

武漢國中營養午餐滿意度問卷調查統計

【109.04月】

廠商：津味企業有限公司

有效問卷數：20 份

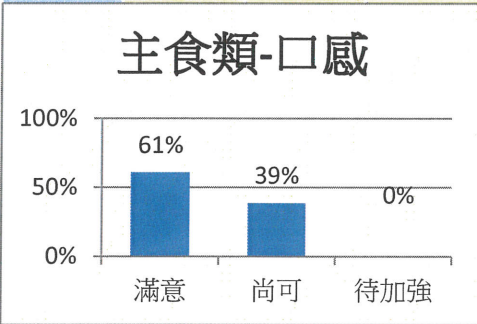
問卷填寫日期：109.4.13

問卷調查內容	滿意 (人)	尚可 (人)	待加強 (人)
主食類-口感	11	7	0
主菜類-口味、口感	12	8	0
副菜-口味、口感	10	9	1
主副菜-份量	11	9	0
主副菜-新鮮衛生	12	8	0
湯品-口味	13	6	1
湯品-份量	9	10	1
盛裝餐具衛生	13	7	0
服務態度	12	8	0

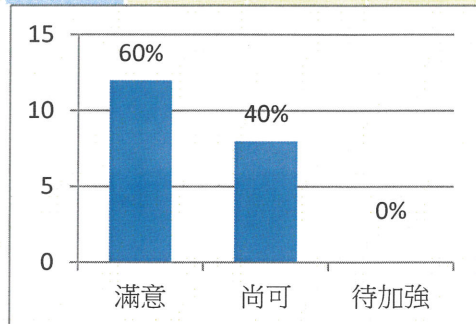
烹調口味	偏鹹	適中	偏淡
	0	17	0
油膩感	清爽	適中	油膩
	0	15	2
菜色變化	單調	普通	豐富
	0	11	6
廚餘量	少量	普通	稍多
	3	13	1

問卷調查內容	很滿意(人)	滿意(人)	尚可(人)	待加強(人)	差(人)
綜合滿意度	4	10	5	0	0

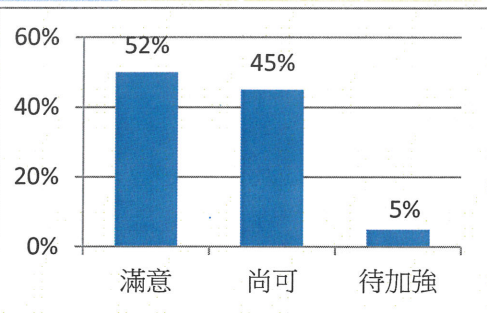
主食類-口感			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	11	7	0
百分比	61%	39%	0%



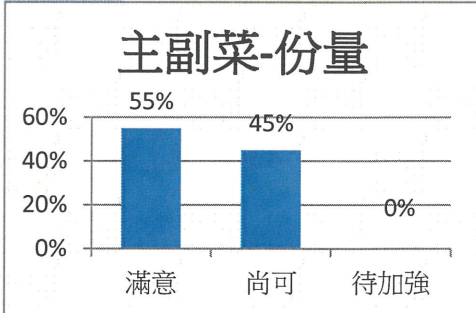
主菜類-口味、口感			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	12	8	0
百分比	60%	40%	0%



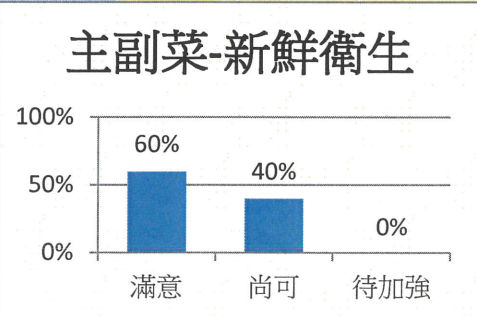
副菜-口味、口感			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	10	9	1
百分比	50%	45%	5%



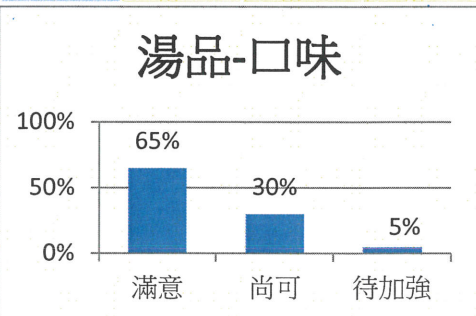
主副菜-份量			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	11	9	0
百分比	55%	45%	0%



主副菜-新鮮衛生			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	12	8	0
百分比	60%	40%	0%

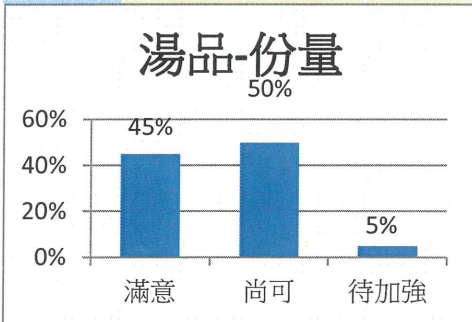


湯品-口味			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	13	6	1
百分比	65%	30%	5%



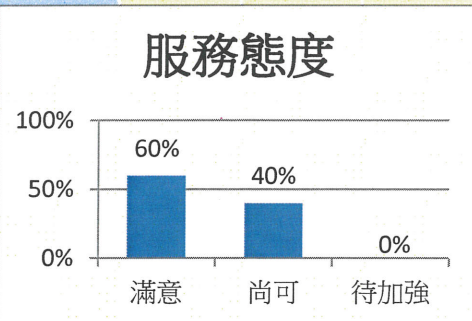
湯品-份量

	滿意	尚可	待加強
問卷數	9	10	1
百分比	45%	50%	5%



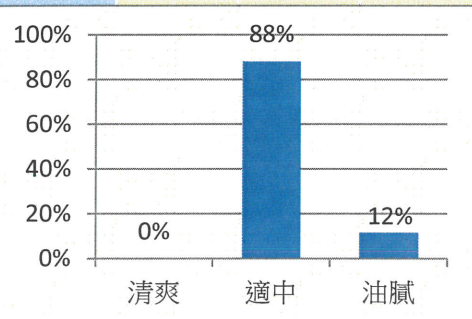
服務態度

	滿意	尚可	待加強
問卷數	12	8	0
百分比	60%	40%	0%



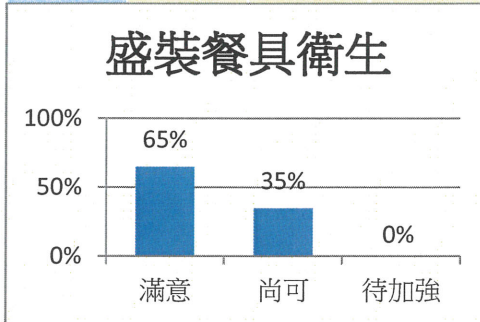
油膩感

	清爽	適中	油膩
問卷數	0	15	2
百分比	0%	88%	12%



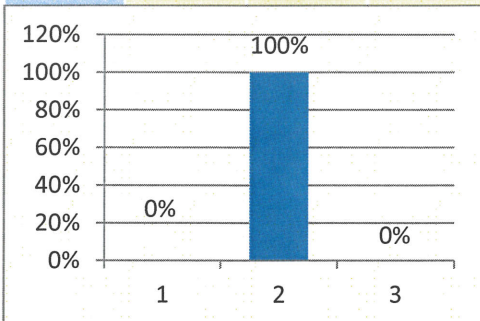
盛裝餐具衛生

	滿意	尚可	待加強
問卷數	13	7	0
百分比	65%	35%	0%



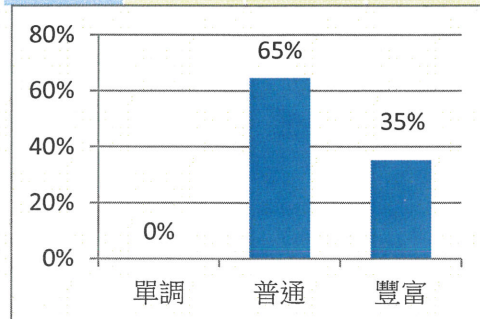
烹調口味

	偏鹹	適中	偏淡
問卷數	0	17	0
百分比	0%	100%	0%



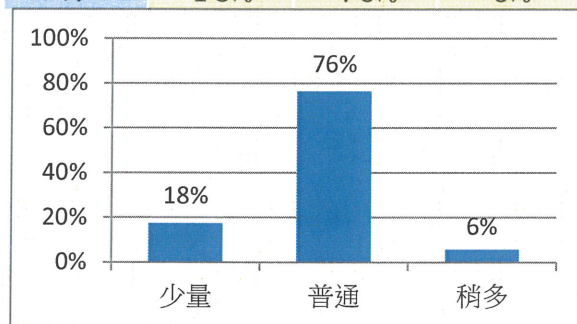
菜色變化

	單調	普通	豐富
問卷數	0	11	6
百分比	0%	65%	35%



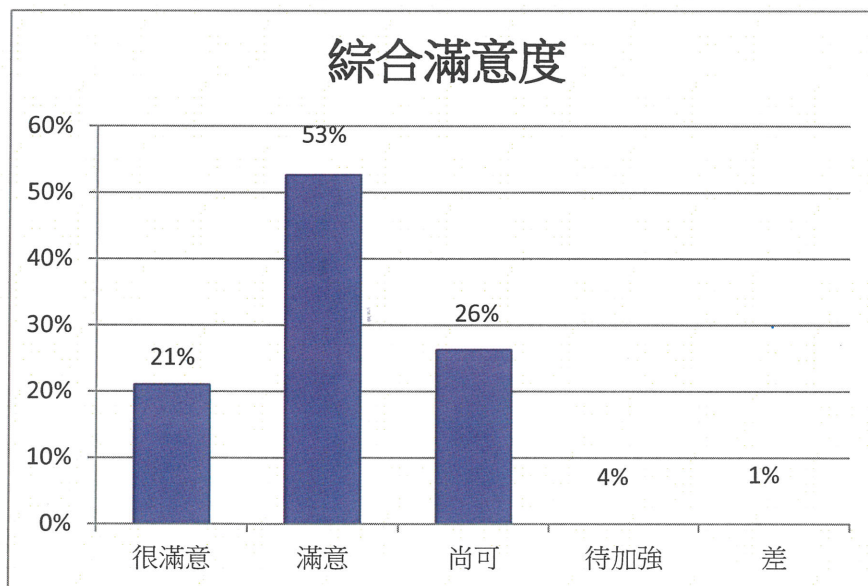
廚餘量

	少量	普通	稍多
問卷數	3	13	1
百分比	18%	76%	6%



綜合滿意度

	很滿意	滿意	尚可	待加強	差
問卷數	4	10	5	0	0
百分比	21%	53%	26%	0%	0%



綜合結果報告

喜歡的菜色：

主菜、肉類、烤雞、焗烤馬鈴薯、炒麵、都喜歡、蛋品、玉米濃湯、主食、甜湯、咖哩、冬瓜、洋蔥、咖哩、蒜香腐乳花椰、瓜類、3

不喜歡的菜色：

蔬菜

其他建議：

906: 主食偶有不足，特別是周三

廠商回覆

非常感謝各位老師及同學們撥空完成問卷，並提供我們寶貴的建議，津味將會積極改進。

在此次問卷中，針對主食口感、主副菜口味、口感為此次主要需改進的部分。此些項目結果為尚可大多為40%以上。距離滿意的結果還有很大的進步空間。主食口感方面，已向烹調人員反映，希望能調整出適當米和水比例，提供口感適當的米食給師生們。對於副菜口味及口感方面，我們已將此結果提供給廚師參考，除了在烹調時間、方法上作適度調整，也透過和營養師討論，研發出更多元化口味的菜色，以利日後在菜單上做更多的變化，提供豐富多元的午餐餐食給貴校師生們。

菜色油膩部分，結果反映菜色油膩高達12%，除因廚師用量欠妥外，同時未考量食材本身富有天然油脂之問題，對於此項問題，已反映給廚師，要求其針對食材特性調整油量，避免過油膩造成同學們用餐不便。

針對師生們提出喜愛和不喜愛菜色的建議，營養師會在往後菜單中做適度安排，將喜愛菜色安排於菜單內。謝謝老師提供之意見，我們會再往後注意菜單編排，讓學生們在營養午餐中，能吃得豐富、營養及安全。

最後，再次感謝各位師生提供我們的建議，津味會積極改進，不論是在供餐或是人員服務方便，若有您覺得不恰當或可以更好的問題，歡迎您告知現場服務人員代為轉達或直接與公司連絡。您提供的建議都是我們進步的原動力。津味因為堅持，所以好吃；因為用心，所以請您放心！

津味企業有限公司

2020.04.17

