

內政部少年之家96年第2季膳食滿意度調查統計

評量指標	滿意程度(人)					尚可及滿意以上的比率
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	
1. 菜色的搭配，符合營養均衡的概念	2	15	83	8	4	89.29%
2. 食物烹調符合安全衛生的原則	0	15	76	15	6	81.25%
3. 每日均有菜色變化	1	14	76	17	4	81.25%
4. 菜色口味多元化	0	13	75	19	5	78.57%
5. 餐後提供湯品(甜湯或鹹湯)	2	13	73	20	4	78.57%
6. 餐後提供水果	2	17	66	23	4	75.89%
7. 食材新鮮度	1	15	80	11	5	85.71%
8. 每日分配餐食的份量	3	16	86	3	4	93.75%
9. 餐廳的環境衛生良好	3	14	80	10	5	86.61%
平均						83.43%

1、備註:發出問卷113份，有效問卷112份，無效問卷1份

2、其他建議:

- (1)星期一早餐可否不要都吃豆沙包
- (2)夏天到了甜湯可否加冰塊
- (3)希望菜色不要太油

3、膳委會回覆:

- (1)早餐已增添其他口味包子，以豐富餐點變化。
- (2)考慮衛生及避免腸胃不適，將以提早煮好甜湯放冷的方式代替冰塊。
- (3)菜色過油係個人口味，經詢問多位員工及學員，大部分表示並無此問題，惟健康考量下，仍請廚師注意避免菜餚過油。