、主席致辭：略。

肆、上次會議執行情形說明：無。

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：A2（品客）、A3（呆熊早午餐）、A5+A6（雲南小廚、鳥日子）、便利超商（7-11）及 2 樓圖書文具部（麋研齋）等 5 個櫃位，目前正常營運中。
2. 上述櫃位，除 A3 櫃位合約至 112 年 6 月 30 日到期，其餘 4 個櫃位合約均於 111 年 6 月 30 日到期。另考量自助餐、A1 及休閒品飲區等櫃位因無廠商投標已流標 8 次，自第 5 次公開招租時增加公告管道，以提高媒合機率。為活絡學餐櫃位空間效果，並挹注校務基金收益，擬與 A2、A5+A6 共 7 個櫃位一併辦理公開招租。
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。

（二）依據 109 年 9 月 8 日教育部函示及本校 110 學年度防疫會議辦

理：

1. 配合校門門禁管制措施：開放餐廳東側門實施「實名制」及「體溫測量」，開放時間上午 7 時至 19 時。另因應疫情現況，111/4/11-111/4/20 實施正門單一出入口，東側門暫停開放。
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。
- (三) 維護工作：
 1. 北側出口(111/1)、正門北側入口(111/3)空氣門修繕。
 2. 餐廳 2 樓防火門修繕(111/2)。
 3. 旋轉梯地磚面層修繕(111/4)。
 4. 汗水幹管疏通(111/3)。

三、總務處環安組：

- (一) 持續監控學生餐廳內二氧化碳濃度，以維持良好之室內空氣品質。
- (二) 不定時巡檢學生餐廳之消防安全設施(如滅火器、避難指示燈及緊急照明燈等)，並於每季定期委託消防設備專業廠商進行消防警報器、排煙閘門及受信總機等消防設施之檢修測試工作。

四、學務處生輔組：

- (一) 生輔組辦理「高教深耕餐食助學代金案」，為扶助弱勢學生，本學期已發放 71 位，每位有 40 元面額餐券 100 張，持券可至品客、呆熊及雲南(烏日子併雲南辦理)等三家攤商消費，本案餐券使用期限至民國 111 年 6 月 30 日止。
- (二) 因人力維持費用(基本工資)與食材高漲(通貨膨脹嚴重)，駐櫃攤商品客、雲南小廚及烏日子等三家攤商在營運不堪負荷的狀況下，自民國 111 年 2 月起向學校申請調漲部分商品(其中品客櫃位 17 項每項 5 元、雲南小廚 13 項 8 項 5 元 5 項 10 元、烏日

子 3 項每項 5 元，總計 33 項），經學校檢視申請攤商所檢附之經常性使用原物料進貨單據均高於已往成本 3-4 成故同意調漲，另外呆熊早餐也基此狀況即將申請產品調漲中。

(三) 重申規定：

民國 103 年 8 月 7 日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，本學期計有僑生社及體育系學會等 2 單位申辦活動。

(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) 本年度餐廳清潔外包案為評選標案，經評審委員審查結果由「鈺記企業社」可優先議價，民國 111 年 01 月 06 日經議價結果，以新台幣：80 萬 2937 元承案，依約清潔公司需指派清潔專責人員 2 員，除一般性清潔工作外，另新增地下室截油槽協作清理，目前案場維護情況良好。

(六) 本委員會之學生委員代表為各系學會推派，感謝 110 學年度學生委員的大力支持與協助，下學期（111 學年度）配合各系學會會長之改選，請各位同學向新任系會長聯繫依員額推派系上「111 學年度膳食委員代表」（請現任之委員同學在得知新任之委員訊息後；在本屆群組內提供新任委員之系別、姓名及 Line ID 等），為強化彼此聯繫管道，後續將由新任學生主任委員幼教系詹采蓉同學成立「國北 111 學年膳食委員」群組，邀請新任學生委員加入持續為餐廳營運提供寶貴意見。

五、衛保組：

(一) 衛生督導檢查

1. 衛生保健組每週不定時抽檢餐廳衛生、油炸用油及餐具進行檢驗，檢查結果公告於餐廳公佈欄。
 2. 衛生局：稽查員不定期至本校餐廳抽檢餐飲衛生，皆符合衛生標準。
- (二) 因應新型冠狀肺炎疫情，執行餐廳各項防疫措施，包含落實實聯制、單一出入口、店家輔導及防疫環境消毒等。除每月定期殺菌消毒外，若獲知有確診者足跡，即再進行全面消毒。
- (三) 非基因改造豆製品：各餐廳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）。
- (四) 食材檢驗：
1. 農藥殘留檢驗：於 111 年 2 月間，各店家蔬菜以質譜快速篩檢方式進行農藥檢測，檢驗結果皆符合標準。
 2. 餐食檢驗：原訂於 4 月中旬安排消毒，但因逢遠距上課，餐廳多次暫停營業，故本學期尚未進行抽檢。
- (五) 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。
- (六) 健康飲食：
1. 營養師輔導餐廳各店家販售多款符合健康飲食原則的餐食，選購時可參考健康餐食海報或主動詢問店家。
 2. 舉辦各式健康飲食宣導活動，以提高師生健康知能，請委員們透過社群網路協助宣傳。Line@ 官方帳號#iFit 秘訣報你知(ID:@022nxdzn)
- (七) 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。
- (八) 餐廳滿意度問卷調查：本學期線上問卷填答期間至 5 月 13 日（五）截止，已發送全校公告信件及學生會 FB 宣傳，鼓勵師生填答。

陸、提案討論與意見交流

柒、主席指裁事項

捌、散會