

# 前鎮高中107學年度上學期第1次班級午餐滿意度統計表

請公告在各班公佈欄

調查時間:10/1-10/8

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、飯量等)		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	534	33.4%	649	40.1%	550	34.5%	1005	62.5%	729	45.4%	666	41.6%
滿意	852	53.2%	877	54.1%	830	52.0%	555	34.5%	789	49.1%	832	52.0%
小計(滿意以上)		86.6%		94.2%		86.5%		97.0%		94.5%		93.6%
不滿意	183	11.4%	78	4.8%	181	11.3%	44	2.7%	81	5.0%	88	5.5%
非常不滿意	32	2.0%	16	1.0%	35	2.2%	5	0.3%	8	0.5%	14	0.9%

班級	學生反應狀況	廠商回應
103	湯太多	各班湯量不宜相差太多，避免運送過程中造成翻倒
105	有些時候有頭髮，某些菜的味道略有怪味。	會請廚工注意髮帽確實戴好，調味方面會請廚師多注意
110	打拋豬肉太油太鹹，水果品質有待加強。	會請水果廠商注意水果品質
111	想要有切好的水果	切好的水果有衛生安全的顧慮，還是以完整的水果為主
214	可否以果汁代替水果	這學期起已經有增加果汁了，水果還是以新鮮的營養價值較好
301	平均菜色，不要忽清淡忽重口味	會請廚師在調味時多注意
311	9/27仙草凍，可以不加鮮奶換其他的珍珠或粉條嗎?	食材內容會和營養師討論

1. 9/27的鮮奶+仙草凍，雖然評價上普遍不錯，但仍有保鮮度上的疑慮，估計短時間沒不再開立，天氣忽冷忽熱，鮮奶在常溫放置上會有變質的可能，請同學明白其顧慮。
2. 水果切好可能要再增加人工成本，請自己動手學著吃。不吃也要帶回家給家人。
3. 各班打菜速度跟流程請適時調整，有些班打個菜都快十分鐘過去了，午餐股長請掌握班級用餐秩序及時間，不要影響到打掃時間。
4. 午餐補助申請，有通過的同學會在10月下旬進行發放，通過審查名單已公告在網站上及學務處外公佈欄，將個別通知領取。這學期還是有超過申請時間才再問說可否補交，答案是不行!每學期午餐補助申請都是在學期初前兩周左右，有需要的同學要自己留意，避免自身權益受損。
5. 減少廚餘量是節能減碳的項目之一，請午餐股長隨時留意每日班上的剩餘飯菜，太多請告知廚工阿姨們(姊姊)或學務處。
6. 均衡飲食已經宣導多次，蔬菜多吃，肉不要過量，白飯適量即可。
7. 食材登錄平台，有空下載APP跟幫家長下載，可一同比較全國午餐菜色，提供給營養師參考及監督午餐廠商。