

前鎮高中108學年度下學期第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:5/21-5/28

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	484	34.4%	607	43.4%	453	32.2%	813	57.9%	624	44.3%	562	37.8%
滿意	748	53.2%	688	49.2%	778	55.3%	561	40.0%	697	49.5%	841	56.5%
小計(滿意以上)		87.7%		92.6%		87.6%		97.9%		93.8%		94.3%
不滿意	137	9.8%	83	5.9%	146	10.4%	21	1.5%	65	4.6%	76	5.1%
非常不滿意	36	2.6%	21	1.5%	29	2.1%	8	0.6%	22	1.6%	9	0.6%

班級	學生反應狀況	希望再出現的菜色	不喜歡吃的菜色	廠商回應
102		芋頭西米露、仙草冰、愛玉		
103	1. 麵多一點 2. 建議煎餃、壽司、烤肉、意大利麵			可請營養師參考菜單
104	肉量多一點、餐桶沒把手			
106	不要太辣	仙草愛玉、蘿蔔炒蛋、豆皮	青椒	請廚師注意調味
112	不要香菜、香菇			會請營養師少開
115		綠豆湯、香菇高麗菜、冬瓜檸檬粉圓、紅豆西米露	青椒、大陸妹、香芹黑輪	
202			三色豆	
212	1. 菜不要煮太苦 2. 絲瓜煮爛一點 3. 不要太辣	玉米濃湯	炒萵苣	會請廚師在注意
213	份量太多			
214		雞肉飯、豬排		
215	1. 飯裡時有米蟲 2. 希望有餛飩湯、鹽酥雞+九層塔	柳葉魚、茄汁土豆		會請廚房人員多注意
303		雞排、豬排		

學務處午餐執秘109.6.15