**2018-2019第一学期师生伙食满意度调查表**

调查时间：2018年9月20日星期四

被访对象：教师

被访人数：随机30人

调查结果汇总情况：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 调查内容 | 被访  人数 | 满意人数  （比率） | 基本满意人数  （比率） | 不满意人数  （比率） |
| 菜品质量 | 30 | 4（13.3%） | 25（83.3%） | 1（3.3%） |
| 饭菜份量 | 7（23.3%） | 23（76.7%） | 0（0%） |
| 环境卫生 | 10（33.3%） | 20（66.7%） | 0（0%） |
| 饭菜保温 | 13（43.3%） | 17（56.7%） | 0（0%） |
| 食堂整体 | 4（13.3%） | 26（86.7%） | 0（0%） |
| **教师建议：**  **1、荤菜要提高新鲜度，不要冰冻肉**。  2、有时蔬菜怪味过重。  3、紫菜汤清汤寡水，像是紫菜兑开水。  **4、素菜油腻，炒菜少油、少盐、少糖，要清淡一些**。  5、餐具有时候不干净，特别是筷子和勺子。  **6、建议用色拉油**。  7、早餐建议增加一些酱菜，不要天天都是只有榨菜。  8、早餐的黑米糕有时候一股怪味。 | | | | |

**2018-2019第一学期师生伙食满意度调查表**

调查时间：2018年9月20日星期四

被访对象：学生

被访人数：全年级随机

调查结果汇总情况：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 调查内容 | 被访  人数 | 满意人数  （比率） | 基本满意人数  （比率） | 不满意人数  （比率） |
| 菜品质量 | 100 | 83（83%） | 10（10）%） | 7（7%） |
| 饭菜份量 | 92（92%） | 8（8%） | 0（0%） |
| 环境卫生 | 100（100%） | 0（0%） | 0（0%） |
| 饭菜保温 | 95（95%） | 5（5%） | 0（0%） |
| 食堂整体 | 88（88%） | 5（5%） | 7（7%） |

|  |
| --- |
| 学生建议集中整理归纳：  1、荤菜量太少，比如萝卜烧肉有时几乎都是萝卜，有肉也是肥肉多。  2、汤不好喝，太淡，特别是紫菜汤。  3、每周最好都有一次扬州炒饭。  4、水果太少，有的还是坏的不能吃。  5、油炸鱼排不喜欢。  6、勺子有时候不干净。  7、不要把菜都混在一起。  8、有些蔬菜都凉了。 |