

108學年度 崧格高中「營養午餐滿意度調查表」

- ◎請以勾選方式填寫。
- ◎全校學生均可填寫。
- ◎頻率：不定期。
- ◎問卷統一由營養師印製.回收.統計。
- ◎統計結果作為午餐廚房改善之依據。

類別	題號	題目內容	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	百分比
份量	1	主食(飯、麵)供應量是否足夠	40.7%	29.6%	27.8%	0.0%	1.9%	98.1%
	2	主菜供應量是否足夠	38.9%	31.5%	27.8%	0.0%	1.9%	98.1%
	3	副菜供應量是否足夠	38.9%	31.5%	27.8%	0.0%	1.9%	98.1%
	4	青菜供應量是否足夠	42.6%	27.8%	29.6%	0.0%	0.0%	100.0%
	5	湯品之供應量是否足夠	42.6%	27.8%	29.6%	0.0%	0.0%	100.0%
口味	6	午餐之烹調口味(淡、鹹)如何	31.5%	37.0%	27.8%	1.9%	1.9%	96.3%
	7	午餐之油膩性如何	24.1%	24.1%	46.3%	3.7%	1.9%	94.4%
供餐品質	8	午餐食材(青菜、肉)新鮮度	31.5%	38.9%	27.8%	1.9%	0.0%	98.1%
	9	午餐供應水果之品質	35.2%	31.5%	33.3%	0.0%	0.0%	100.0%
	10	午餐之衛生方面(餐具)	29.6%	31.5%	33.3%	5.6%	0.0%	94.4%
	11	菜色是否豐富多變化	24.1%	27.8%	42.6%	5.6%	0.0%	94.4%
	12	您對午餐的整體滿意度為何	25.9%	33.3%	33.3%	5.6%	1.9%	92.6%
意見欄	<p style="text-align: center;">您的寶貴意見是午餐廚房進步的原動力哦!</p> <p>1. 希望餐盤洗得更乾淨</p> <p>2. 青菜太油膩</p> <p>3. 希望有更多的點心</p> <p>4. 不錯，食物很豐富</p> <p>5. 午餐很營養、好吃</p> <p>6. 青菜都吃一樣，可以多點變化，肉可以多一點</p>							

1. 由上表可知每一細項之滿意程度，並可看出學生對於青菜、湯品供應份量及水果品質滿意度高。
2. 由上表可看出滿意度較低包含：第7點午餐的油膩度、第10點餐具之衛生方面、第11點菜色是否豐富多變化
可作為廚師午餐菜餚烹煮改善之依據。
3. 由上表可知學生對午餐整體滿意度為92.6%。
4. 百分比欄位內設有公式。可自行於5種滿意程度欄位鍵入人數後，總數及百分比欄位會自行計算。