

111 年 03 月滿意度調查結果(松晟)

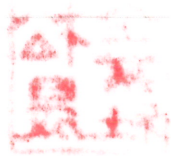
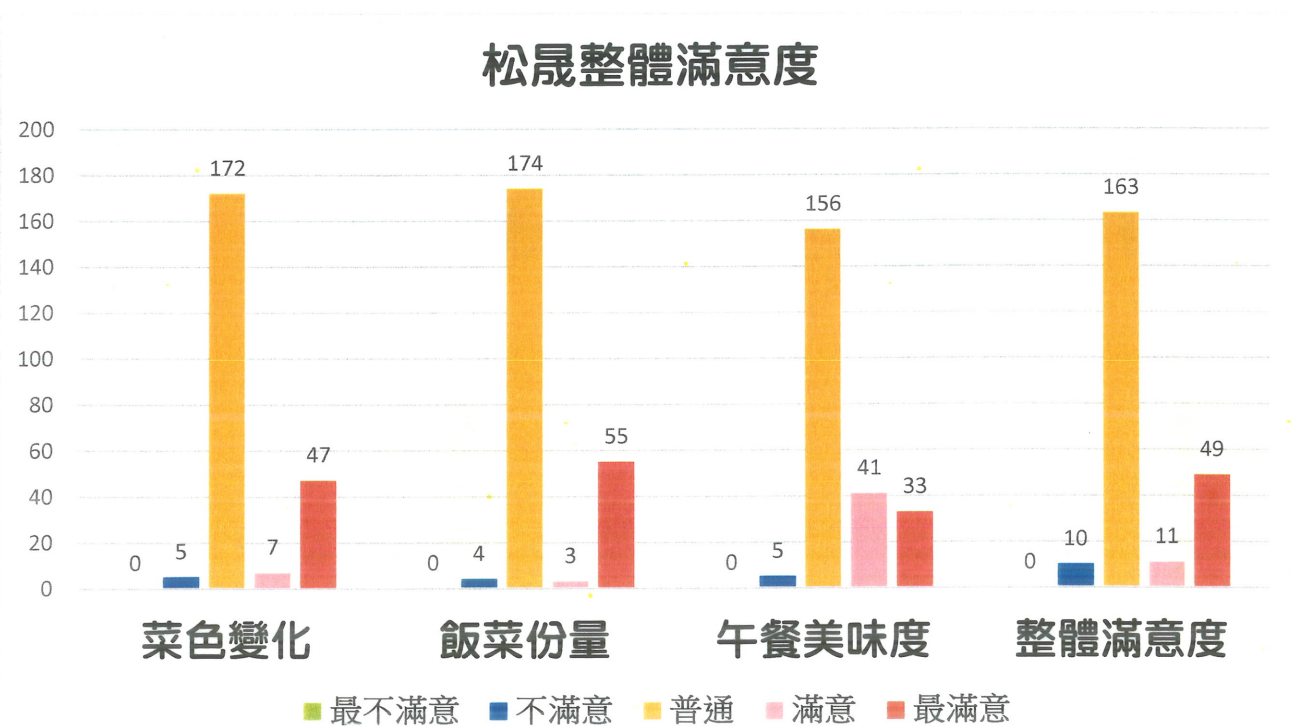
一、調查說明：調查本校 3/1-3/31 期間，各班對於自己班級訂購的午餐廠商進行滿意度調查，每班同學針對每個項目一人一票，無意見者不計票。調查時間為 111 年 3 月 31 日，投票人數 231~236 人。

二、調查結果：

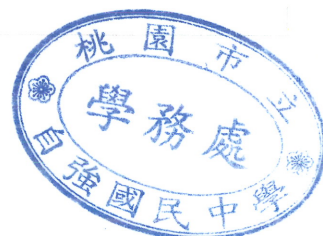
(一)午餐滿意度表現：整體滿意度偏向普通，各項分項目的表現也都傾向普通，但供餐班級數 3 月份為 9 班，4 月份減為 7 班，仍須多加注意菜色美味度及菜色變化的調控，111 年 03 月份之滿意度統計結果以及各班文字建議如下，請廠商參考。

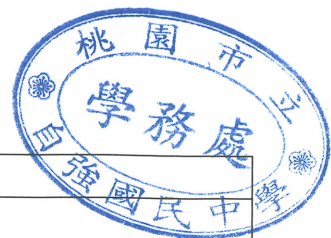
項目	最不满意	不满意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	0 人(0.0%)	5 人(2.2%)	172 人(74.5%)	7 人(3.0%)	47 人(20.3%)
飯菜份量	0 人(0.0%)	4 人(1.7%)	174 人(73.7%)	3 人(1.3%)	55 人(23.3%)
美味度	0 人(0.0%)	5 人(2.1%)	156 人(66.4%)	41 人(17.4%)	33 人(14.0%)
整體滿意度	0 人(0.0%)	10 人(4.3%)	163 人(70.0%)	11 人(4.7%)	49 人(21.0%)

投票人數：231~236 人



【背面還有其他文字建議】





(二)文字建議：

班級	其他建議
712	共發現兩次午餐異物，請多加注意。
902	味噌湯不要加高麗菜，多放一點豆腐，少一點魚肉。
906	菜色變化大一點，油少一點
909	酸辣湯不要那麼水，味道完全不像；味噌湯請不要加高麗菜，味噌湯應該要加豆腐多一點。
911	水果很新鮮，偶爾會有蟲，要注意，請繼續保持。
915	肉多一點。

◎廠商回覆說明：

感謝同學與老師不吝指教。

關於異物，已對廠內人員進行再次教育，並於配膳區加裝亮度增加的電燈，使廚務人員更能挑檢出異物。

菜色的調味與搭配食材，營養師會再與廚師討論做調整，改善、精進菜餚口味。味噌湯方面，原意是希望同學增加蔬菜攝取，往後也會調整使用，達到營養與美味。

再次感謝同學、老師的建議，以上建議將納入菜單開立時的參考，讓同學們吃得 healthier、美味。

午餐秘書	營養師	廠商
