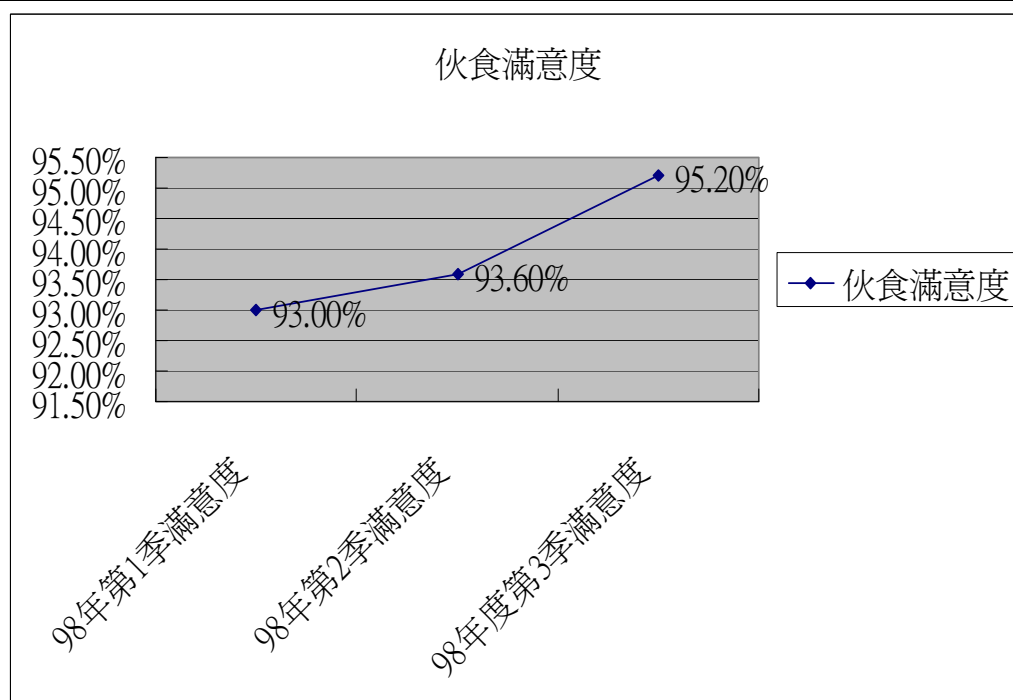


內政部少年之家伙食滿意度趨勢分析與檢討

一、趨勢分析圖表：

問卷項度	98年第1季滿意度	98年第2季滿意度	98年第3季滿意度
伙食滿意度	93.00%	93.60%	95.20%



二、檢討與改善：

- (一)伙食方面學員反應希望增加菜色變化，以及多增加甜湯等，認為伙食安全衛生方面最為需要加強。
- (二)徵詢廚司與少年意見開立菜單，特約營養師檢核營養成份、熱量，以符合少年成長需求；所需食材上網招標採購，每日檢驗食材，確保飲食安全衛生，有效提升少年膳食滿意度。
- (三)訂定「廚房及餐廳管理安全維護實施方案」，每月檢查環境衛生與餐具衛生，定期消毒，並填寫「餐廳廚房安全衛生檢查表」，隨時檢討改進。