

# 高雄市前鎮高級中學105學年度上學期第2次班級午餐滿意度

請公告在各班公佈欄

調查時間:11/16~11/23

滿意度指標	菜色滿意度 (例如:飯菜變化)		衛生滿意度 (例如:異物及菜蟲等)		口味滿意度 (例如:太鹹、太油、太辣、太甜等)		服務態度 (例如:廚工服務態度)		份量滿意度 (例如:班級菜量)		整體滿意度	
	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比
非常滿意	225	14%	387	24%	223	14%	843	52%	379	24%	422	26%
滿意	561	35%	580	36%	521	33%	479	29%	614	38%	590	37%
尚可	717	44%	568	36%	706	44%	274	17%	527	33%	558	35%
小計(尚可以上)		93%		96%		91%		98%		94%		97%
不滿意	91	5.6%	54	3.4%	126	7.9%	28	2%	81	5.0%	38	2.4%
非常不滿意	19	1.2%	11	0.7%	19	1.2%	4	0%	9	0.6%	5	0.3%

班級	學生反應狀況	廠商回應	學務處回應
103 107 108 113	希望水果種類多變化	我們以當季水果為主,之前因氣候影響水果生長及產量,之後水果陸續恢復供應我們也會提供其他的水果增加多樣化.	非當季水果除了價格高之外,品質也難以掌握,品質不好的會在驗收時退貨,避免更換頻繁,故均使用當季蔬果。
101 106 215 308	請體諒不敢吃辣的同學	辣度會和廚師討論在進行調整	-
112	油炸物太多 湯太油 龍骨湯太多	油炸的頻率會和營養師討論會在減少,龍骨在湯裡主要是增加湯頭的鮮甜度,可以增加用雞骨架的頻率以減少龍骨使用.	油炸次數都有明文規定,而且炸物受到大部分同學喜愛。
210	甜湯多一點	會請營養師菜單進行調整	-
211	雞肉多一點 豬肉少點 減少海鮮同學會過敏	會請營養師菜單進行調整	比例方面會再留意
212	菜色單調 奇怪 不討喜	和請廚師增加菜色的多樣性.增加變化	可上午餐網頁中的食材登錄系統中,查看全國菜色,若有喜愛的菜單請推薦至學務處~
208 213	保久乳換鮮奶	鮮奶有不易保存的問題,提供保久乳是要確保品質穩定	這學聯大會已經回覆過了,食品安全為最重要的前提。
208 301	不要加芋頭 不要加芋頭	會請營養師菜單進行調整	芋頭營養捏,會請廚師用小丁的方式處理,讓同學比較好入口。 <b>(吃東西跟念書一樣,不可偏廢喔)</b>
307	冷凍蔬菜少一點	之前會比較多冷凍蔬菜是因氣候影響,目前蔬菜大致上以恢復供應,冷凍蔬菜的使用也會減少.	冷凍蔬菜的品質比較好掌握,尤其在氣候異常的這個時代中(11月了還有颱風)
315	菜太鹹 湯圓太少	會請廚師在口味上在注意.	湯圓少很可能是前面同學沒有同學夾走太多的,請在班會課的時候共同檢討此現象。

廚餘量仍居高不下,請午餐股長確實掌握班上份量,過多過少請即時反應!!