

國立臺灣海洋大學 108 學年度第 2 學期衛生暨膳食委員會會議紀錄

開會時間：109 年 6 月 17 日(星期三)中午 12 時 10 分

開會地點：行政大樓第二演講廳

主持人：蔡副校長國珍

紀錄：張育綸

出席者：蔡主任委員國珍、田副主任委員華忠、唐副主任委員世杰(林委員正平代)、張副主任委員長裕、曾委員清璋(請假)、張委員琍雲(楊組長秀燕代)、林委員正平、宋執行秘書文杰、蘇委員健民(李寧行政組員代)、曹委員惠卿(請假)、張委員育禎、吳委員繼虹、蕭委員心怡、姜委員智文、廖委員朝軒、翁委員世光、王委員彙喬、饒委員瑞正(請假)、黃委員駿(請假)、黃委員秀鳳、路委員秋美、學生代表方浚諺、學生代表李文智、學生代表邱正量、學生代表蔡岳呈(林銘昱同學代)、學生代表游佳真(請假)

列席者：王副學務長和盛、黃總務幹事建明、林環安幹事永富(林委員正平代)、全家便利商店(黃經理士哲及薛秀麗小姐)、生活家股份有限公司(張經理文慶)、小食光餐廳(陳總經理世賢)、一餐自助餐黃老闆、五南文化廣場(林怡呈先生及蔡瑞能先生)、良師塾(姚萱店長及陳韋霖先生)

壹、主席致詞：(略)

貳、工作報告

- 一、前次會議主席指(裁)示及相關決議事項執行情形(如附件 1, P5)
- 二、委外餐廳硬體設施改善執行情形(如附件 2, P6)
- 三、總務幹事報告(如附件 3, P7)
- 四、環安幹事報告(如附件 4, P8)
- 五、衛生幹事報告(如附件 5, P9)
- 六、本校 108 學年度餐飲場所滿意度調查報告(如附件 6, P16)
- 七、本校暑期餐廳營業時間(如附件 7, P33)

參、主席指示及報告討論事項

- 一、前次會議主席指(裁)示及相關決議事項執行情形

(一)原 OK 超商櫃位招商議題

生活家張經理文慶：已與貴校三創基地接洽，預計導入文創販售，包括輸出影印及手作小蛋糕。

主席裁示：輕食部分留意餐飲衛生安全，並配合本校規定。

(二)第二餐廳地面滲濕汙滑議題

全家管理部黃經理士哲：針對第二餐廳地面潮濕於去年 4 月完成第一次改善，預計在 109 年 7 月 8 日至 8 月 15 日第二餐廳修繕時一併處理庫房滲濕問題。

主席裁示：請全家確認修繕後續滲漏狀況。

(三)送新生餐具議題

環安組林正平組長：與全家再討論新生送餐具。

全家管理部黃經理：餐廳餐具部分預計 109 年 9 月前汰換美耐皿餐具，另外送新生餐具部分需再跟自助餐進行研議。

主席裁示：請全家提供資助送新生餐具之額度，以利學校做經費及可行性評估。

(四)餐廳違規罰款運用議題

衛生幹事張育綸：已向主計室做確認，目前學校違規罰款列入校務基金管理，並依本校校務基金自籌收入收支管理辦法進行運用，故無法應用在學生獎勵金及廠商回饋上。

主席裁示：依法規執行。

二、委外餐廳硬體設施改善執行情形

(一)五南書局遮陽工程—天窗、櫃台旁座位及廚房西曬等日照問題

總務幹事黃建明：五南天窗分布到良師塾輕食座位區，導致座位日曬嚴重無法供給客人使用，遮陽為廠商執行硬體設備的調整，後續與營繕組及廠商協調相關事宜。

良師塾陳韋霖先生：廚房西曬問題與五南日照為相關事宜。

五南書局代表林怡呈：

1. 天窗及櫃檯旁座位區日照問題，已請廠商評估遮陽工程施作方式及費用中，另考量天花板結構有施工安全疑慮，會再跟營繕組討論。

2. 與良師塾協調廚房西曬後續處理議題。

主席裁示：

一、建議天窗遮陽可考慮做天花板裝置藝術來輔助遮陽，費用應較電動遮陽工程低。

二、良師塾廚房太陽光直射，考量溫度升高會影響食材安全，建議使用遮陽簾可較快改善問題，請盡快解決。

(二)五南窗台兩處漏水

五南書局代表林怡呈：五南窗台兩處漏水為大雨時窗台的中後端會灌水進來，導致窗台下面有漏水狀況。

主席裁示：交由營繕組協助處理。

(三)第三餐廳廚房屋頂漏水

黃總務幹事建明：第三餐廳廚房屋頂漏水的問題有找廠商處理，因為建築物年代比較久，所以有此狀況。

主席裁示：請盡快解決。

三、總務幹事報告(黃總務幹事建明)

(一)宏廣書屋在 108 年 12 月 19 日已正式營業，目前採取特價當中。

(二)辦理第二餐廳及自動販賣機的續約審議已完成，正辦理公證。

(三)配合防疫措施，餐廳採取免洗餐具，座位梅花座分開。

(四)暑假期間第二餐廳因整修不營業，第一餐廳自助餐會營業，第三餐廳上班時間中午提供服務，宏廣書屋週一到週五早上 9 時至下午 6 時營業。

方浚彥同學：餐廳營業時間是否可以附在會議記錄裡？

主席裁示：暑期餐廳營業時間除電子郵件通知外，在各餐廳出入口應提前張貼公告，並補充於會議記錄(暑期餐廳營業時間如附件 7，P34)。

四、環安幹事報告(林委員正平)

(一)關於免洗餐具的使用，環保局同意使用時限至 109 年 6 月 15 日，因屆學期結束，

- 故使用日期延至 109 年 6 月 19 日學期結束日，建議暑期恢復重複性餐具使用。
- (二)飲水機已於去年全部更新，飲水機按照正常的保養，水質檢測皆無問題。
- (三)請各餐廳注意安全，包括用電、瓦斯等，尤其電線有鬆脫或電線外皮有脫落的情況，皆可能導致用電安全問題。
- (四)消防安全年度檢修於 109 年 3 月已完成，若各餐廳有問題請向環安組反映。

主席裁示：

- 一、暑期開始請餐廳恢復重複性餐具使用，以符合規範。
- 二、暑假校內不營業場所，請注意水電、瓦斯安全的問題，休假期間插頭應拔除。
- 三、第二餐廳暑期施工，務必注意防火安全。

五、衛生幹事報告(張衛生幹事育綸)

- (一)109 年 5 月完成本校 108 學年度餐飲滿意度調查，調查結果學生用餐頻率以全家便利商店頻率最高，其次為自助餐；滿意度則以第三餐廳自助餐最高，其次為第二餐廳朕記粥品，最後為貴族世家，其餘教職員生針對餐飲滿意度建議再請委員、代表參閱。

田副主任委員華忠：請衛生幹事說明問卷中關於頻率的問法？

張衛生幹事育綸：當時問卷設計方式一星期超過四次以上列為總是，依照一週或一月去的次數來區分等級，便利商店有備註是正餐的次數，不包含平常去的頻率。

主席裁示：滿意度問卷調查「頻率」的措詞定義，應於問卷設計時考量人的因素做調整，數值精準化才能有代表性。

- (二)廖委員朝軒：馬祖校區也有餐廳，是否將列為我們評比的對象之一？

林委員正平：目前馬祖校區有 4 位行政同仁，會由馬祖校區行政同仁做相關管理。

主席裁示：校內餐飲單位都需衛生管理，馬祖校區應設餐廳衛生管理負責同仁，並接受相關教育訓練，若有外面廚工亦同，下學期納入本校餐飲管理。

- (三)吳委員繼紅：建議問卷設計可以有「未去過」選項，在統計時以做區隔，並在日後調查報告將樣本數呈現出來。

張衛生幹事育綸：日後在滿意度調查報告會呈現未去過樣本資料分析。

- (四)邱正量同學：建議問卷設計依第一餐廳、第二餐廳個別做整體平均值計算。

- (五)方浚諺同學：

1. 本校餐飲資訊網，如：餐廳衛生、餐具、水質檢測等資料不完整，導致需要知道額外資訊需去衛保組網站查看，是否可以把資訊統一至一個網頁？
2. 餐飲資訊網上資料只有餐廳衛生檢查及餐具檢測結果，但水質、環境衛生等資訊更新停在 2017 年、2016 年。

張衛生幹事育綸：本校餐飲資訊網可直接連結至衛保組相關檢查結果頁面。

主席裁示：餐飲資訊網頁應包含餐飲管理與衛生相關資訊，衛保組、環安組及事務組相關資訊須於網頁公告並更新，讓學生於餐飲資訊網可看到餐飲整體資訊。

- (六)方浚諺同學：想詢問下學期沒有要續約的商家可否在這邊一併報告？讓我們可以把資訊給同學。

全家管理部薛秀麗：目前未續約第一餐廳是興和燒臘、第二餐廳是曹姐麵食，第一餐廳將進駐牛肉麵，櫃商在大葉大學已經營 13 年，第二餐廳空缺兩櫃位洽談中。

- (七)良師塾姚萱小姐：良師塾在 108 年 11 月進駐，滿意度評價針對價位高之部分，由於對食安、成本及品質要求，部份原物料是由總店送過來，這段時間不斷在基隆地

區尋找符合我們要求的供應商，未來會有促銷活動跟價格調整，讓學生滿意度跟接受度更高。

肆、臨時動議

一、邱正量同學：衛生幹事報告內有學生校外餐飲疑似食物中毒案件，想詢問校方針對學生校外餐飲衛生是否有做法可以保障學生吃得安全。

宋組長文杰：建議同學針對校外餐飲衛生可以採用向衛生局檢舉之方式，衛生局會去督導該家餐廳衛生狀況。

主席裁示：建議同學不要到校外吃，因校方無權管理校外餐飲廠商，學校盡力營造安全、衛生又經濟實惠的餐飲環境。學校餐廳經營不易，大多是因來客數不足，有來客才能將好櫃位留下並將價格調低，希望同學多多到校內餐廳用餐。

二、林銘昱同學：多年來學生對學生餐廳的意見多是價格高又吃不飽，相同價格在校外較能吃飽，想請問針對價格問題的改善方式？

（一）自助餐黃老闆：若吃不飽，學生可以直接跟餐飲同仁要求加飯，同學可派代表至其他大學試吃，試吃費用由自助餐負責，若比較結果較貴，餐廳會再行調整；再者，基隆離台北中央市場較遠，所以食材原物料較台北價格高，然而我們實際販售價格並未比其他大學高。

（二）蕭委員心怡：以滿意度調查結果學生在便利商店用餐頻率較高，又有人抱怨學生餐廳費用比較高。因便利商店用餐費用較高亦吃不飽，故建議可在問卷確認抱怨價格高的同學是否在校內餐廳用餐頻率是高的，或是因常常去便利商店吃飯才使得用餐費用高。

（三）全家管理部薛秀麗小姐：第一餐廳及第二餐廳各櫃位，有提供第1次加飯不加收費用之服務，若同學覺得基本份量不夠，可主動向櫃位老闆反應。

主席裁示：

一、學生整體訴求一餐不要超過100元，各櫃位菜單價格設計上，盡可能在100元以內。

二、請各櫃位於櫃台公告第1次加飯不加收費用，讓學生知曉並能主動反應。

三、吳委員繼紅：餐廳餐點上可增加素食之選擇，櫃位菜單上能標示素食可選擇之品項。

主席裁示：自助餐有一區提供素食，請櫃商評估能否多些素食餐點提供教職員工生選擇。

伍、散會：13時10分

一、前次會議主席指(裁)示及相關決議事項執行情形

附件 1

編號	主席指(裁)示事項	執行單位	辦理情形	執行等級
1	學生活動中心原 OK 超商櫃位招商情形。	生活家	今年 2 月起之招商條件大幅下修, 期待藉以提高廠商進駐意願, 無奈受新冠肺炎疫情影響, 拜訪之廠商均表示今年暫無展店意願; 後續本公司仍努力持續洽談適當之廠商	B
2	第二餐廳地面滲濕汙滑情形之因應處理。	事務組 全家	108 年 04 月已完成水平最低區域(粥品+座位區), 鑿切水溝, 將滲水引出, 大幅減少地板濕滑問題, 另早餐櫃檯及倉庫後方, 已用棧板墊高, 此次暑假二餐改裝會一併改善將水導出	B
3	第一餐廳自助餐等待結帳人多, 排隊影響取菜區, 及取湯、醬汁及餐具之動線不流暢問題, 動線調整處理。	全家	自上次會議結束後, 立即調整 2 台餐檯的菜色問題, 中午尖峰時刻, 2 台餐檯的菜色一致, 改善同學在餐檯繞來繞去, 降低壅擠感, 另外醬汁與餐具有分別放置, 分流動線	A
4	研議新生送餐具之處理情形	環安組 全家	鼓勵帶環保餐具給優惠, 經與「全家」議論後, 配合 109 年 9 月餐具汰換時, 建議入學新生配送筷子、湯匙(環保材質), 相關細節請衛生暨膳食委員會討論決定。	B
5	學校餐飲資訊網衛生檢查結果資料更新並連結衛保組網頁。	衛保組	學校餐飲資訊網之「餐飲衛生檢查」設定連結至衛保組網頁, 依餐飲衛生、餐具衛生及油炸油三項目檢查結果, 每月更新資料。	A
6	餐廳違規罰款研議為餐廳設施改善或學生餐廳衛生檢查等獎勵基金。	衛保組	經主計室確認本校餐廳違規罰款於廠商繳款後歸入「校務基金」, 故而無法將其作為餐廳設施改善或學生餐廳衛生檢查等獎勵基金之運用。	D

備註：執行等級分類：A-已完成 B-執行中 C-尚未執行 D-無法執行

二、委外餐廳硬體設施改善執行情形

附件 2

編號	餐廳別	硬體設施問題	執行單位	執行情形	執行等級
1	第一餐廳	櫃商水管堵住	全家	疏通水管	A
2	第一餐廳	側方放置資源回收物區改善	全家	增加帆布覆蓋、定期噴藥消毒	A
3	第一餐廳	排油煙機運轉聲音過大	全家	招商檢修為風車皮帶斷裂及鬆弛	A
4	第一、二餐廳	燈泡損壞 15 顆	全家	更新燈泡	A
5	第一、二餐廳	截油槽定時保養	全家	清洗截油槽	A
6	第二餐廳	餐廳後方地面濕滑	全家	加裝水龍頭及水槽方便清洗	A
7	第二餐廳	自助餐瓦斯表損壞	全家	自助餐更換瓦斯表	A
8	第二餐廳	影印店電表損壞	全家	影印店更換電表	A
9	貴族世家	周邊排水溝清理 (每學期一次)	新生活家	109. 4. 21 實施周邊排水溝清理	A
10	貴族世家	截油槽清理	新生活家	每週固定清理截油槽作業	A
11	貴族世家	商場消毒	新生活家	109. 5. 12 實施每季消毒作業	A
12	五南	3 片大天窗遮陽工程	五南	評估中	C
13	五南	大門/側門自動門設立	五南	評估中	C
14	五南	櫃台旁座位區日照問題設立窗簾	五南	評估中	C
15	五南	抽風機加強工程	良師塾	已完成	A
16	五南	餐廳冷氣加強工程	五南	已完成	A
17	五南	廚房西曬問題設立遮陽簾	良師塾	評估中	C
18	五南	窗台 2 處漏水問題 櫃台旁、中後段	營繕組	已請廠商檢修修中	B
19	第三餐廳	蒸爐及烤箱銹蝕無法使用	事務組	辦理報廢及招商拆除	A
20	第三餐廳	廚房牆壁水管龜裂漏水	事務組	已由水電維修人員完成修繕	A
21	第三餐廳	廚房屋頂漏水	事務組	已請廠商查修	B

備註：執行等級分類：A-已完成 B-執行中 C-尚未執行 D-無法執行

- (一)「校園複合式書城」場地完成裝修，108 年 12 月 19 日已正式開幕營業（含咖啡簡餐）。
- (二)109 年 4 月 27 日辦理第二餐廳及便利商店餐飲場地出租續約審議會議，5 月 7 日辦理議價。
- (三)第一餐廳排油煙機運轉聲音過大，經全家招商檢修為風車皮帶斷裂及鬆弛，更新後運轉正常、噪音降低。
- (四)第二餐廳污水池，泵浦斷斷續續運轉，全家已招商檢修。
- (五)辦理校園自動販賣機續約案議價。
- (六)第三餐廳蒸爐及烤箱銹蝕無法使用，辦理報廢及拆除。
- (七)第三餐廳廚房牆壁水管龜裂漏水，已完成查修。
- (八)第三餐廳廚房屋頂漏水，請廠商查修中。
- (九)各餐飲場地業者於防疫期間配合相關防疫措施如下：
 - 1. 餐廳從業人員，每日均量測體溫自主檢查並做成紀錄，如員工體溫超過 37.5 度以上，或近期有感冒、發燒、乾咳、呼吸困難等疑似症狀，禁止安排該名工作人員入校上班，並請盡速就醫。
 - 2. 餐環境應保持通風，座位區及大門把手等，定時加強環境清潔消毒。
 - 3. 自助餐所使用的「菜夾」不重複使用，使用過的「菜夾」將經過洗淨及高溫沸水消毒後才能再使用，請教職員生夾菜時勿交談，儘量戴口罩避免飛沫傳染。
 - 4. 自助餐的用餐一次性餐盒、餐具及湯碗等，將設置專人發放，避免接觸交叉感染，小櫃位的餐點及餐具則由櫃檯人員提供，不開放現場自行取用，疫情期間鼓勵師生自帶環保餐具使用。
 - 5. 中午用餐時段於第一餐廳及第二餐廳門口配合防疫措施量測體溫。
- (十)餐廳採梅花座，並將部份座椅移至戶外以維持社交距離。

(一)有關本校學生餐廳為因應新冠肺炎疫情，避免病原於餐廳內交叉感染，於「嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19，簡稱新冠肺炎)」防疫期間，依據行政院環境保護署公告「免洗餐具限制使用對象及實施方式」提供一次性免洗餐具，於109年3月12日向基隆市環保局提出暫時提供免洗餐具申請，同意本校學生餐廳申請暫時使用一次性免洗餐具期限至6月15日，如因疫情影響需再檢附申請表，向基隆市環境保護局提出延長申請。

(二)校園公共區域及學生宿舍各樓層設置之飲水機設備，目前共計140台，維護與保養工作委託廠商辦理(目前為力霸工業公司執行)，環安組除加強督導維護工作執行外，並針對水質檢測嚴格要求執行(每年3月、9月全面檢測2次，6月、12月抽檢2次總台數之1/8台數)，水質檢測不合格機台將立即停用並改善之，力霸公司飲水機服務專線：0800600299各單位可多加利用，以維護校園飲用水品質。

1. 飲水機設備平時保養維護項目為：

- (1)平常維修：4小時內抵達校內實施故障排除與維修工作。
- (2)回廠維修：7日內完成。
- (3)清潔保養及定期檢查：1次/每月。
- (4)表單紀錄：保養、維護紀錄填寫。

2. 109年度第1次全面水質檢驗於109年3月27日進行採樣，109年4月8日完成檢驗報告，皆符合飲用水管理條例所定之水質標準，水質檢驗報告書張貼於各飲水機旁。

(三)請各餐廳餐飲單位切實加強廚房瓦斯、用電安全措施，電線外皮有損傷現象應立即更換，廚房內非連續使用供電之電器使用完後應立即關閉電源並拔出電源線，營業場所在營業結束後，離開廚房前，水、電、瓦斯開關切記關閉，養成良好瓦斯、水電之使用習慣。

(四)校園消防安全設施管理維護

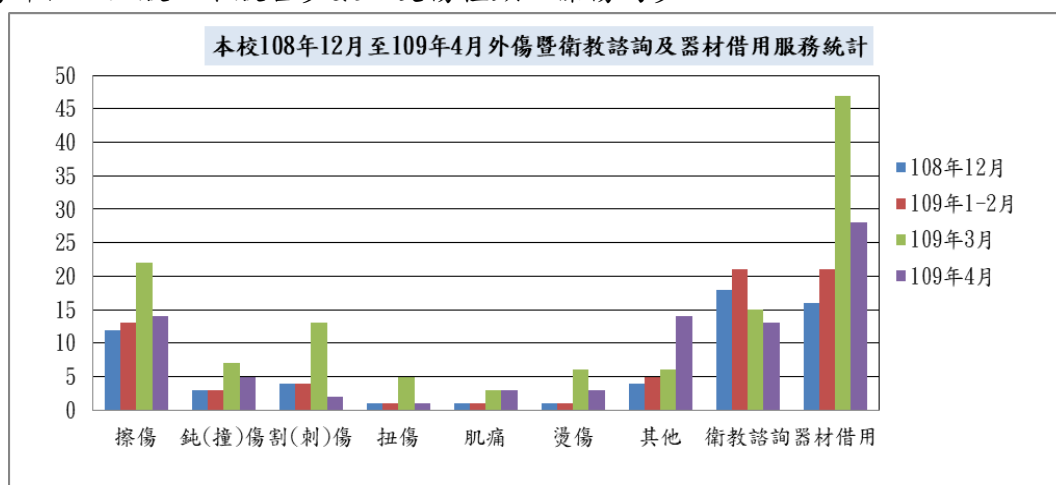
1. 依消防法相關規定，本校消防檢修申報已於3月底由消防隊受理完成。
2. 完成校園共計4棟大樓消防設備修繕工作。
3. 完成全校共37臺消防幫浦及約40座消防排煙閘門之測試、保養及部份防腐防銹等維護工作，俾利設備順利運作、增加使用壽命及維護公安。

五、衛生幹事報告(衛保組)

附件 5

(一)外傷暨衛教諮詢服務

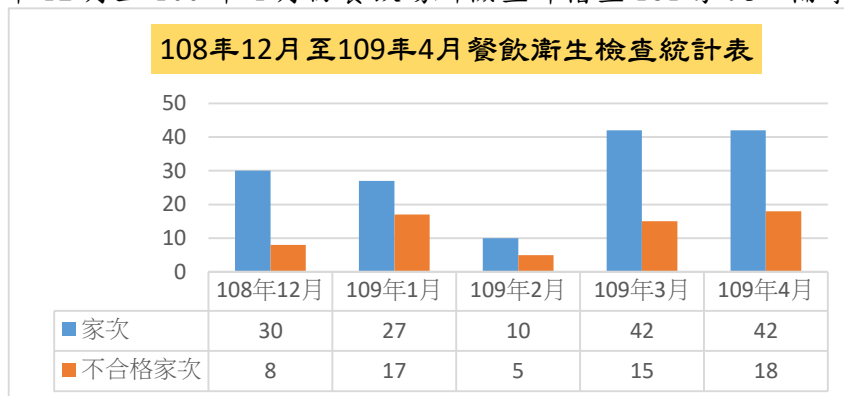
由 108 年 12 月 1 日起至 109 年 4 月 30 日止，外傷處置、衛教諮詢及醫療器材借用服務共 337 人次，外傷處置之受傷原因包含車禍、跌倒、運動受傷及其它因素等意外；受傷部位以上肢、下肢占多數；受傷種類以擦傷為多。



(二)餐飲衛生檢查

1. 餐飲場所衛生稽查

(1)統計 108 年 12 月至 109 年 4 月份餐飲場所檢查計稽查 151 家次，輔導改善 63 家次。



(2)輔導改善內容

編號	輔導年月	輔導餐廳別	輔導內容	改善情形
1	108 年 12 月	第一餐廳-興和燒臘	1. 業者自主管理表及冷藏、冷凍溫度登記表請確實登錄。 2. 電池、藥品請與食材妥善區隔，避免交叉污染。	要求改善
2	108 年 12 月	第一餐廳-樂迷你複合式餐飲	1. 分包裝食品(咖哩粉、番茄粉)請確實標示日期。	要求改善
3	108 年 12 月	第一餐廳-Food 能量肉蛋吐司	1. 食品(蛋餅)請確實標示日期。 2. 補發冷凍櫃溫度計，要求協助確實登記上下班冷藏/冷凍溫度。	要求改善
4	108 年 12 月	第二餐廳-尚一品自助餐 2 店	1. 分包裝食品(冰箱分包裝食材)請確實標示日期。	要求改善
5	108 年 12 月	第三餐廳-小食光自助餐	1. 垃圾桶應妥善加蓋，避免病媒汙染。	立即改善

6	108 年 12 月	貴族世家	1. 肉品解凍請以冷藏或流水解凍，勿置於室溫解凍。 2. 未供膳時食材須加蓋(鐵板麵)，防止病媒汙染。	要求改善
7	109 年 1 月	第一餐廳-尚一品自助餐	1. 分包裝食品(珍珠、綠豆)請確實標示日期。 2. 餐碗未清潔確實，有殘留菜渣。 3. 提供缺角餐碗，加強汰換。 4. 食品盛裝容器不得置放地面。 5. 煮熟食物與生食應妥善區隔並封存，避免交叉汙染。	立即改善
8	109 年 1 月	第一餐廳-威啃漢堡	1. 垃圾桶應妥善加蓋，避免病媒汙染。 2. 櫃檯後方冷凍冰箱未放置溫度計，輔導應妥善紀錄冷藏、冷凍溫度。 3. 分包裝食品(冷凍香腸、肉品)請確實標示日期。	立即改善
9	109 年 1 月	第一餐廳-興和燒臘	1. 勿於室溫下解凍食材(肉品)，應以流水解凍或冷藏解凍。	立即改善
10	109 年 1 月	第一餐廳-樂迷你複合式餐飲	1. 待洗葉菜置放地上，輔導不得食品原物料不得置放地面，避免病媒汙染。 2. 冰箱記錄溫度稍偏高，留意冰箱出風口是否擋住。	立即改善
11	109 年 1 月	第一餐廳-元圓圓鍋燒麵	1. 冷凍櫃溫度偏高，標準冷凍溫度為-18℃以下，注意通風口是否擋住或是冷媒需要添加。	要求改善
12	109 年 1 月	第二餐廳-朕記粥品	1. 分包裝食品(鹽、胡椒粉)請確實標示日期。	要求改善
13	109 年 1 月	第二餐廳-御之鮮餐館	1. 洗菜區與洗碗盤區域應有效區隔，避免洗潔精化學物質汙染食材。	立即改善
14	109 年 1 月	第二餐廳-曹姐麵食	1. 自主管理表及冷凍冷藏登記表請確實記錄。 2. 配膳、烹調區域與洗滌區域應妥善區隔，避免生水汙染食物。(煮熟肉燥放置洗滌區)	立即改善
15	109 年 1 月	第二餐廳-居媽媽美食館	1. 分包裝食品(檸檬葉)請確實標示日期。	要求改善
16	109 年 1 月	第二餐廳-張記私房小廚	1. 未烹煮、供膳時，食材(蔥末、飯...)請加蓋，避免病媒汙染。 2. 抽油煙機管路天花板漏油嚴重，已向統包商全家代表反映，預計寒假期間更換油管與天花板。	要求改善
17	109 年 1 月	第二餐廳-尚一品早餐	1. 分包裝食品(冷凍食材)請確實標示日期。 2. 用畢食材(冷凍肉排)貯存請妥善封存，束口綁好，避免交叉汙染。	要求改善
18	109 年 1 月	全家海洋便利商店	1. 倉庫之洗手間浴簾破損，請更換。	要求改善

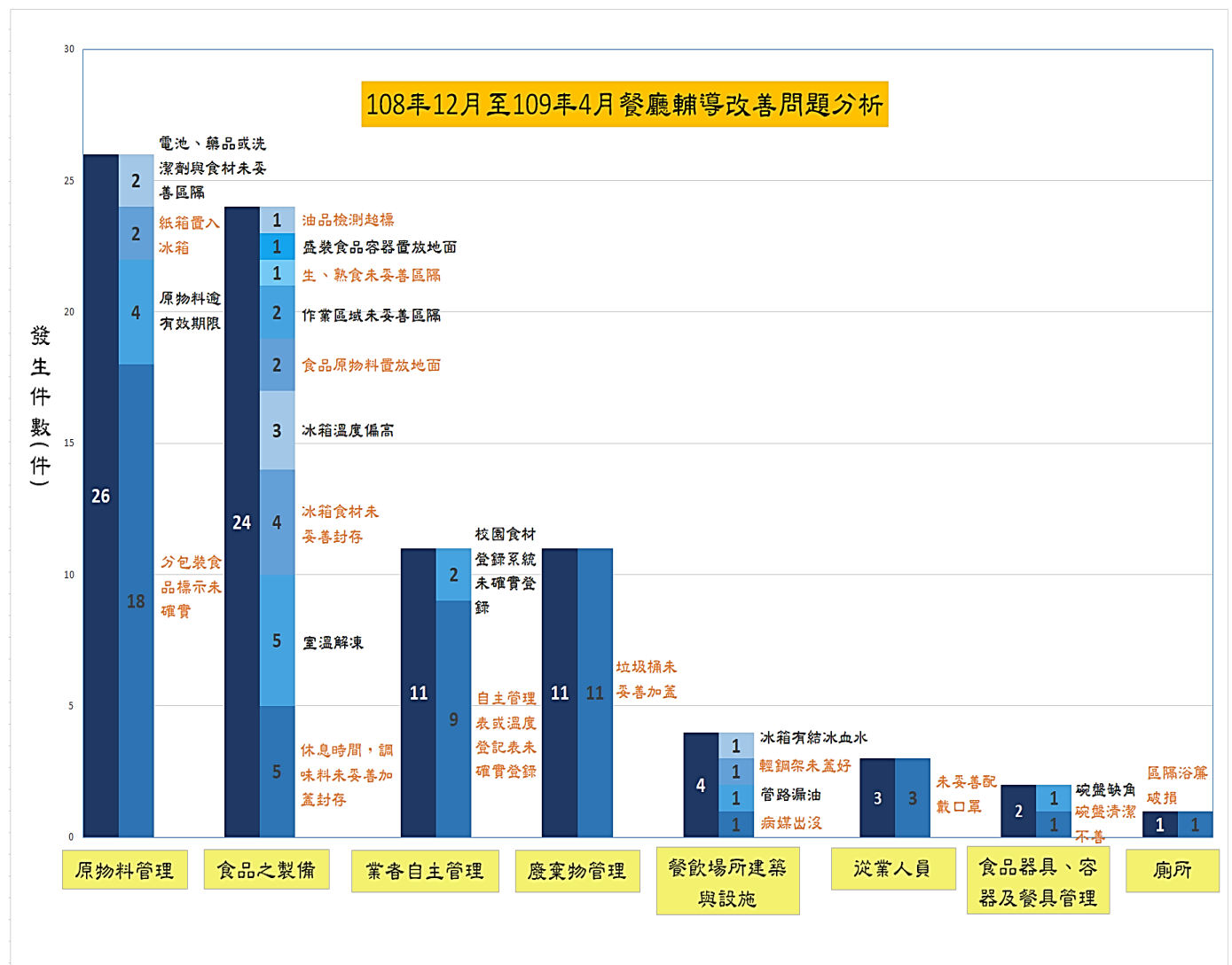
19	109 年 1 月	第三餐廳- 小食光自助餐	1. 分包裝食品(芝麻)請確實標示日期。	要求改善
20	109 年 1 月	第三餐廳- 小食光早午餐	1. 分包裝食品(海菜)請確實標示日期。	要求改善
21	109 年 1 月	貴族世家	1. 冷藏、冷凍溫度登記表請確實登錄。 2. 校園食材登錄系統請確實登錄。	要求改善
22	109 年 2 月	第一餐廳- 尚一品自助餐	1. 原物料逾有效期限，要求立即丟棄不得使用。	立即改善
23	109 年 2 月	第三餐廳- 小食光自助餐	1. 分包裝食品(冷凍食品)請確實標示日期。 2. 冰箱溫度計顯示器損壞，改以水銀溫度計測量，並要求詳實記錄冷藏/冷凍溫度。 3. 冰箱分包裝物品應妥善封存，避免交叉污染。	要求改善
24	109 年 2 月	貴族世家	1. 肉品解凍請以冷藏或流水解凍，勿置於室溫解凍。 2. 校園食材登錄系統須補齊食材及調味料區，才算完整登錄。	室溫解凍 開罰 500 元並要求 改善
25	109 年 3 月	第一餐廳- 威啃漢堡	1. 分包裝食品(冰箱沙拉醬)請確實標示日期。 2. 垃圾桶應妥善加蓋，避免病媒汙染。 3. 食品原物料與洗潔劑請妥善區隔，避免交叉污染或混雜使用。	要求改善
26	109 年 3 月	第一餐廳- 興和燒臘	1. 天花板輕鋼架未放置好，請全家督導薛小姐協助安排蓋好，避免病媒侵入。 2. 原物料(乾辣椒)逾有效期限，要求立即丟棄不得使用。 3. 自主管理表請確實登記。	3/12 已完 成天花板 修繕，其 餘要求改 善
27	109 年 3 月	第一餐廳- 樂迷你複合式餐飲	1. 垃圾桶應妥善加蓋，避免病媒汙染。	要求改善
28	109 年 3 月	第一餐廳- Food 能量肉蛋吐司	1. 分包裝食品請確實標示日期。 2. 垃圾桶蓋挪作他用，要求重買垃圾桶蓋並妥善加蓋，防止病媒孳生。	要求改善
29	109 年 3 月	第一餐廳- 山多利	1. 分裝原物料標示掉落，請補齊日期標示，並依先進先用則使用。	要求改善
30	109 年 3 月	第一餐廳- 元圓圓鍋燒麵	1. 垃圾桶應妥善加蓋，避免病媒汙染。 2. 冷藏溫度達 13℃，請留意冰箱通風及冷媒，標準冷藏溫度應小於 7℃。 3. 請確實登錄自主健康管理表及冰箱溫度登記表。	3/12 冷藏 溫度 8 ℃，其餘 要求改善
31	109 年 3 月	第二餐廳- 尚一品早餐	1. 垃圾桶應妥善加蓋，避免病媒汙染。	要求改善
32	109 年 3 月	第二餐廳- 曹姐麵食	1. 泡菜於室溫下解凍，要求應以流水解凍或冷藏解凍。	立即改善
33	109 年 3 月	第二餐廳- 御之鮮餐館	1. 油炸分析儀(<24%)：31.5%，立即更換新油。	立即改善

34	109 年 3 月	良師塾	1. 原物料(無鹽奶油)逾有效期限，要求立即丟棄不得使用。	立即改善
35	109 年 3 月	第三餐廳-小食光自助餐	1. 冰箱原物表請妥善封存(破布子包裝破損)，避免破損導致交叉汙染。	要求改善
36	109 年 4 月	第一餐廳-尚一品自助餐	1. 未用之調味料須妥善加蓋，避免汙染。	要求改善
37	109 年 4 月	第一餐廳-威啃漢堡	1. 垃圾桶應妥善加蓋，避免病媒汙染。	要求改善
38	109 年 4 月	第一餐廳-興和燒臘	1. 從業人員應妥善配戴口罩，要求配戴須完全遮掩口鼻。	要求改善
39	109 年 4 月	第一餐廳-樂迷你複合式餐飲	1. 原物料(樹薯粉)逾有效期限，要求立即丟棄不得使用。 2. 紙箱(裝肉排紙箱)不得放入冰箱，避免交叉汙染。	要求改善
40	109 年 4 月	第一餐廳-Food 能量肉蛋吐司	1. 垃圾桶應妥善加蓋，避免病媒汙染。	要求改善
41	109 年 4 月	第一餐廳-山多利	1. 垃圾桶應妥善加蓋，避免病媒汙染。	要求改善
42	109 年 4 月	第一餐廳-元圓圓鍋燒麵	1. 從業人員應妥善配戴口罩，要求配戴須完全遮掩口鼻。 2. 垃圾桶應妥善加蓋，避免病媒汙染。 3. 冷凍冰箱有結冰血水，要求清理。	要求改善
43	109 年 4 月	第二餐廳-尚一品自助餐二店	1. 從業人員應妥善配戴口罩，要求配戴須完全遮掩口鼻。 2. 部份原物料(酥炸粉、太白粉)請妥善標示日期，並依照先進先用原則使用。	要求改善
44	109 年 4 月	第二餐廳-曹姐麵食	1. 原物料(食用油、醬料)置放地面，要求立即改善，應離地 5 公分以上。 2. 醬料在室溫下解凍，建議解凍方式採流水解凍或冷藏解凍，避免病原菌滋生。	立即改善
45	109 年 4 月	第二餐廳-御之鮮餐館	1. 垃圾桶未用時應妥善加蓋，以防止病媒孳生。 2. 分裝食品(冰箱沙拉油)應妥善標示品名及日期，避免混雜使用。	要求改善
46	109 年 4 月	第三餐廳-小食光自助餐	1. 冰箱外有蟑螂出沒，請注意出入口、門窗、通風口及其他孔道之清潔，並妥善設置病媒防治措施。 2. 食品調味料未使用食請加蓋妥善封存。 3. 原物料之日期標示部分糊掉，再補上。 4. 請確實登記自主管理表。	要求改善
47	109 年 4 月	第三餐廳-小食光早午餐	1. 冰箱內分包裝食品請妥善標示日期，並依照先進先用原則，避免混雜使用。 2. 食品之冷藏應妥善分類並包裝貯存(冰箱冷藏肉品)。	要求改善
48	109 年 4 月	貴族世家	1. 食品調味料未使用食請加蓋妥善封存。 2. 紙箱不得進冰箱，除進貨冰箱外。	要求改善

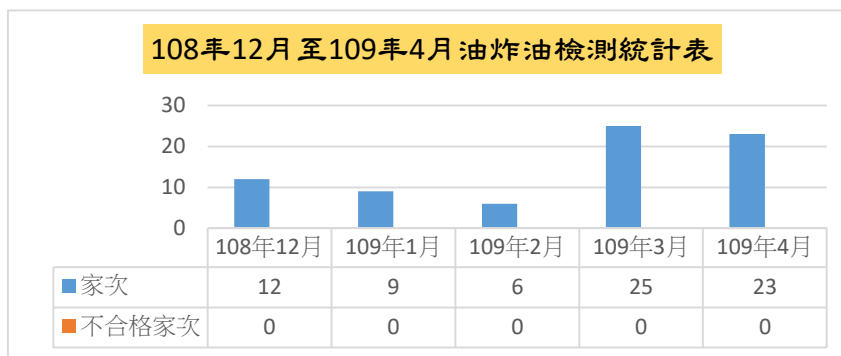
49	108 年 12 月 至 109 年 2 月	良師塾	1. 餐飲檢查表單(餐飲衛生檢查表及自主管理相關表單)細項說明。 2. 餐飲衛生相關事項說明。 3. 需繳交文件： (1)餐飲從業人員體檢表。 (2)為防疫非洲豬瘟，提供火腿原物料合格廠商證明文件。 4. 提供溫度計及洗手程序圖予張貼。 5. 因清潔中將廢油放置於營業場所外走道，已提醒廢棄物應加蓋，場所四周不得隨意堆放廢棄物。	輔導中
50	109 年 3 月 至 109 年 4 月	海洋基地甜點舖	1. 本校餐飲衛生相關表件及管理辦法說明，要求張貼洗手海報、紀錄自主管理表及冷藏、冷凍溫度登記表。	輔導中

(3)輔導改善內容常見問題分析

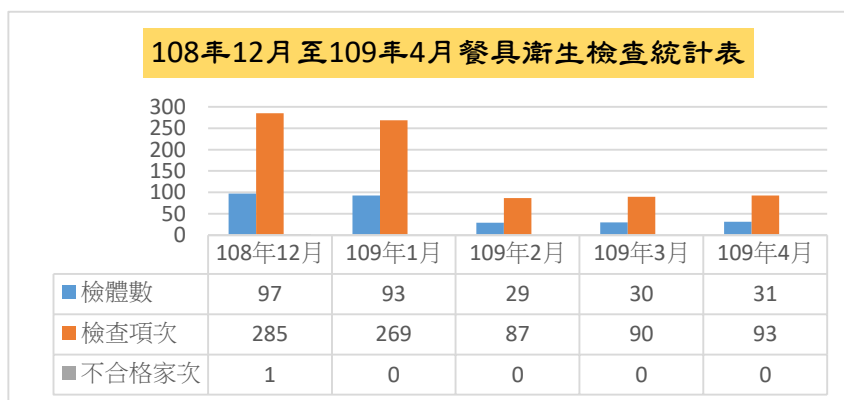
108 年 12 月至 109 年 4 月，輔導改善家次 63 家次，共 82 件輔導改善內容，擬將發生比例較高問題做為日後重點輔導項目，常見問題分析如下圖。



2. 油炸油檢測：統計 108 年 12 月至 109 年 4 月份油炸油(正常值：油炸分析儀<24% 或酸價<2.0)檢測計稽查 75 家次，輔導改善 0 家次。



3. 餐具衛生檢查(含澱粉、脂肪及清潔劑殘留檢驗)：統計 108 年 12 月至 109 年 4 月份餐具檢驗共計抽檢 280 件檢體，檢查澱粉、脂肪及清潔劑殘留等計 824 項次，不合格 1 家次。



4. 服務學習學生餐飲場所衛生稽查：統計 108 年 12 月及 109 年 1 月學生餐飲衛生稽查小組共計 16 位學生參加，不定期進行餐廳衛生稽查工作，餐飲場所衛生稽查 375 家次，輔導改善 0 家次。
5. 學生社團活動衛生稽查：聖誕市集活動：學生會於 108 年 12 月 23 日至 108 年 12 月 25 日辦理聖誕節活動，3 個餐飲攤位包含社會服務團（販售烤香腸及餅乾）、烘焙社（販售奶酪及餅乾）及蘭友會（販售鴨賞飯糰及奶凍捲），稽查社會服務團及蘭友會於製作餐點時未配戴口罩，輔導於接觸食材及餐點製作時須配戴口罩，要求立即改善。
6. 餐飲單位食物抽樣檢驗：本校 108 年 12 月辦理 108 年度餐飲單位食物抽樣檢驗計畫，總計檢驗 20 件檢體，全數通過檢測。

(三)餐飲單位處罰案件

編號	輔導年月	輔導餐廳別	輔導內容	處理情形
1	108 年 12 月	第二餐廳-尚一品自助餐 2 店	108 年 12 月份餐具衛生檢查抽檢，經複檢第二餐廳-尚一品自助餐 2 店盤子澱粉嚴重殘留。	新臺幣伍百元罰款
2	109 年 2 月	貴族世家	109 年 2 月 20 日進行餐檢查獲肉品於室溫下解凍，已勸導解凍應採取冷藏解凍或流水解凍，避免病媒菌滋生。	新臺幣伍百元罰款

(四)109 年案號 20200110-A 排除食物中毒案

1. 109 年 1 月 10 日通報疑似食物中毒案件，河工系福州大學大陸交換學生共 16 名因飲用外訂茶老大（新豐店）飲料店奶茶產生不適症狀，其中兩名學生症狀較嚴重，經評估送至三軍總醫院基隆民診處急診室就醫，經診治症狀緩解後於當日返校。
2. 本案經基隆市衛生局派員進行奶茶食餘檢體致病菌檢驗及茶老大（新豐店）抽驗紅茶茶葉農藥殘留情形，檢體檢驗結果均符合規定，排除食物中毒之可能。
3. 於本校餐飲資訊網加強「預防食品中毒五要原則」、「含咖啡因飲品選購」之衛生教育宣導，建立師生正確觀念，防範類似事件再度發生。

(五)食安通報事件

1. 校園食材登錄平台於 109 年 5 月 6 日電子郵件通知本校 109 年 1-4 月學校午餐及團膳生鮮食材抽驗不合格案之問題食材為山藥、芹菜、蘿蔔及四季豆，經該系統查詢「第二餐廳-居媽媽美食館」疑似使用問題食材(芹菜)。
2. 本組於 109 年 5 月 7 日進行本校餐飲櫃商使用問題食材全面清查，結果如下：
 - (1)經查居媽媽美食館未使用芹菜，故排除使用問題食材之疑慮。
 - (2)本組清查本校餐飲櫃商計 19 家，均未使用此批問題食材。
3. 於 109 年 5 月 7 日以電子郵件回覆教育部校園食材登錄平臺客服信箱，告知本校未使用該批問題食材事宜。

(六)因應嚴重特殊傳染性肺炎餐飲管理事項

1. 學校餐飲廠商填寫回報「國立臺灣海洋大學嚴重特殊傳染性肺炎旅遊/接觸通報」，調查 109 年 2 月 7 日後寒假期間計 2 名餐廳員工有旅遊與接觸史，於 109 年 2 月 15 日皆已完成自主健康管理；並調查 109 年 4 月 2 日至 5 日連假期間無餐飲人員有相關接觸、旅遊通報。
2. 要求櫃位攤商防疫期間須進行員工自主管理，每日量體溫、確實洗手與戴口罩，並加強環境消毒。
3. 第一餐廳、第二餐廳及第三餐廳為因應武漢肺炎疫情，避免病源於餐廳內交叉感染，於防疫期間提供一次性免洗餐具於疫情期間使用，本校於 109 年 2 月 26 日經校長裁示通過。
4. 109 年 4 月 7 日起進入本校餐廳採用梅花座位入座，於點餐、排隊及自助餐夾菜時要求需配戴口罩，並張貼海報與網頁宣導教職員生餐廳防疫注意事項。
5. 人社院薈萃坊因應嚴重傳染性肺炎，本學期暫緩營業。

(七)108 學年度餐飲滿意度調查(詳如附件 6，P16)及餐飲單位建議(P24)

1. 用餐頻率：

本校師生在校內用餐頻率最高前三名依序為「第二餐廳全家便利商店」、「第一餐廳尚一品自助餐」及「第二餐廳尚一品自助餐 2 店」。
2. 整體滿意度：
 - (1)便利商店整體滿意度總評優於餐廳，其中以「第二餐廳全家便利商店」最受歡迎。
 - (2)自助餐部分以第三餐廳小食光自助餐滿意度較高，餐廳部分則以「第二餐廳朕記粥品」最優，滿意度最低為「貴族世家」。

(八)教育部補助大專校院推動健康促進學校計畫

本校 108 年度健康促進計畫執行成果經教育部審核評列「績優」學校，核定補助本校「109-110 年度大專校院推動健康促進學校計畫」共新臺幣 50 萬。

(一)調查目的

為深入瞭解本校教職員工生在校內各餐飲場所用餐情形及其滿意度狀況，於 109 年 4 月 28 日至 109 年 5 月 8 日進行校內餐飲單位滿意度問卷調查，其分析結果將作為未來學校餐飲單位檢討及改進之參考。

(二)調查方法

本調查係參考 107 學年度問卷資料完成本問卷。問卷共分為二部分，分別為「基本資料」、「用餐頻率及餐飲滿意度調查」，調查師生 108 學年度第一學期至問卷調查截止日期間之用餐滿意度，茲分別說明如下：

1. 基本資料

本報告問卷預先分析本校受試者的背景組成。受試者基本資料如下：

(1)性別：分別為男性及女性。

(2)身分別：分為教職員工及學生

A. 教職員工：將其年齡分為：30 歲以下、31~40 歲、41~50 歲及 51 歲以上。

B. 學生。

(3)住宿狀況：學校宿舍及校外租房子及住家中；若學生住宿狀況屬住學校宿舍則調查其宿舍別。

(4)就讀系所及年級：將年級分為大一生、大二生、大三生、大四(含)以上及碩博士。

2. 用餐頻率及餐飲滿意度

(1)用餐頻率

探討並分析本校教職員工生於各餐飲單位用餐頻率。將用餐頻率分別為「總是」、「經常」、「偶爾」、「很少」及「從未」(分數為 5~1 分)；總是(5 分)：指 1 星期超過 4 次。經常(4 分)：1 星期 1~3 次。偶爾(3 分)：1 個月 2~4 次。很少(2 分)：1 個月 1 次或更少。從未(1 分)：從未去過。

(2)餐飲滿意度

滿意度分數為 5~1 分，分別為「非常滿意」(5 分)、「滿意」(4 分)、「普通」(3 分)、「不滿意」(2 分)及「極不滿意」(1 分)。

(三)滿意度問卷設計

依據第一階段問卷項目調查結果，取前 9 項影響用餐因子進行滿意度問卷調查，此因子包含：「餐點衛生」、「新鮮度」、「價格」、「餐具衛生」、「環境整潔」、「口味」、「工作人員衛生」、「份量大小」及「產品種類」。

本問卷調查之目的係在瞭解受測者對學校餐飲單位之評價，作為餐廳改正之依據。每項因子採 Likert 五點尺度衡量，受測者在每個選項上，依其個人對學生餐廳認知的好壞程度，由「非常滿意」、「滿意」、「普通」、「不滿意」到「非常不滿意」依序分別給予 5 分至 1 分的評量，分數愈高，表示該受測者對此一餐飲單位之該項評價愈好。

(四)抽樣調查

本問卷於經由學務處衛生保健組協助建置線上問卷，並宣導全校教職員工生網路填寫問卷，截至 109 年 5 月 8 日止計 1,069 人次填寫，扣除無效問卷 10 份，得有效問卷 1,059 份。

(五) 資料處理

本報告之問卷資料經回收後加以歸類整理，並將有效問卷一一編碼、登錄及輸入，使用 Excel 統計軟體執行統計分析。本報告使用的研究方法為描述性統計分析，目的是為了瞭解整體樣本在各項變數中的集中趨勢與離散情況，來瞭解服務品質滿意度、整體滿意度等變數的平均值。

(六) 結果與發現

1. 敘述性統計分析（基本資料）

- (1) 本報告個人資料包含：性別、身份別、教師年齡、學生住宿狀況、宿舍別、就讀系所及年級別。在 1059 位受試者中，男生佔 54%，女生 46%（圖一，P16）；學生佔 96%，教職員工佔 4 %（圖二，P16）。在教職員工年齡項目中，30 歲以下佔 32%、31-40 歲佔 29%、41-50 歲佔 21%，而 51 歲以上則佔 18%（圖三，P16）。
- (2) 調查受試者學生之住宿狀況發現，有 54% 的學生住學校宿舍，46% 則在校外租屋或住家中（圖四，P17）；在住學校宿舍學生當中，住男一舍者佔 17%、男二舍者佔 31%、女一舍佔 15%、男三女二舍則佔 37%（圖五，P17）。
- (3) 若探討學生之就讀年級，發現隨著學生年級越高，至學校餐廳用餐之比例越低，大一學生為學校學餐廳主要之客群，學生至餐廳用餐比例分別為大一生 30%、大二生 24%、大三生 20%、大四（含）以上 11% 及碩、博士生 15%（圖六，P17）。

2. 用餐頻率平均值

- (1) 所有受試者用餐頻率（表一，P18）：

由表一本校各餐飲單位用餐頻率平均值可知，本校教職員工生於校內餐飲場所用餐以便利商店頻率為較高，便利商店用餐頻率平均值（2.73）高於餐廳平均值（1.89）；而在一般餐廳的用餐頻率方面，以「第一餐廳尚一品自助餐」平均值（2.73）為最高，其次為「第二餐廳尚一品自助餐 2 店」平均值（2.66）；最低為「人社院-蒼萃坊」平均值（1.17）。

- (2) 宿舍別受試學生用餐頻率（表一，P18）：

依表二得知，宿舍地理位置影響學生選擇餐廳之頻率，住男一舍及女一舍之學生至鄰近第一餐廳用餐頻率（2.54）及（2.34）高於所有受試者之頻率（1.99），包含第一餐廳所有櫃商；至鄰近全家便利商店之頻率（3.03 及 3.4）亦高於所有受試者（2.56）。相同地，住在男二舍及男三女二舍之學生至鄰近第二餐廳用餐頻率（2.88）及（2.66）高於所有受試者之頻率（2.13），包含第二餐廳所有櫃商；至鄰近全家便利商店之頻率（3.77 及 3.69）亦高於所有受試者（2.89）。

3. 餐飲單位滿意度

- (1) 所有受試者滿意度平均值（表二，P19）：

A. 便利商店分析結果：

依分析顯示教職員工生對便利商店滿意度平均值（4.0）高於餐廳平均值（3.78）；其中以「勇泉商場全家便利商店」平均值（4.02）最高，其次為「夢泉商場全家便利商店」平均值（3.98）。教職員工生對於便利商店之「餐點衛生」、「餐具衛生」及「產品種類」滿意度最高。

B. 自助餐分析結果：

第一餐廳尚一品自助餐、第二餐廳尚一品自助餐 2 店及第三餐廳小食光自助餐各項滿意度平均值以小食光自助餐為最高（4.09）、第二餐廳尚一品自助餐 2 店（3.75）、第

一餐廳尚一品自助餐(3.73)。教職員生對於各自自助餐滿意度最低的項目為，第一餐廳尚一品自助餐「份量大小」(3.64)、第二餐廳尚一品自助餐2店「口味」(3.63)，第三餐廳小食光自助餐「產品種類」(3.97)。

C. 餐廳部分(自助餐除外)之分析結果：

滿意度評量總平均值最高為「第二餐廳朕記粥品」(4.05)，其次為「第二餐廳同樂豆花」(3.98)。「第二餐廳朕記粥品」以「份量大小」(4.23)及「新鮮度」(4.09)分數最高；而「第二餐廳同樂豆花」則以「產品種類」(4.06)及「環境整潔」(4.00)受歡迎。滿意度最低為「貴族世家」(3.17)。

(2) 宿舍別滿意度平均值(表三，P20)：

住男一舍及女一舍之學生對於鄰近第一餐廳之滿意度平均值(3.69及3.74)，其中女一舍之滿意度平均值(3.74)與所有受測者之滿意度(3.74)相同。住男二舍及男三女二舍之學生對於鄰近第二餐廳之滿意度平均值(3.82及3.89)，其中男三女二舍之滿意度平均值(3.89)高於所有受測者(3.82)。

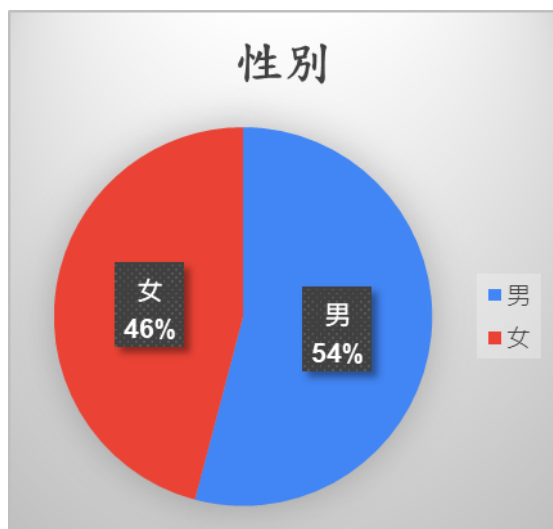
4. 餐飲單位建議內容

各餐飲單位之文字意見內容如(表四，P21)。

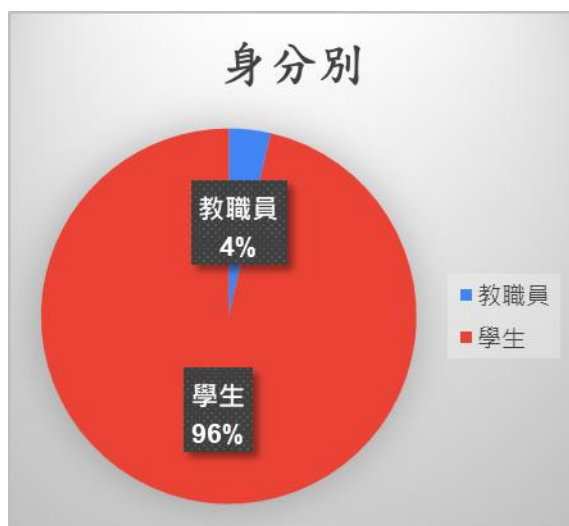
(七) 總結

本問卷調查結果發現，本校師生在校內用餐頻率最高前三名依序為「第二餐廳全家便利商店」、「第一餐廳尚一品自助餐」及「第二餐廳尚一品自助餐2店」。便利商店在整體滿意度總評優於餐廳，其中又以「第二餐廳全家便利商店」最受歡迎。自助餐部分以第三餐廳小食光自助餐滿意度較高，餐廳部分則以「第二餐廳朕記粥品」最優，滿意度最低為「貴族世家」。住宿生選擇鄰近餐廳及全家便利商店有較高之頻率，住男一舍及女一舍之學生至鄰近第一餐廳及其便利商店用餐頻率較高。相同地，住在男二舍及男三女二舍之學生至鄰近第二餐廳及其便利商店用餐頻率較高。

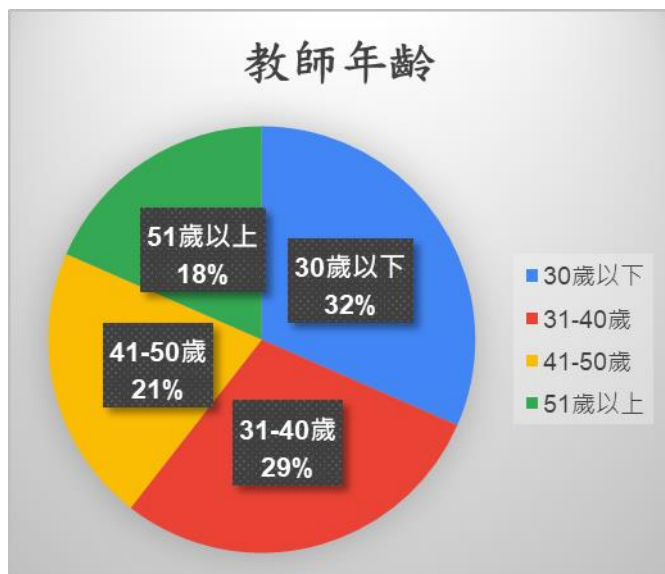
圖一



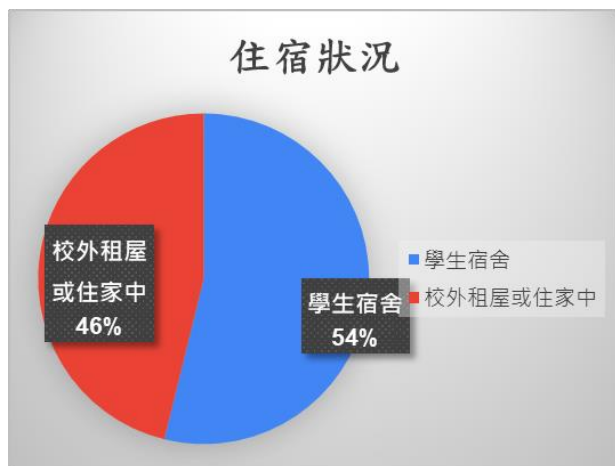
圖二



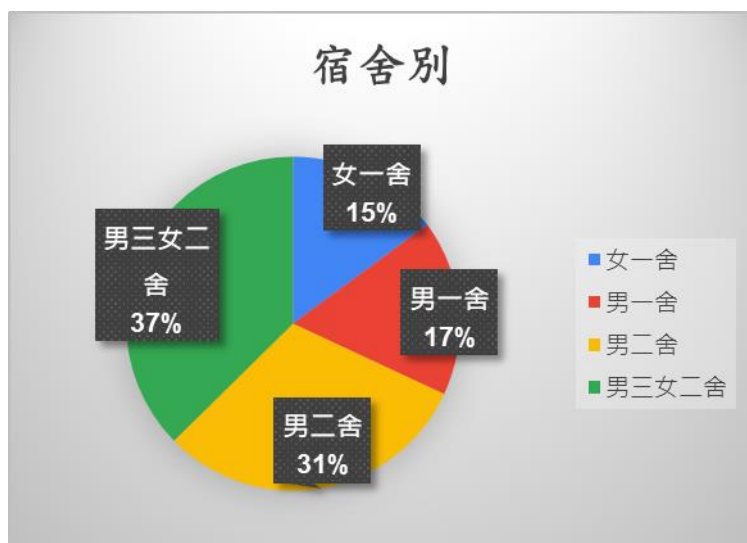
圖三



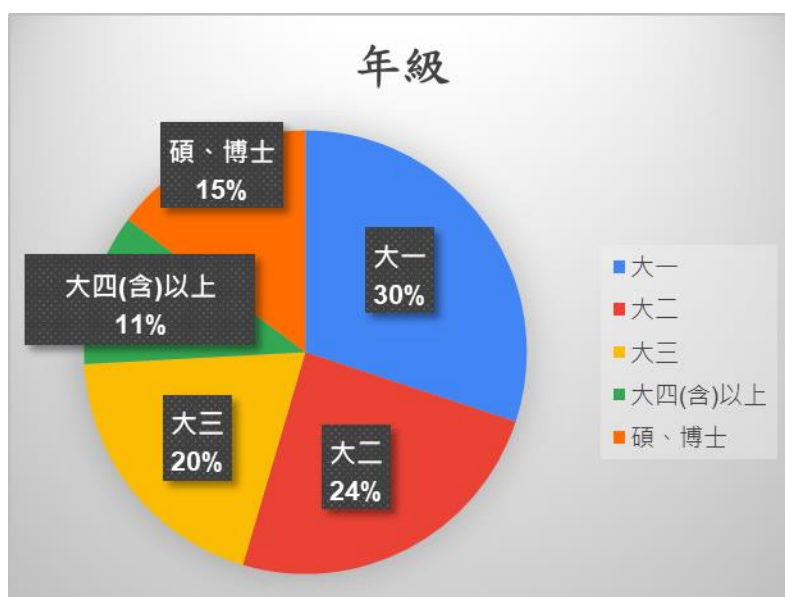
圖四



圖五



圖六



宿舍別與各餐飲單位用餐頻率平均值

表一

單位	總問卷人口	男一舍	男二舍	女一舍	男三女二舍	校外租屋或住家中
第一餐廳-尚一品自助餐	2.73	3.77	2.10	3.73	2.39	2.73
第一餐廳-威啃漢堡	1.86	2.36	1.72	2.14	1.74	1.82
第一餐廳-興和燒臘	1.93	2.66	1.70	2.09	1.80	1.89
第一餐廳-樂迷你複合式餐飲	1.59	2.11	1.44	1.62	1.48	1.57
第一餐廳-Food 能量肉蛋吐司	1.78	2.64	1.47	2.47	1.47	1.73
第一餐廳-山多利	1.97	2.12	1.75	1.85	1.88	2.07
第一餐廳-元圓圓鍋燒麵	2.05	2.13	1.79	2.48	2.10	2.04
第一餐廳平均值	1.99	2.54	1.71	2.34	1.84	1.98
第二餐廳-尚一品自助餐二店	2.66	1.64	3.67	2.21	3.40	2.26
第二餐廳-尚一品早餐	2.41	1.62	3.42	1.72	3.23	1.97
第二餐廳-居媽媽美食館	2.11	1.68	2.86	1.66	2.73	1.74
第二餐廳-曹姐麵食	1.61	1.32	2.10	1.44	1.94	1.37
第二餐廳-御之鮮餐館	1.80	1.39	2.42	1.45	2.31	1.49
第二餐廳-朕記粥品	2.12	1.61	2.65	1.73	2.52	1.93
第二餐廳-同樂豆花2店	2.19	1.79	3.01	2.09	2.48	1.86
第二餐廳平均值	2.13	1.58	2.88	1.76	2.66	1.80
第三餐廳-小食光自助餐	1.78	1.44	2.23	1.54	1.72	1.76
第三餐廳-小食光早午餐	1.52	1.24	1.97	1.60	1.46	1.44
第三餐廳平均值	1.65	1.34	2.10	1.57	1.59	1.60
第一餐廳全家便利商店	2.56	3.03	1.97	3.40	2.23	2.69
第二餐廳全家便利商店	2.89	1.82	3.77	2.13	3.69	2.56
便利商店平均值	2.73	2.43	2.87	2.76	2.96	2.62
風鈴巷-海音咖啡	1.98	1.66	1.88	1.89	1.94	2.11
人社院-薈萃坊	1.17	1.08	1.23	1.08	1.11	1.21
宏廣書屋-良師塾	1.28	1.06	1.27	1.27	1.23	1.35
貴族世家	1.24	1.15	1.33	1.09	1.17	1.27
其他平均值	1.42	1.24	1.43	1.34	1.36	1.49

108 學年度餐飲單位各項滿意度平均值

表二

單位	頻率 (不 列入 滿意 度)	餐點 衛生	新鮮 度	價格	餐具 衛生	環境 整潔	口味	工作 人員 衛生	份量 大小	產品 種類	總平均值	總排名
第一餐廳-尚一品自助餐	2.73	3.84	3.65	3.66	3.79	3.81	3.58	3.83	3.64	3.72	3.73	17
第一餐廳-威啃漢堡	1.86	4.02	3.94	3.18	3.94	3.95	3.85	3.96	3.51	3.78	3.79	13
第一餐廳-興和燒臘	1.93	3.68	3.67	3.35	3.69	3.69	3.60	3.71	3.58	3.77	3.638	20
第一餐廳-樂迷你複合式餐飲	1.59	3.72	3.65	3.38	3.73	3.73	3.59	3.75	3.58	3.66	3.644	19
第一餐廳-Food 能量肉蛋吐司	1.78	3.88	3.84	3.37	3.87	3.87	3.76	3.87	3.52	3.71	3.74	16
第一餐廳-山多利	1.97	3.92	3.86	3.65	3.88	3.91	3.87	3.91	3.77	3.87	3.85	9
第一餐廳-元圓圓鍋燒麵	2.05	3.84	3.75	3.72	3.83	3.86	3.76	3.86	3.60	3.70	3.77	14
第一餐廳平均值	1.99	3.84	3.77	3.47	3.82	3.83	3.72	3.84	3.60	3.74	3.74	
第二餐廳-尚一品自助餐二店	2.66	3.74	3.64	3.78	3.80	3.77	3.63	3.83	3.78	3.77	3.75	15
第二餐廳-尚一品早餐	2.41	4.00	3.96	3.74	4.00	3.98	3.92	4.02	3.75	3.99	3.928	6
第二餐廳-居媽媽美食館	2.11	3.94	3.91	3.66	3.96	3.92	3.91	3.94	3.88	3.87	3.89	8
第二餐廳-曹姐麵食	1.61	3.61	3.54	3.32	3.62	3.64	3.25	3.65	3.40	3.54	3.51	21
第二餐廳-御之鮮餐館	1.80	3.76	3.73	3.25	3.79	3.75	3.50	3.79	3.62	3.69	3.65	18
第二餐廳-朕記粥品	2.12	4.09	4.09	3.76	4.07	4.06	4.09	4.07	4.23	4.04	4.05	2
第二餐廳-同樂豆花2店	2.19	3.98	3.99	3.98	3.99	4.00	3.99	3.99	3.92	4.06	3.99	4
第二餐廳平均值	2.13	3.87	3.84	3.64	3.89	3.87	3.76	3.90	3.80	3.85	3.82	
第三餐廳-小食光自助餐	1.78	4.06	4.09	4.17	4.09	4.03	4.08	4.13	4.20	3.97	4.09	1
第三餐廳-小食光早午餐	1.52	3.91	3.90	3.93	3.97	3.91	3.95	3.97	3.83	3.97	3.926	7
第三餐廳平均值	1.65	3.98	4.00	4.05	4.03	3.97	4.02	4.05	4.01	3.97	4.01	
第一餐廳全家便利商店	2.56	4.12	4.01	3.65	4.11	4.11	3.97	4.05	3.70	4.11	3.98	5
第二餐廳全家便利商店	2.89	4.14	4.06	3.72	4.15	4.05	4.03	4.09	3.79	4.14	4.02	3
便利商店平均值	2.73	4.13	4.04	3.68	4.13	4.08	4.00	4.07	3.75	4.13	4.00	
風鈴巷-海音咖啡	1.98	3.97	3.96	3.34	3.94	3.90	3.95	3.95	3.58	4.03	3.85	10
人社院-薈萃坊	1.17	3.99	3.97	3.44	3.96	3.97	3.87	3.92	3.57	3.58	3.809	11
宏廣書屋-良師塾	1.28	4.11	4.03	2.84	4.08	4.18	3.87	4.07	3.38	3.67	3.805	12
貴族世家	1.24	3.15	3.05	2.74	3.30	3.27	3.00	3.37	3.34	3.30	3.17	22
其他平均值	1.42	3.81	3.75	3.09	3.82	3.83	3.67	3.83	3.47	3.64	3.66	

宿舍別與各餐飲單位滿意度平均值

表三

單位	總平均值	男一舍	男二舍	女一舍	男三女二舍	校外租屋或 住家中
第一餐廳-尚一品自助餐	3.73	3.76	3.61	3.75	3.75	3.74
第一餐廳-威啃漢堡	3.79	3.79	3.71	3.84	3.89	3.77
第一餐廳-興和燒臘	3.64	3.66	3.58	3.54	3.78	3.61
第一餐廳-樂迷你複合式餐飲	3.64	3.53	3.48	3.54	3.82	3.69
第一餐廳-Food 能量肉蛋吐司	3.74	3.69	3.58	3.87	3.84	3.74
第一餐廳-山多利	3.85	3.81	3.80	3.86	3.89	3.85
第一餐廳-元圓圓鍋燒麵	3.77	3.63	3.71	3.80	3.84	3.77
第一餐廳平均值	3.74	3.69	3.64	3.74	3.83	3.74
第二餐廳-尚一品自助餐二店	3.75	3.85	3.74	3.80	3.78	3.71
第二餐廳-尚一品早餐	3.93	4.05	3.93	3.82	4.00	3.87
第二餐廳-居媽媽美食館	3.89	3.99	3.85	3.88	3.98	3.81
第二餐廳-曹姐麵食	3.51	3.67	3.44	3.40	3.60	3.46
第二餐廳-御之鮮餐館	3.65	3.67	3.63	3.67	3.70	3.62
第二餐廳-朕記粥品	4.05	4.11	4.07	4.04	4.09	4.02
第二餐廳-同樂豆花 2 店	3.99	4.12	4.07	3.98	4.03	3.89
第二餐廳平均值	3.82	3.92	3.82	3.80	3.89	3.77
第三餐廳-小食光自助餐	4.09	4.20	4.05	3.96	4.19	4.07
第三餐廳-小食光早午餐	3.93	3.68	3.98	4.01	3.92	3.91
第三餐廳平均值	4.01	3.94	4.01	3.99	4.05	3.99
第一餐廳全家便利商店	3.98	3.91	3.92	3.97	3.99	4.01
第二餐廳-全家便利商店	4.02	3.97	4.00	4.02	4.06	4.01
便利商店平均值	4.00	3.94	3.96	4.00	4.03	4.01
風鈴巷 -海音咖啡	3.85	3.77	3.71	3.78	3.89	3.89
人社院-蒼萃坊	3.81	3.79	3.61	4.06	4.11	3.79
宏廣書屋-良師塾	3.81	3.15	3.53	3.65	3.93	3.89
貴族世家	3.17	3.44	3.50	3.34	3.12	3.01
其他平均值	3.66	3.54	3.59	3.71	3.76	3.65

第一餐廳-尚一品自助餐	
一餐的自助餐，有一次星期一吃，菜非常的不新鮮甚至有奇怪的味道，飯也是，整體感覺很差。跟一兩年前相比退步很多，且價格也變貴的感覺。	
希望自助餐可以便宜一點 100 克 16 元真的有點小貴 肉希望可以不要中午又可能放到晚上繼續賣 有時候都變得乾乾柴柴的 謝謝 希望自助餐阿姨態度可以好一點。	
對一餐和二餐自助餐說：常常看到蒼蠅跟其他蟲在食物上飛來飛去，超級噁心。但其他店家是因為看不到才沒辦法說他們，希望他們不會有一樣的情形。還有菜色從來不會改變，食物也是早上做好就一直放到晚上，也沒看過罩起來什麼的，衛生不是很好，飯量也用超級小碗裝，大家是小鳥胃嗎？米又沒有多少錢，好像不想給別人吃一樣。	
自助餐可以在便宜一點 主菜單買實在偏貴。	
希望自助餐的豆皮用的醬汁可以換比較不甜的。	
第一餐廳-威肯漢堡	
威肯蛋包飯和一餐的早餐店到底在貴什麼？每次一堆餐廳都賣炸的。尚一品早餐店二餐每次內容都一樣，三明治永遠都包火腿，會致癌，建議放蛋和起士做變化，都不聽，然後價格超貴！外面一個賣 15 元，這都賣 25 元起跳。但服務熱忱。	
「威肯」不論是 food 能量或是漢堡，都有推出套餐，我覺得還不錯。	
威肯可以多出點素食	
一餐威肯旗下兩間真 D 慘 加油好嗎	
第一餐廳-興和燒臘	
可以參考海大燒臘的分量	
第一餐廳燒臘店櫃檯阿姨經常在下午人潮很少的時候抽電子煙，請嚴格查緝，將不守公共衛生的店家請出校園	
「興和」份量感覺縮水了。	
學餐內的餐廳衛生都有待加強，尤其是興和…吃過酸的豆芽菜…	
第一餐廳-樂迷你複合式餐飲	
「一餐樂迷你」的品質可以保住，吃《火鍋》時第一次次好吃，下一次味道卻變淡，再下一次味道又是好吃的，有時候忘記給飯；《炒泡麵》有時候是剛好的濕潤，有時候卻很乾，有時候還忘記加肉；《飯捲》大小也不固定	
第一餐廳-FOOD 能量肉蛋吐司	
威肯蛋包飯和一餐的早餐店到底在貴什麼？每次一堆餐廳都賣炸的。尚一品早餐店二餐每次內容都一樣，三明治永遠都包火腿，會致癌，建議放蛋和起士做變化，都不聽，然後價格超貴！外面一個賣 15 元，這都賣 25 元起跳。但服務熱忱。	
不論是 food 能量或是漢堡，都有推出套餐，我覺得還不錯。	
一餐威肯旗下兩間真 D 慘 加油好嗎	
第一餐廳-山多利	
一餐的山多利大概是三年來品質較穩定，也較新鮮價格較合理的。	
「山多利」有時候會過單，可能沒有注意到。	

我覺得學校的餐廳有點太少家，希望學校可以再多招一些新的店家。 有些店家環境感覺不太整潔，或是同樣的菜單吃了三年，蠻膩的，之前吃過一餐的山多利，我點鯖魚，結果整個鯖魚腥味很重、不新鮮，希望學校偶而能把關這些餐廳的品質。
第一餐廳-元圓圓鍋燒麵
「元圓圓」從上學期味道就變了，飯有點硬，品質直直下。
鍋燒麵那家希望不要都是內容物都是火鍋料居多
曾經在一餐的元圓圓吃到酸掉的火鍋料，而且是好多個，好幾碗的都是酸掉的火鍋料
圓圓元真的爛，工作人員要做不做的，而且動作超慢，根本不想做了吧
第一餐廳-全家便利商店(基隆海大店)
夢泉全家某女店員態度不佳
女一的全家店員有一個態度不太好
一餐全家的某店員服務態度有待加強！
風鈴巷-海音咖啡
海音價格比市價高出很多，同樣都是巧克力厚片，市價大概 20-25，但海音賣 35。其他品項很多也是份量少但價格高。
第二餐廳-尚一品自助餐 2 店
希望二餐自助餐的加熱系統能真正發揮作用(常常去都是冷的真的不太想吃) 二餐的早餐店態度很棒！
二餐自助餐超廢，希望工學院寶媽自助餐來二餐開分店，還有全家不要抽那麼多錢
第二餐廳自助餐也有離峰時間的優惠
工餐》一餐〉二餐，二餐真的不太行，有貴 湯品也很爛
二餐的自助餐，這學期開始菜的種類少很多，之前是排菜一排肉，現在菜跟肉總共只有一排。
希望自助餐可以便宜一點，100 克 16 元真的有點小貴，肉希望可以不要中午又可能放到晚上繼續賣，有時候都變得乾乾柴柴的，謝謝！希望自助餐阿姨態度可以好一點
二餐自助餐在週五或即將放長假時常常有極為不新鮮的食物。
二餐除了自助餐 早餐店和粥 其他都給我下去
二餐自助餐太鹹
勇泉尚一品自助餐的飯可以硬一點。
勇泉的自助餐的食物不要那麼油
第二餐廳的自助餐總是太鹹了！希望鹽巴不要加這麼多！有時蛋裡面還會吃到整塊鹽巴
二餐的自助餐炸多一點薯條
二餐的自助餐炒蛋好鹹，涼拌蓮藕之類的菜也很鹹。
對一餐和二餐自助餐說：常常看到蒼蠅跟其他蟲在食物上飛來飛去，超級噁心。但其他店家是因為看不到才沒辦法說他們，希望他們不會有一樣的情形。還有菜色從來不會改變，食物也是早上做好就一直放到晚上，也沒看過罩起來什麼的，衛生不是很好，飯量也用超級小碗裝，大家是小鳥胃嗎？ 米又沒有多少錢，好像不想給別人吃一樣 而且看到好幾次 2 餐自助餐某女員工上完廁所沒洗手，直接去處理餐廳會用的東西，或是走進廚房，實在讓人很反胃。
二餐自助餐的種類偏少，但可能是我用餐時間比較晚，接近收攤的關係吧。

二餐自助餐可以換一點菜色
希望自助餐雙主菜第二樣不加價或半價
第二餐廳-尚一品早餐
二餐尚一品早餐的蔬菜量可以多一些
二餐除了賣粥的跟早餐店通通給我滾出去
二餐早餐店的鐵板麵真的不好吃，料理方式要改一下 麵跟醬分太開了 麵又很生 白醬的部分要重新調配一下
一餐尚一品早餐店：希望做好的三明治生菜或小黃瓜能成為標配，還有蕃茄醬比千島醬順口。做好的三明治很好吃，謝謝！
勇泉早餐店好吃 超棒
二餐除了自助餐 早餐店和粥 其他都給我下去
尚一品早餐店二餐每次內容都一樣，三明治永遠都包火腿，會致癌，建議放蛋和起士做變化，都不聽，然後價格超貴！外面一個賣 15 元，這都賣 25 元起跳。但服務熱忱。
第二餐廳-居媽媽美食館
居媽媽鍋燒麵切的有夠碎，筷子完全不能夾，人家是吃麵我是喝麵，傻眼
居媽媽好吃
居媽媽的配菜不要再用三色豆了！三色豆不是一道菜！！！！
g 媽媽真的很讚
居媽媽炒飯不好吃
居媽媽很多菜都好鹹
二餐的居媽媽內部衛生有待加強
第二餐廳-曹姐麵食
曹姐跟御之鮮可以再難吃一點沒關係，已經到讓人難以下嚥的程度了，學生餐廳就這種程度？賣我 80 讓我吃不下去。是想要傷害我的胃？ 零分
自助餐原本肉要加十元, 就已經很坑了, 现在的肉又越來越小塊賣給誰吃? 把大家當盤子? 然後曹姐真的是不好吃, 可以請他走嗎
曹姐的阿姨常常做錯餐點！！
二餐的鍋燒意麵都沒有什麼料，而且很常做錯，整體來說非常的不好。
我吃曹姐的蛋包飯裡出現訂書針
對 2 餐的曹姐的份量感到很失望，東西都一點點，連女生都是吃五口（正常食量）就吃完的東西，讓人感覺好像食物準備不夠多，需要把一份的份量分成兩碗來賣的感覺，非常失望：(
曹姐蛋包飯記得加番茄醬
第二餐廳-御之鮮
曹姐跟御之鮮可以再難吃一點沒關係，已經到讓人難以下嚥的程度了，學生餐廳就這種程度？賣我 80 讓我吃不下去。是想要傷害我的胃？ 零分
想請御之鮮恢復經濟套餐
吃兩次御之鮮都有頭髮有蟲
第二餐廳的御之鮮相當難吃。一份餐 80 塊 我幾乎整碗倒掉，學餐可以好好把關品質嗎？

第二餐廳-朕記粥品
男二的學餐價錢不比外面便宜 而且也沒很好吃 感覺越換越差 除了鄭記還不錯其他都還好 另外學校裡的良師塾環境還好而且價錢也比外面的咖啡店低 是學校裡最好的
二餐除了賣粥的跟早餐店通通給我滾出去
朕記容易等很久
二餐除了自助餐 早餐店和粥 其他都給我下去
第二餐廳-同樂豆花
同樂豆花讚 希望2餐空櫃能趕快補上
同樂豆花有一次點食物的時候...老闆把碰了食材又舔手又碰食材，衛生不佳。
同樂豆花很棒👍👍
第二餐廳-全家便利商店(基隆海洋店)
二餐的全家，服務人員態度相當差，忙碌可以體諒，但有時候非尖峰期，他們補貨也用摔的，在旁邊用餐或消費的客人都被影響。結帳口氣也很差。
第三餐廳-小食光自助餐
工餐》一餐〉二餐，二餐真的不太行，有貴 湯品也很爛
工學院餐廳自主餐是最強大的，阿姨加飯加到爆，人超好的，非常親切，價錢合理，份量非常適合我
工學院自助餐阿姨食材更新快，老闆服務態度極佳，會為學生着想
小食光的食物太油，且炸物有油耗味
貴族世家
貴族改成其他東西會更好 只是貧民吃不起
貴族可以收起來了
海大貴族的 buffet 真的跟外縣市的不能比，還沒倒我蠻意外的
貴族世家門口常常很臭
貴族世家晚上經過時排放的煙味道很重
根本不需要貴族世家工學院選擇少沒人權，完全沒有替工學院學生著想，難怪工學院研究所嚴重外移他校，學校從未重視，最後降低學校排名也沒有要檢討學生福利問題
請貴族世家改進 碗盤洗不乾淨 油油的
貴族世家難吃又貴，吃過一次完全不會再想去第二次，都是騙新生不然就是來面試的高中生或家長，可以換別家在那邊營業了嗎，
宏廣書屋-良師塾
亡...宏廣書屋-良師塾 世界貴= = 我以為我在台北市 這價錢學生很難接受
男二的學餐價錢不比外面便宜 而且也沒很好吃 感覺越換越差 除了鄭記還不錯其他都還好 另外學校裡的良師塾環境還好而且價錢也比外面的咖啡店低 是學校裡最好的
良師塾價格可以便宜一點嗎
良師塾的餐點有點貴，點不下去。
第二餐廳-綜合建議
二餐某些店家冷凍餃類都有疑似過期的腐味
二餐環境衛生較其他餐廳差

可以讓學生想吃的店家入住二餐
2餐 整體空間 環境氣味 不好（油煙味重）與1餐 有差異
學校提供很好的環境給我們~覺得很幸福，希望二餐衛生環境可以提升
二餐可以再增加店家有更多選擇
二餐求更新
希望二餐的餐廳種類能更多元化
二餐學餐地板常常黏黏的，燈光方面也希望改善。
二餐肉類選擇有夠少，還不太好吃
二餐全家中午微波動線應該再調整
希望二餐可以再多一些不同種類的店家以供選擇
二餐本來在地下室沒有自然光而且採用黃色燈光, 令人感覺昏暗。建議排氣通風系統宜加強，食肆味道很強烈
湧泉倒掉的那家 可以開家永豆 保證大賺
第三餐廳-綜合建議
三餐超棒！
整體不錯，其中工餐最近比較常吃，我認為是制度最佳。
工餐以前還有滷味 建議可以再新增一種 畢竟電資學院跟工學院人也是很多ㄉ
工餐很大份很棒又好吃
工餐超讚
第三餐廳位子少 餐點油 引進麥當勞
綜合建議
非常滿意，大家辛苦了
棒
整體而言都很棒！
很好
整體不錯，但吃久會膩。
都不錯
很好
還可以
很棒
都滿不錯的
沒有特別想法
很棒
我覺得學校的餐廳有點太少家，希望學校可以再多招一些新的店家。 有些店家環境感覺不太整潔，或是同樣的菜單吃了三年，蠻膩的，之前吃過一餐的山多利，我點鯖魚，結果整個鯖魚腥味很重、不新鮮，希望學校偶而能把關這些餐廳的品質。
更多選擇性
可以多一點其他店家
可以進駐一些連鎖的店家，確保有一定的用餐品質

多一點餐點選擇
商品多元化
店家種類太少 口味普通偏中下 可多進駐知名品牌餐廳
把坑爹的店家淘汰掉，換一些較具知名度的餐廳進駐，同時別阻擋元圓圓鍋燒麵到二餐設分店，並設置優良店家獎勵回饋制度，以促進學餐品質優化
希望學校可以有更多店家選擇
不管是一餐還是二餐，餐廳都一成不變，就算店名更換，賣的東西都相同，每天吃怎麼可能不會膩。不管哪家餐廳菜單也是一整年都不會變，要不是系館離去外面的餐廳太遠，我才不想每天吃學餐的東西呢！
還有至少學校在篩選店家時要先試吃，自己覺得可以接受價格跟份量還有品質，而且覺得自己有辦法每天吃、吃一整個學期，才能引進。也要有淘汰機制，不然不好吃的店一直留著，實在不是很好。
餐點的多樣化可以一段時間推出新品
可以多出一些新品或促銷
未來自備餐具購買學餐餐點時，期待能有集點卡，因為有些商家有優惠有些沒有，些許會影響到學生的選擇性，此外一次性折抵 2 元對學生效益不大，如果統一以一張集點卡集滿點數，可定期舉辦抽獎或兌換餐點或折抵用卷的話，會大幅提升學生外帶自備餐具，並為了集點活動，間接提升環保意識與學生在學餐的用餐意願～謝謝
原來學校有這麼多餐飲店啊!!!真拍謝，只有光顧靠海邊的工學院餐廳。
素食比較少，但我了解校方跟店家的困難，所以還是謝謝：)
我是素食者所以非常希望可以有更多的素食，或是素食者可食用的標個“素”字這樣素食者們就知道是素的了
希望能有更多店家提供素食餐飲
希望有更多高 CP 值的餐點
希望能針對食量較大或較小的學生做餐點份量的調整
除了全家及自助餐的店家，可以在主食中多加一些青菜或肉片，營養會更均衡
換個招牌，可是裡面煮料理的人還是一樣，不好吃，料每次都不一樣（亂加？）
希望可以煮清淡一點，都太油和太鹹了
口味有改良空間，尤其是早餐店...
建議學餐可以引進好吃一點的東西，或是便宜大碗的東西
建議食品烹調方式可以少油、少鹽，清淡一點較為健康
在全家外面旁邊推銷的飯其實沒有很好吃，海大沒有什麼出色的餐點
希望可以好吃一點
希望自助餐的菜是熱的
自助餐油少放一點點點點點
自助餐的調味皆太鹹，口味太重，主食可以多些變化，已經吃膩了
自助餐建議少油少鹽
最好全部的自助餐加飯都不用錢我肯定給滿分
有同學吃完自助餐總是拉肚子，期望能改善菜品的煎炒調料

希望 7-11 可以進駐校園
希望可以有 7-11 進駐
希望可以進駐連鎖品牌，一樣要花到 100 左右一餐，希望能有速食店或手搖店之類的選擇
希望本校可以有麥當勞，肯德基和披薩類的快餐店。
麥當勞進駐
希望新增麥當勞或肯德基進駐海大
麥當勞該回歸了
可以開麥當勞嗎
希望學生活動中心原本萊爾富的位置能再招攬超商或餐飲業進駐，提供工學院、電資學院學生多一點選擇
希望可以進住 subway
希望有麥當勞
希望可以有鬆餅店
希望能引進麥當勞
希望學校能有賣水果或果汁的店面(如二年前在一餐的水果店，價格合理，夏天很適合當午餐。也比較健康)
拜託來點水果~
增加飲料店
建議貴族世家旁邊的空地方可以開一間便利超商或飲料店之類的！
今晚 我想要來點 寧夏夜市的骰~子~牛~
價格可以更實惠
各餐廳價格可以更實惠
夢泉的餐點都太貴
男二的學餐價錢不比外面便宜 而且也沒很好吃 感覺越換越差 除了鄭記還不錯其他都還好 另外學校裡的良師塾環境還好而且價錢也比外面的咖啡店低 是學校裡最好的
食物不好吃，價格又貴，還一直鼓勵學生去吃。不懂這個邏輯
價格還是偏貴 不如去外面吃
學生餐廳還是儘量貼近學生需求：便宜、份量適宜、口味不要太過單一，周遭有很多其他餐廳做得到，衛生不用講，一看不乾淨的根本不會走進去。
全體餐廳價格超貴，餐餐都 100 以上，份量又少，食物又難吃，根本因地緣之便，強迫學生消費，望請改善
都說是學餐價格對學生還是有點太高，吃也吃不飽。假設餐點好吃貴就算了，啊難吃又貴真的讓人覺得每次去學餐等不知道吃什麼
學餐怎麼很多都那麼貴 有時吃起來還很難吃（重鹹） 不止一家
希望可以有便宜一點 然後吃起來不錯的
便宜一點
整體價格過高，學生餐廳應該在百元以下，我們應該學習台科大的學餐

學餐他媽的有夠貴，都叫學生餐廳還他媽沒比較便宜，商家又少，重點買來都吃不飽是三小學校跟廠商都該檢討，那些垃圾商家可以經營下去的原因真的他媽的只有一個，就是天氣，破幹基隆一下雨大家就不想出去買東西吃，這個時候那些難吃的東西才有人消費，他們才活得下去，試問好天氣哪個學生願意吃拉基學餐？（不含距離因素）他一點吸引人的地方都沒有
學校附近已經東西不是很多了，學餐要嘛不是太難吃，根本沒意願吃，不然就是也沒比較便宜。 然後貴族世家在學校平常會去吃的人根本寥寥可數，找一些對學生而言比較價格親民的連鎖業者進駐才對吧！像是麥當勞路易莎等等
店家產品極大部分價格過高。學校餐廳無法提供比周遭餐館低廉的餐點著實可惜。口味大部分也不出眾，無法吸引穩定的客群。請重視學生的飲食提供問題，這直接關係學生的整體健康。目前的學餐有品項單一化，速食化的趨勢。這不利於學生長期的營養攝取。
太貴ㄌ
自助餐原本肉要加十元,就已經很坑了, 現在的肉又越來越小塊賣給誰吃? 把大家當盤子?然後曹姐真的是不好吃, 可以請他走嗎
希望餐廳可以讓學生加飯/麵不用錢
再便宜一點，我很窮
種類多一點&價錢與外食相比希望能便宜一點
既然是學生餐廳，價錢應該要比外面賣的便宜，份量也應該比外面多，尤其是蔬菜的部分，但是以早餐店為例，一杯紅茶就賣\$25 居然比外面貴。 有一次我吃自助餐時，員工找我錢，錢直接掉到飯裡，員工居然只是叫我把錢撿起來，而不是問我要不要重新夾一分。還有一次，我在菜裡居然吃到了衛生紙。衛生方面有待加強。 我覺得自助餐阿姨的服務態度不是很好。 自助餐太油膩，每次吃完，餐盒都是油。 自助餐的飯不是太軟就是太硬，而且蔬菜和飯總是涼的，保溫效果非常不好。
對學生來說都太貴了
份量可以再增加
可以再便宜一點
學餐太貴了
價格極不滿意
希望餐廳租金下降，把下降的錢讓價格降低，品質也可以更好
價格可以再低些
太貴，明明是學校餐廳，卻又這麼貴
身為學生餐廳，價錢卻不為學生所能負擔，希望店家能調整餐點價錢
我覺得整體的店家的餐點價格都偏貴，因為我一餐的預算大概是 50 元左右，但是幾乎每一間最便宜的餐點都是 60 起跳，因為如此，所以只能經常吃自助餐。
可以建議售價便宜一點，有些店家賣的比外面還貴，就不會想進去吃，或是招募更多不同風格的店家例如泰式越式料理，因為也有很多外籍生，可以偶而吃到家鄉味
希望價錢再便宜一點
希望學校的餐點可以，價格親民一點，食物能更多樣化

學餐的價錢不到應該有的價值，還會有護航的人，我也是非常不諒解
價格貴
希望價格可以再壓低一點點
價格普遍還是有點高，份量可以大一點的話就能接受
價格可微調降低
個人覺得許多店的產品比起校外店家份量太少而價格也偏高，若有車或願意出校園覓食的學生學餐絕對不會納入飲食選項之一
我觉得没什么建议的 其实海大满多选择的 可是希望价格能夠調整 因為對於一些經濟不好的同學 選擇永遠只有學餐和全家.
學餐內的餐廳衛生都有待加強 尤其是興和…吃過酸的豆芽菜…
餐盤、桌子會有臭抹布的味道
希望衛生可以做好一點
建議學餐定期（如兩個星期一次）大型清潔
環境整潔真的會改變食慾

海大夢泉/勇泉商場、宏廣書屋、第三餐廳營業時間(0620-0914)

	日期	6/20	6/21	6/22	6/23	6/24	6/25-28 端午節	6/29	6/30	7/1	7/2	7/3~7/5 大學學測	7/6~8/14	8/15~8/30	9/1~9/6	9/7~9/13	9/14 正式開餐
	櫃位	六	日	一	二	三	週四~週日	一	二	三	四	週一~週五	週一~週日	週一~週日	週一~週日	週一~週日	週一
夢泉 商場	全家海大店	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	9/13 7:00-23:00	7:00-23:00
	尚一品自助餐	休	休	11:00-19:00	11:00-19:00	11:00-19:00	休	11:00-19:00	11:00-19:00	11:00-19:00	11:00-19:00	11:00-14:00	週一~週五 11:00-14:00 週六日休息			週一~週五 11:00-18:00 週六日休息	11:00~19:00
	威肯廚房	休	休	9:00~13:00	9:00~13:00	9:00~13:00	休	休	休	休	休	休	休	休	休	11:00~18:00	11:00~19:00
	興和燒臘	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	7:00~13:00
	樂迷你餐飲店	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	11:00~19:00
	Food能量吐司	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	11:00~19:00
	山多利美食館	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	11:00~19:00
	元圓鍋燒意麵	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	11:00~19:00
	品佳影印	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	9:00~19:00
	IT資訊	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	9:00~18:00
	Straight A	休	休	11:00~18:00	11:00~18:00	11:00~18:00	休	週一~週三 10:00~18:00週四~日休息							週一~週五 11:00-19:00 週六日休息		11:00~19:00
風鈴巷	海音咖啡	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休		7:30~18:30
勇泉 商場	尚一品自助餐2店	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	商場改裝	商場改裝 後續調整	櫃商進櫃 準備	櫃商備餐	11:00~19:00
	尚一品早餐	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	商場改裝			櫃商備餐	7:00~13:30
	居媽媽美食館	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	商場改裝			11:00-18:00	11:00~19:00
	曹姐美食坊	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	商場改裝			櫃商備餐	11:00~19:00
	御之鮮	11:00~18:00	11:00~18:00	11:00~18:00	11:00~18:00	11:00~18:00	休	休	休	休	休	休	商場改裝			11:00-18:00	11:00~19:00
	朕記粥品	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	商場改裝			櫃商備餐	11:00~19:00
	同樂豆花	11:00~14:00	休	11:00~18:00	11:00~18:00	11:00~18:00	休	休	休	休	休	休	商場改裝			櫃商備餐	11:00~19:00
	Double A 影印	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	商場改裝			櫃商準備	10:00~18:00
	全家海洋店	8:00~22:00	8:00~22:00	8:00~22:00	8:00~22:00	8:00~22:00	8:00~22:00	8:00~22:00	8:00~22:00	8:00~22:00	8:00~22:00	8:00~22:00	8:00~22:00	8:00~22:00	8:00~22:00	8:00~22:00	24小時
宏廣書屋	五南書局	每週一至週五，上午 9 時至下午 6 時，假日休假。															
	良師塾	每週一至週五，上午 10:30 時至下午 6 時，假日休假。															
第三餐廳	小時光(寶媽)	暑假上班日中午供餐服務，假日休息。															