

前鎮高中107學年度上學期第2次班級午餐滿意度統計表

請公告在各班公佈欄

調查時間:11/26-12/10

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	518	31.9%	635	38.8%	527	32.3%	1112	68.4%	686	42.0%	643	39.3%
滿意	837	51.5%	898	54.8%	810	49.6%	456	28.0%	778	47.6%	859	52.5%
小計(滿意以上)		83.4%		93.6%		81.9%		96.4%		89.5%		91.9%
不滿意	231	14.2%	80	4.9%	264	16.2%	53	3.3%	149	9.1%	111	6.8%
非常不滿意	39	2.4%	25	1.5%	31	1.9%	5	0.3%	22	1.3%	22	1.3%

班級	學生反應狀況	廠商回應
101	希望可以多點甜湯	可請營養師在菜單上在調整
103	花椰菜可以換一種作法嗎? 少點色素的果汁	會請廚師多點變化. 目前提供的果汁是100%的果汁, 不加人工色素的
105	11/1的水果有些內部腐壞	已經有跟供應商反應了, 有提供備品可供同學們更換
109、201、204、209	可以不要有素食嗎?	依據高雄市教育局學校午餐規定辦理
110、304、306、313	炒菜的油可以放少一點嗎?	會請廚師注意用油的量
111	食物外觀可以美觀點嗎, 肉的醬汁太多	會請廚工配膳時不要打那麼多的醬汁到桶裡
113	多些養生的食材(南瓜、絲瓜、山藥)	請營養師增加這些食材的使用頻率
203、209、212、305、308	飯可以別加豆豆	會和營養師討論
208	酸辣湯不要太酸, 甜湯多一點	調味方面會請廚師在多注意
214	仙草凍牛奶可否常提供?	因鮮奶有保存方面的疑慮. 故之後可能不會在供應了
310	建議新增炒泡麵	會反應給營養師
311	11/30的炒飯太乾了	會反應給廚師
312	吃麵的次數多一點	請營養師多開點麵食的菜單

- 餐桶、菜盆、水果籃請於12:40前回收完畢, 以免扣分或遺失, 遺失要照價賠償。
- 休業式1/18(五)休業式完即離校, 當天不供餐, 請各班將餐具餐車清洗乾淨後, 置入教室內妥善保管。
- 泡麵是難以列入學校午餐, 蔬食日是依據教育局規定, 每周至少一次, 本校已經爭取改為每月兩次了, 請同學認知此點。
- 水果內部難全部檢測, 若有不良品請及時反應給廚工阿姨, 會有備品供同學換取, 請多吃水果不要浪費, 不吃也請攜帶回家, 這已經講了很多次了!!水果也是錢買的。
- 用果汁取代水果是越來越多同學懶得動手剝跟吃, 但供應的果汁都不含人工色素, 食用時請確認外包裝完整性, 避免喝到損壞的果汁, 若有破損者一樣可跟阿姨退換。
- 其他建議菜色會供應給營養師知悉, 調整菜單。開學即供餐, 餐具不要忘了帶。