

桃園市立東安國中 112年10月 師生午餐滿意度調查表

採樣問卷數： 52

廠商：萬興達有限公司

項目	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差	滿意度%	不滿意度%
1. 菜單內容 (質)	9	17	23	3	0		
	17.3	32.7	44.2	5.8	0.0	94	6
2. 米飯品質 (質)	7	18	25	1	1		
	13.5	34.6	48.1	1.9	1.9	96	4
3. 米飯份量 (量)	7	17	18	6	4		
	13.5	32.7	34.6	11.5	7.7	81	19
4. 主菜品質 (質)	8	13	28	1	2		
	15.4	25.0	53.8	1.9	3.8	94	6
5. 主菜份量 (量)	8	12	18	9	5		
	15.4	23.1	34.6	17.3	9.6	73	27
6. 青菜品質 (質)	8	17	21	5	1		
	15.4	32.7	40.4	9.6	1.9	88	12
7. 青菜份量	10	16	21	2	3		
	19.2	30.8	40.4	3.8	5.8	90	10
8. 菜色搭配 (質)	11	13	22	3	3		
	21.2	25.0	42.3	5.8	5.8	88	12
9. 菜色鹹淡 (質)	12	14	24	2	0		
	23.1	26.9	46.2	3.8	0.0	96	4
10. 菜油膩 (質)	8	12	28	3	1		
	15.4	23.1	53.8	5.8	1.9	92	8
11. 湯品質 (質)	17	11	21	3	0		
	32.7	21.2	40.4	5.8	0.0	94	6
12. 水果品質 (質)	11	12	22	4	3		
	21.2	23.1	42.3	7.7	5.8	87	13
13. 餐具清潔 衛生 (質)	10	19	20	1	2		
	19.2	36.5	38.5	1.9	3.8	94	6
14. 服務人員 (質)	16	16	20	0	0		
	30.8	30.8	38.5	0.0	0.0	100	0
量總滿意度%						81	19
質總滿意度%						93	7

一、不滿意達20%以上請廠商提出改善計畫

二、改善計畫:無

三、廠商回饋

關於份量的部分，若有不足的情況，當日可至餐車領取備用的餐點，並即時向午餐秘書老師或送餐人員反應，本公司會在盒菜箱外備註份量加量，於配膳時注意該班級的份量，避免同學有吃不飽的情況發生。

關於反應青菜有澀味的部分，會在增加烹煮的時間及食用油的用量，以減少青菜本身的苦澀味。

您的寶貴意見，是我們提升品質的原動力，我們會再努力和改進，以提供更健康、衛生及美味的餐食給予貴校師生。

萬興達有限公司



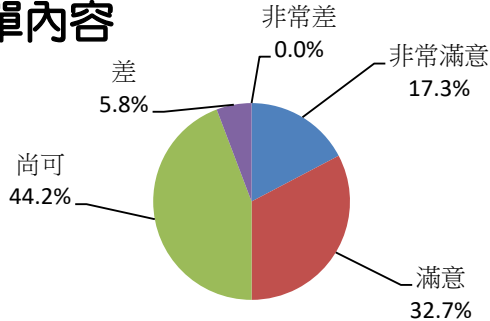
桃園市立東安國中 112年10月 師生午餐滿意度調查表

廠商:萬興達有限公司

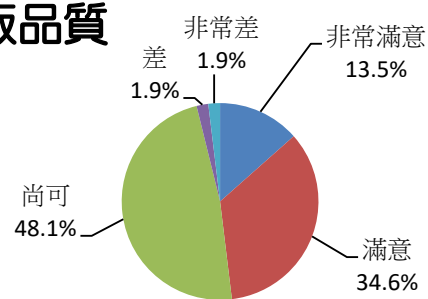
1. 菜單內容(質)					
項目	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	9	17	23	3	0
百分比	17.3	32.7	44.2	5.8	0.0

2. 米飯品質(質)					
項目	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	7	18	25	1	1
百分比	13.5	34.6	48.1	1.9	1.9

菜單內容



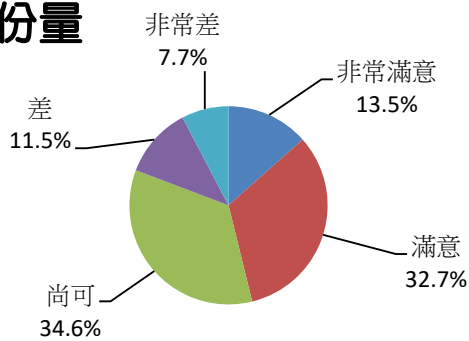
米飯品質



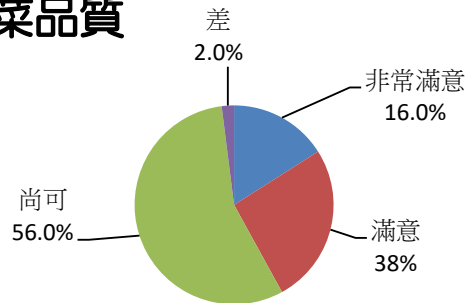
3. 米飯份量(量)					
項目	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	7	17	18	6	4
百分比	13.5	32.7	34.6	11.5	7.7

4. 主菜品質(質)					
項目	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	8	13	28	1	0
百分比	15.4	25.0	53.8	1.9	3.8

米飯份量



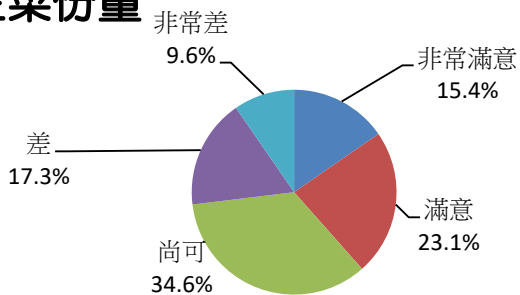
主菜品質



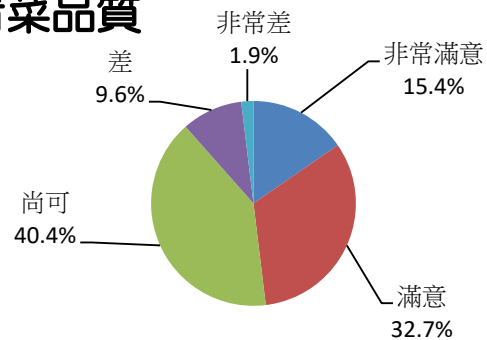
5. 主菜份量(量)					
項目	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	8	12	18	9	5
百分比	15.4	23.1	34.6	17.3	9.6

6. 青菜品質(質)					
項目	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	8	17	21	5	1
百分比	15.4	32.7	40.4	9.6	1.9

主菜份量



青菜品質

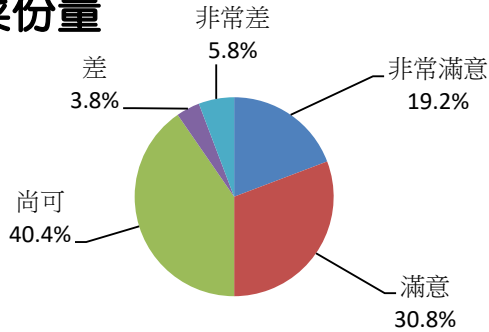


桃園市立東安國中 112年10月 師生午餐滿意度調查表

廠商:萬興達有限公司

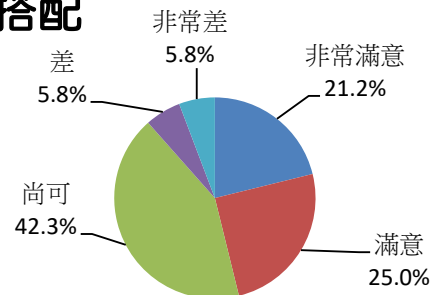
7. 青菜份量(量)					
項目	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	10	16	21	2	3
百分比	19.2	30.8	40.4	3.8	5.8

青菜份量



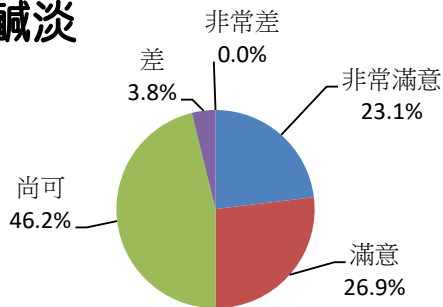
8. 菜色搭配(質)					
項目	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	11	13	22	3	3
百分比	21.2	25.0	42.3	5.8	5.8

菜色搭配



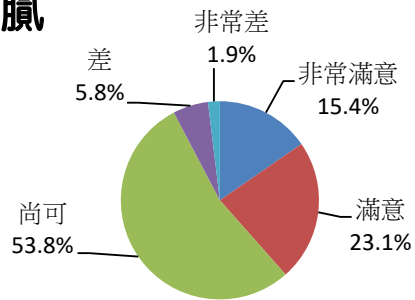
9. 菜色鹹淡(質)					
項目	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	12	14	24	2	0
百分比	23.1	26.9	46.2	3.8	0.0

菜色鹹淡



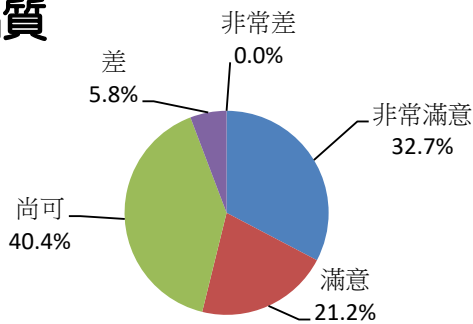
10. 菜油膩(質)					
項目	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	8	12	28	3	1
百分比	15.4	23.1	53.8	5.8	1.9

菜油膩



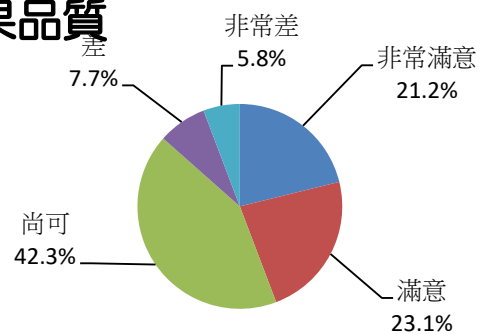
11. 湯汁品質(質)					
項目	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	17	11	21	3	0
百分比	32.7	21.2	40.4	5.8	0.0

湯品質



12. 水果品質(質)					
項目	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	11	12	22	4	3
百分比	21.2	23.1	42.3	7.7	5.8

水果品質

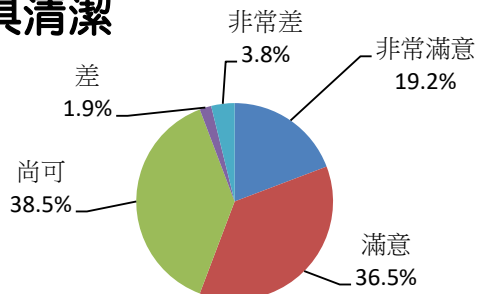


桃園市立東安國中 112年10月 師生午餐滿意度調查表

廠商:萬興達有限公司

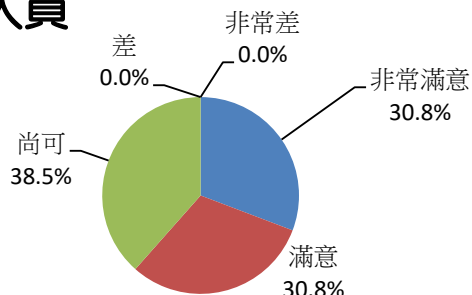
13. 餐具清潔衛生 (質)					
項目	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	10	19	20	1	2
百分比	19.2	36.5	38.5	1.9	3.8

餐具清潔



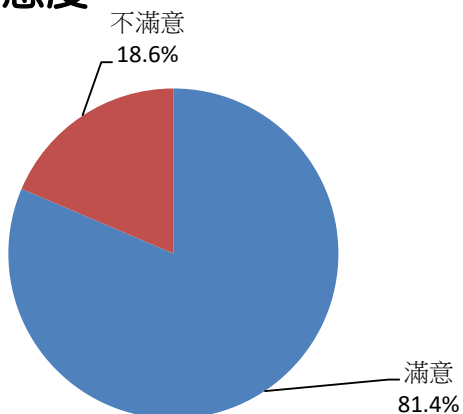
14. 服務人員 (質)					
項目	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	16	16	20	0	0
百分比	30.8	30.8	38.5	0.0	0.0

服務人員



量總滿意度%					
項目	滿意	不滿意			
百分比	81.4	18.6			

量總滿意度



質總滿意度%					
項目	滿意	不滿意			
百分比	93.2	6.8			

質總滿意度

