

中興國中 110 年 12 月午餐意見調查回覆

公司名稱: 皇佳食品廠

反應問題	廠商回覆改善措施
烹調菜色	營養師和廚師會不定期溝通研討新的菜色及口味，並參考及收集各式菜色種類，增加菜色豐富性。營養師在開立菜單時，以飲食均衡、營養健康作為目標，盡可能提供新菜色及豐富性的搭配組合。
供應份量滿意度	若有班級份量不足，現場都有備品可供取用，也可與公司反應並於隔天調整份量。
烹調口味	有班級反應肉片略柴、魚料裡冷了有腥味，本廠一律使用國產有章 Q 認證標章之食材，會請廚師在烹調手法與口味上做調整，以做出符合師生口味的餐點。
菜色油膩性	已立即提醒廚師在烹調時注意油量，減少油量並親嚐口味，以做出符合師生口味的餐點。
菜餚溫度	學校餐點使用保溫車專車運送，如遇天氣溫度較低時會延後餐點下餐時間，以保持餐點溫度。

午餐衛生滿意度

『衛生』是本廠在製作午餐過程中遵循的主旨，無論是食材衛生、工廠環境、人員衛生，本公司會嚴格要求每個環節的衛生管理，讓師生能安心無虞的享用皇佳午餐。

廠商核章：

