

桃園市立東安國中 113 年 10 月份

營養午餐滿意度調查統計

廠商：榮興食品有限公司

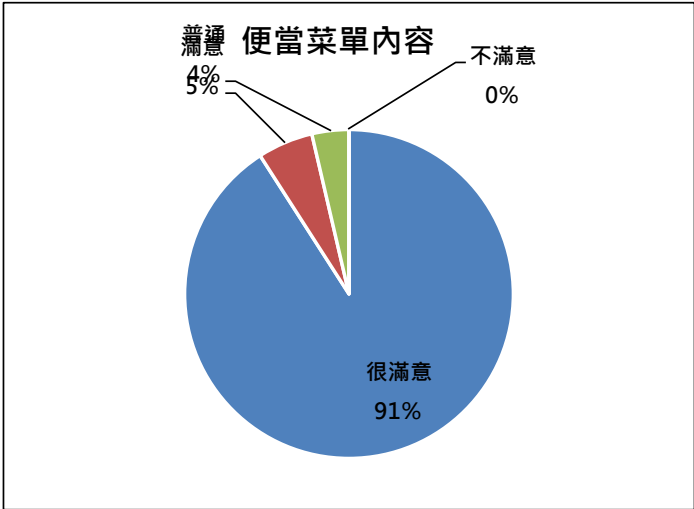
有效問卷：63 份



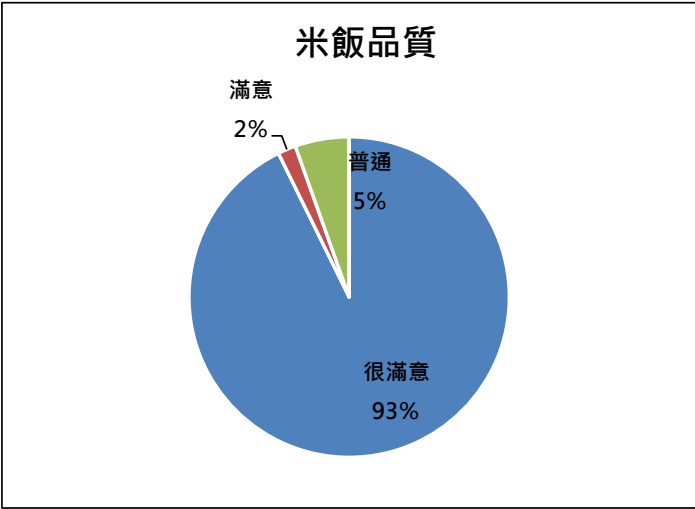
感謝您對榮興的支持
歡迎給予寶貴意見
~ 謝謝您 ~

問卷調查內容	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
便當菜單內容	50	3	2	0	0
米飯品質	51	1	3	0	0
米飯份量	50	2	2	1	0
主菜品質	51	3	1	0	0
主菜份量	51	2	1	0	1
青菜品質	18	20	23	1	1
青菜份量	17	31	15	0	0
菜色搭配	20	21	18	2	2
鹹淡度	18	33	10	2	0
油膩度	12	27	21	3	0
湯的品質	21	27	12	3	0
豆奶的品質與份量	15	21	16	3	8
餐具衛生(菜盆、湯桶、湯匙)	26	29	7	0	1
服務人員態度	26	27	8	0	2

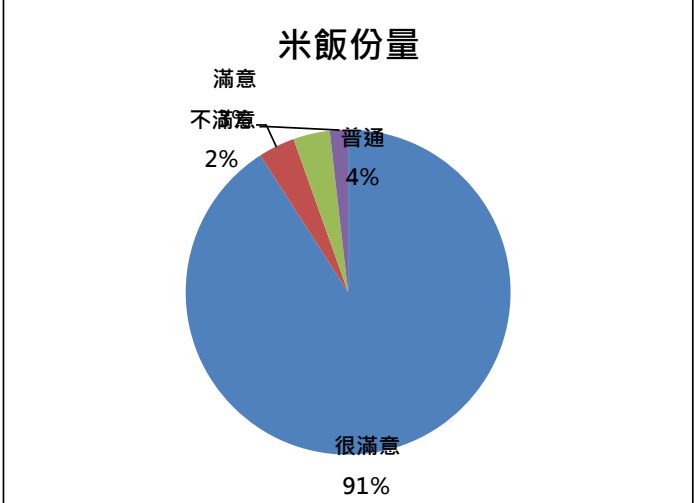
便當菜單內容					
	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
問卷數	50	3	2	0	0
百分比	91%	5%	4%	0%	0%



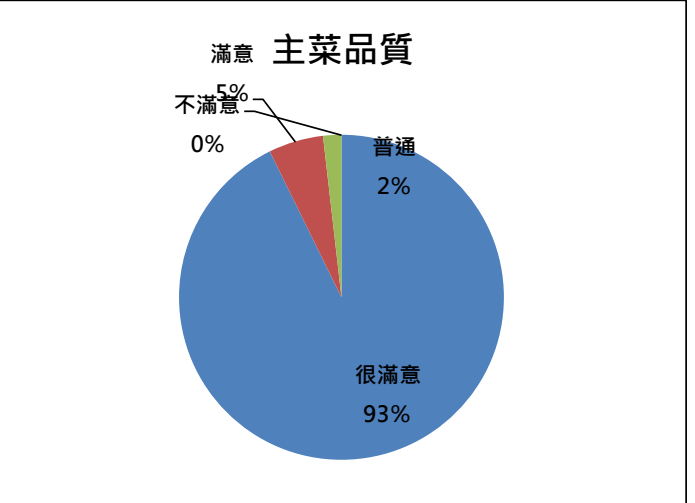
米飯品質					
	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
問卷數	51	1	3	0	0
百分比	93%	2%	5%	0%	0%



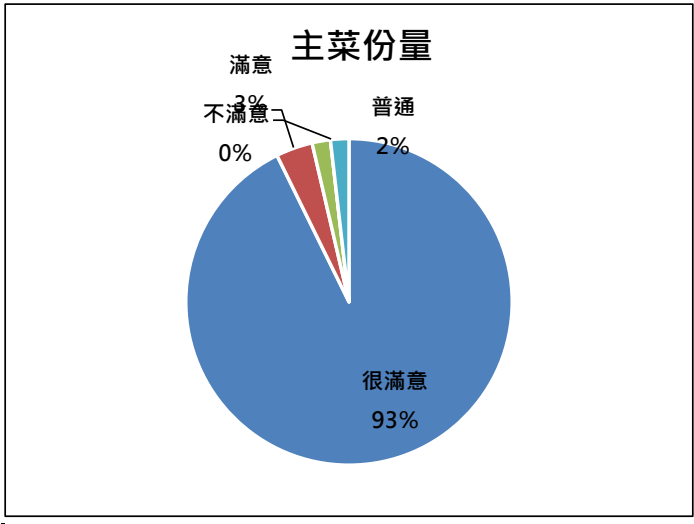
米飯份量					
	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
問卷數	50	2	2	1	0
百分比	91%	4%	4%	2%	0%



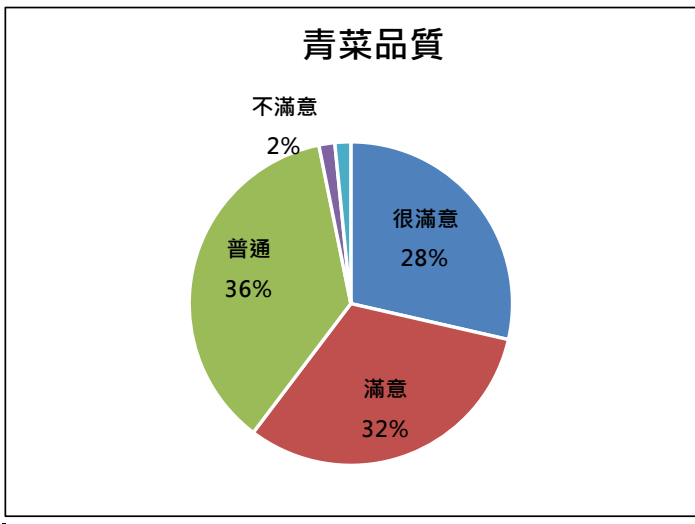
主菜品質					
	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
問卷數	51	3	1	0	0
百分比	93%	5%	2%	0%	0%



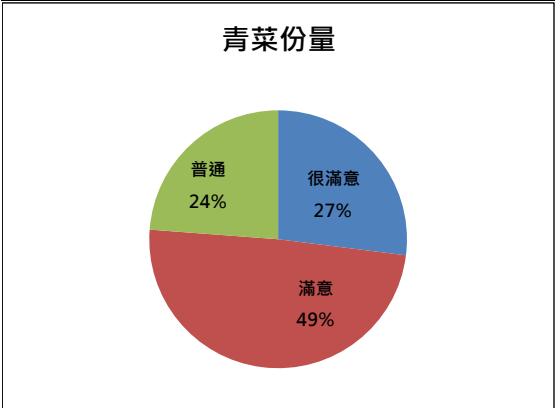
主菜份量					
	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
問卷數	51	2	1	0	1
百分比	93%	4%	2%	0%	2%



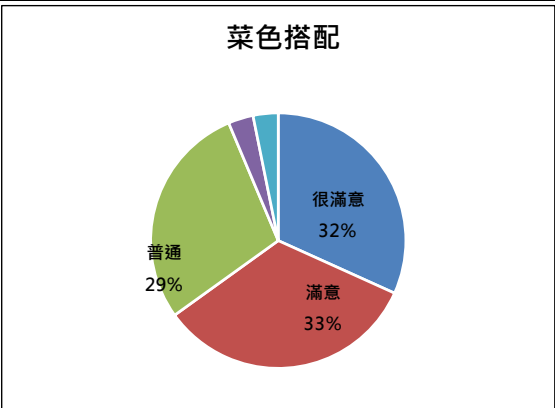
青菜品質					
	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
問卷數	18	20	23	1	1
百分比	29%	32%	37%	2%	2%



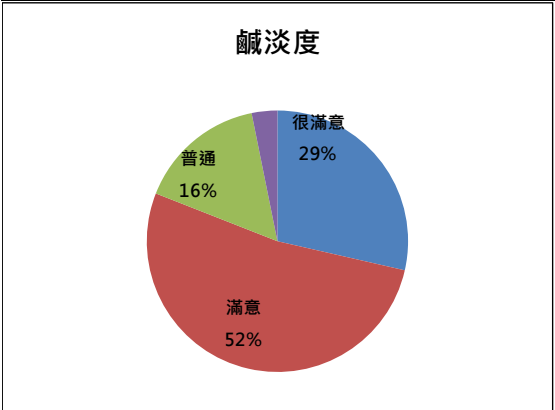
青菜份量					
	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
問卷數	17	31	15	0	0
百分比	27%	49%	24%	0%	0%



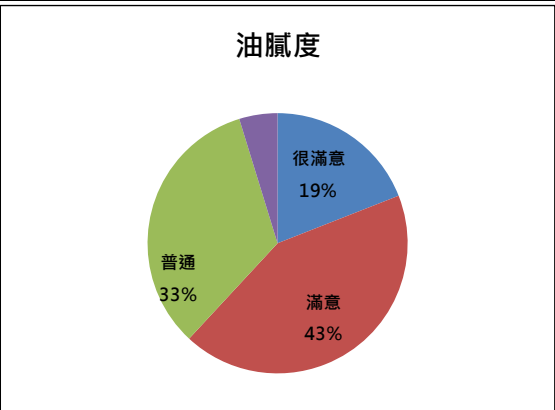
菜色搭配					
	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
問卷數	20	21	18	2	2
百分比	32%	33%	29%	3%	3%



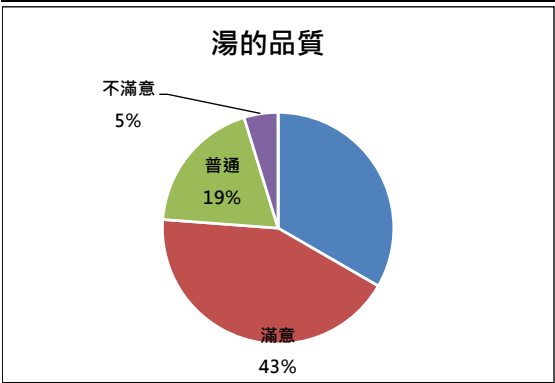
鹹淡度					
	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
問卷數	18	33	10	2	0
百分比	29%	52%	16%	3%	0%



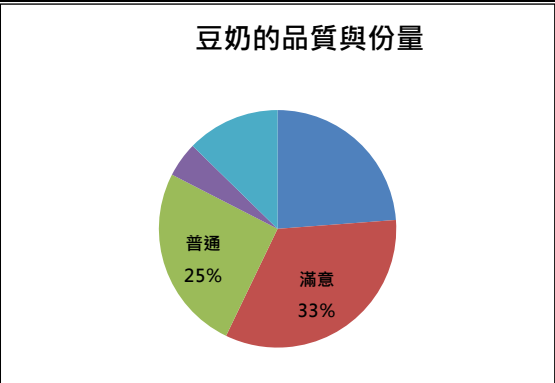
油膩度					
	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
問卷數	12	27	21	3	0
百分比	19%	43%	33%	5%	0%



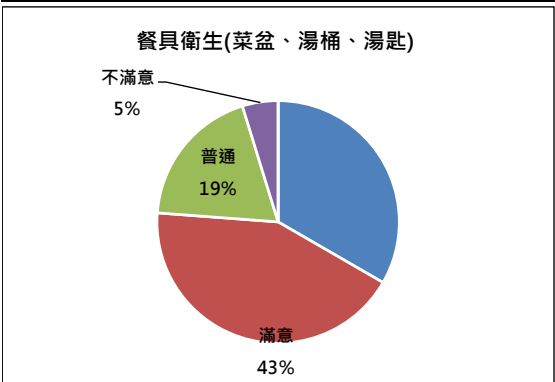
湯的品質					
	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
問卷數	21	27	12	3	0
百分比	33%	43%	19%	5%	0%



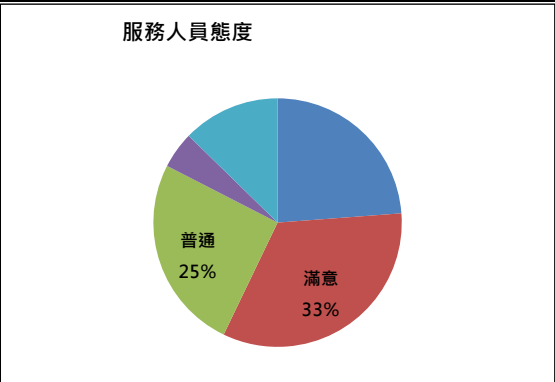
豆奶的品質與份量					
	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
問卷數	15	21	16	3	8
百分比	24%	33%	25%	5%	13%



餐具衛生(菜盆、湯桶、湯匙)					
	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
問卷數	26	29	7	0	1
百分比	41%	46%	11%	0%	2%



服務人員態度					
	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
問卷數	26	27	8	0	2
百分比	41%	43%	13%	0%	3%



意見回覆：

感謝貴校師生們撥空完成問卷，提供給我們寶貴的意見。首先感謝各位師生喜愛榮興餐點，綜合以上的意見，此次調查結果需要加強的部分在於菜色烹調有些太油的部分，目前已召開廚師研討會議，檢討烹調方式，盡量選用不同種類的食材以蒸、煮、烤、滷不同的方式來變化烹調，並減少用油量，若遇油炸品將加強確實瀝油，給學生較天然及清淡的健康飲食。針對部分班級反應有份量不足的情況，當下可以先到備品區補足份量，公司內部在配膳時，也會針對該班級給予加量，避免讓學生有吃不飽的情況發生，若有學生較喜愛的菜色，榮興每週召開廚師會議及營養師會議探討須開立菜單時孩童喜愛但須符合營養及美味兼具在菜單上做調整，且針對學生喜愛的菜色，榮興會主動加量。

本公司將針對意見回饋較不足的部分持續加強改進，以提供更好的供膳品質，感謝您。



榮興食品有限公司