

中興國中110學年度第1學期10月份七年級午餐滿意度調查（好鮮）

班級	建議及意見	好鮮公司回覆
7年1班	飯菜中有頭髮 希望衛生好一點	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在中央廚房作業皆佩戴雙層網帽, 預防頭髮掉落. 2. 請確認班級打菜及裝餐同學是否確實戴好網帽, 預防頭髮飄落掉入食物內. 3. 班級打餐後, 盡量將把餐點蓋好.
7年6班	鹹度降低一點	<ol style="list-style-type: none"> 1. 有任何餐點口味上問題(如: 飯太軟太硬、菜太鹹、太油、太甜..等)問題皆可先向送餐服務人員通知, 要求立即改善。 2. 本公司每日用鹹度計測量湯的鹹度, 鹹度計標準為0.9~1.1(為大眾化口味)
7年14班	溫度過低	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐點溫度太低, 本公司會將烹調餐點時間順序做適當調整並盡量以不延遲送餐為原則情況下延後烹調時間, 並將配膳室的恆溫溫度提高, 及保溫車溫度提高, 來達到維持餐點溫度.
7年15班	希望有更多豐富的菜色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 定期與廚師召開菜單會議, 針對烹調口味進行討論與改善. 2. 營養師會定期做菜單更新, 針對季節及學校需求並配合校園午餐營養基準來設計規劃菜單.
7年18班	菜色變化可再多樣化	

總結：我們將持續針對學生及師生們喜歡的菜色及建議事項加強改善，符合師生的期待。也會將同學們的建議及意見納入菜單設計的考量。

好鮮股份有限公司 110.11.9



午秘陳加雲