

111 年 03 月滿意度調查結果(好鮮)

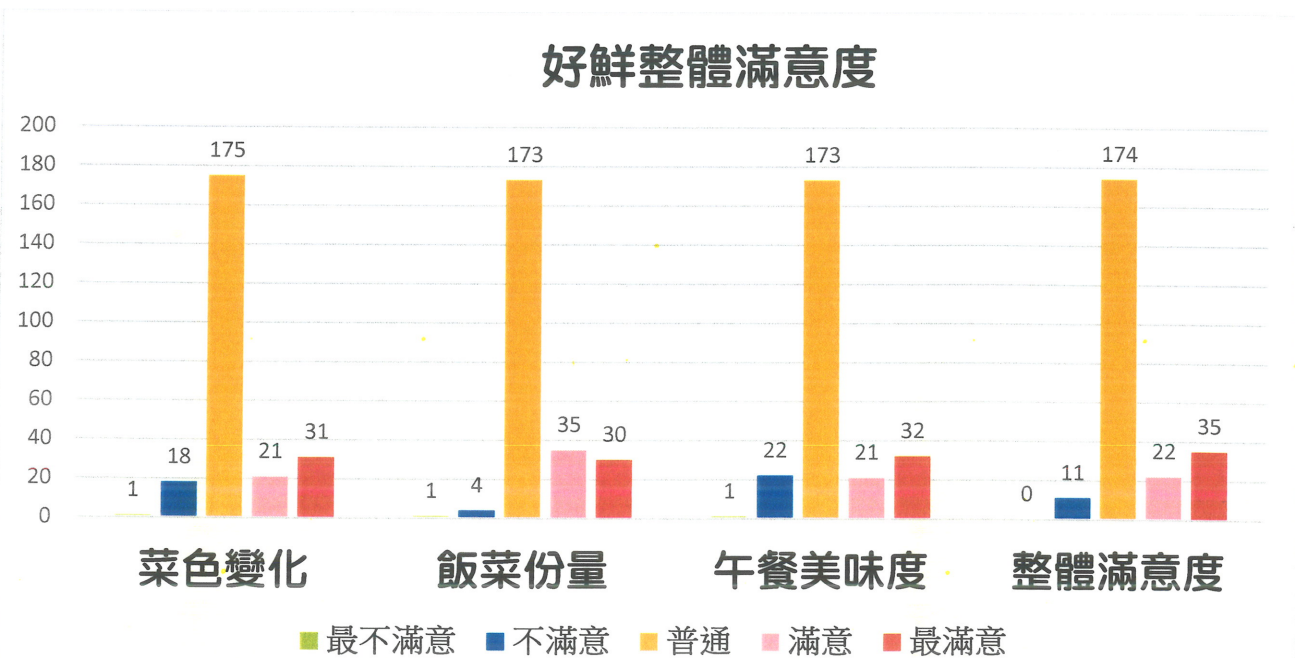
一、調查說明：調查本校 3/1-3/31 期間，各班對於自己班級訂購的午餐廠商進行滿意度調查，每班同學針對每個項目一人一票，無意見者不計票。調查時間為 111 年 3 月 31 日，投票人數 242~249 人。

二、調查結果：

(一)午餐滿意度表現：整體滿意度偏向普通，各分項項目表現也大多傾向普通，飯菜份量調控表現較佳，其次為午餐美味度表現次佳(滿意人數稍多)。

項目	最不满意	不满意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	1 人(0.4%)	18 人(7.3%)	175 人(71.1%)	21 人(8.5%)	31 人(12.6%)
飯菜份量	1 人(0.4%)	4 人(1.6%)	173 人(71.2%)	35 人(14.4%)	30 人(12.3%)
美味度	1 人(0.4%)	22 人(8.8%)	173 人(69.5%)	21 人(8.4%)	32 人(12.9%)
整體滿意度	0 人(0.0%)	11 人(4.5%)	174 人(71.9%)	22 人(9.1%)	35 人(14.5%)

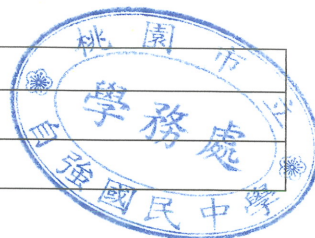
投票人數：242~249 人



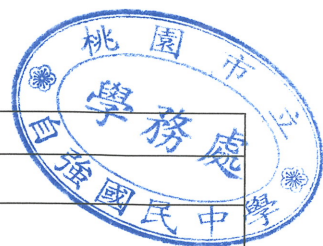
(二)文字建議：

班級	文字建議
701	菜色可以更豐富一點
708	有兩次沒給到餐具，希望可以多加注意。

【背面還有其他文字建議】



(二)文字建議(續)：



班級	文字建議
709	水果有時品質不佳，請改善。
710	表現尚可
810	減少魚排、三色豆
914	義大利麵多一點，麵不要太軟。

◎廠商回覆說明：

701:定期與廚師討論增加變化菜色.

708:餐具沒給到部份,會請送餐人員加強注意.

709:水果品質不佳問題,已要求改善,盡量挑選.若於運送過程發生變質問題,皆準備備品做替換.

810:依教育局菜單規劃準則每月至少2次魚類菜單設計,三色豆學生接受度低,營養師會盡量少出.

914:麵食部份會調整加量,麵太軟的部份會請廚師做調整.

午餐秘書	營養師	廠商