

吴中区胥江实验小学家长校园餐午餐问卷调查表（2025-2026学年第二学期期中）

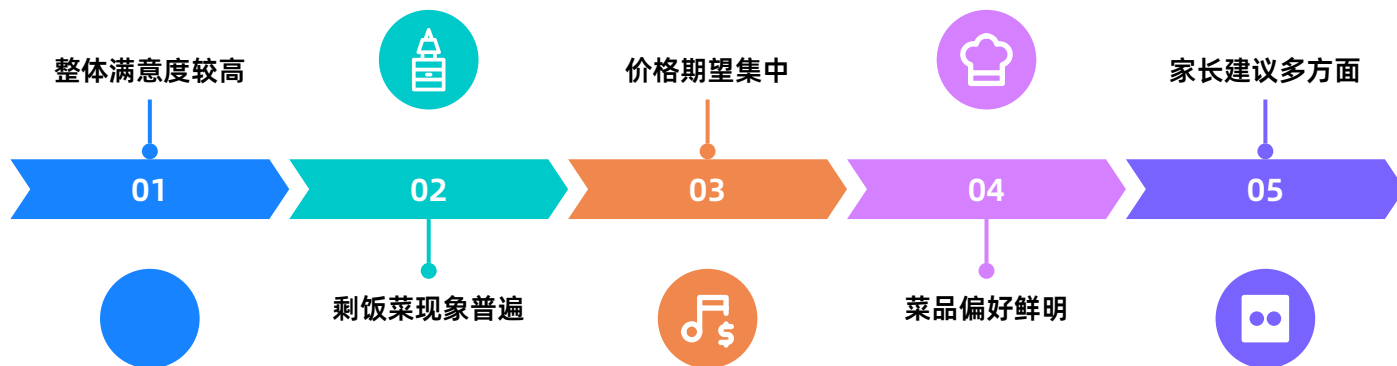
*此份报告生成于 2026-05-06 09:34，回收答卷数为 752 份，数据来自问卷星线上调研平台，AI生成内容存在风险，仅供参考。

前言

为全面了解吴中区胥江实验小学2025-2026学年第二学期期中校园午餐的供应情况及家长意见，学校开展了本次问卷调查。本次调查共回收有效答卷752份，旨在通过家长反馈，系统收集对食堂安全卫生、饭菜质量、服务态度、剩余饭菜情况及价格等方面的评价，同时了解学生对菜品的偏好及家长的改进建议，为进一步优化校园餐管理提供参考依据。

总结

核心发现



- 整体满意度较高，但存在改进空间：**学生对食堂整体情况（平均分4.11分）、饭菜各方面、工作人员服务态度以及总体供餐的满意度均处于较高水平，“满意”和“很满意”的比例普遍超过七成。
- 剩饭菜现象普遍：**超过六成的孩子在校就餐时“有时剩饭菜”，反映出菜品口味、分量或搭配可能存在与部分学生需求不匹配的情况。
- 价格期望集中：**近半数受访者（50.93%）希望午餐价格维持在9-10元区间。
- 菜品偏好鲜明：**孩子们最喜欢的菜品以肉类为主，如红烧鸡腿、咸肉菜饭、糖醋排骨等；最不喜欢的菜品则较为分散，虾仁炒蛋、糖醋排骨、香菇青菜及部分蔬菜类提及较多。
- 家长建议聚焦多方面：**主要集中在米饭质量与保温、菜品搭配与口味优化、卫生安全隐患（如异物）、分餐不均、增加主食种类（如面食）、提高伙食标准（部分家长愿意多交餐费）、公开菜单与监督机制等。

总结结论

整体评价积极

安全卫生认可

剩饭菜普遍

菜单需优化

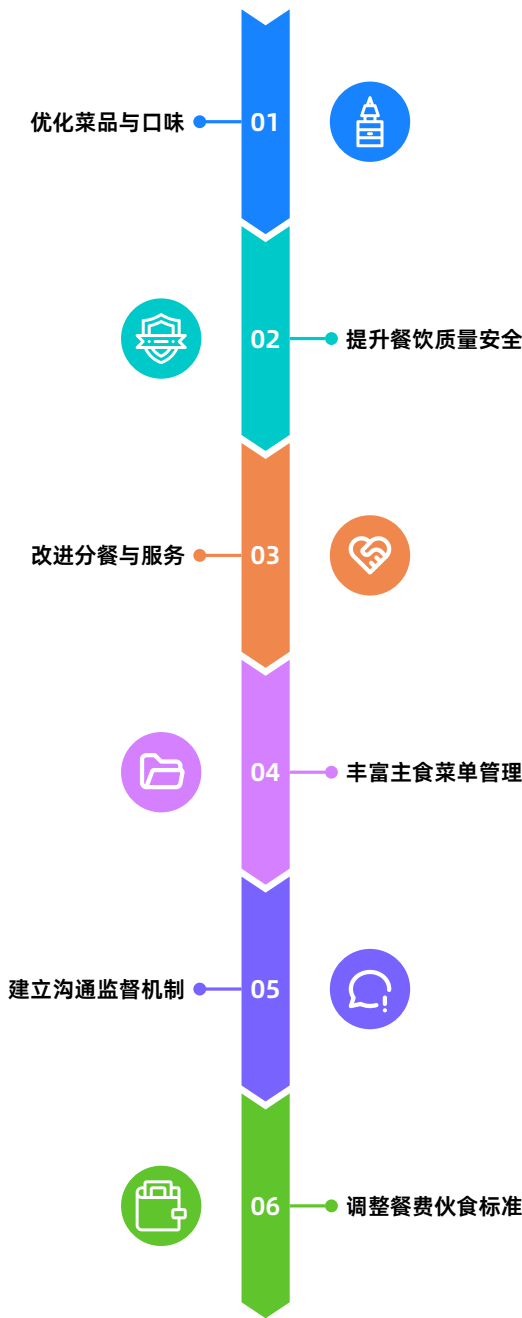
价格期望调整

卫生隐患需杜绝

本次调查显示，吴中区胥江实验小学家长对学校食堂午餐的整体评价是积极的，食堂在安全卫生、环境管理以及工作人员服务方面获得了广泛认可。然而，“有时剩饭菜”的普遍现象以及家长提出的多方面建议，揭示了食堂在精细化管理和服务优化

上仍有提升空间。孩子们对特定菜品的偏好为菜单优化提供了明确方向，而家长对价格的期望以及对伙食质量的关切，则需要学校在成本控制与菜品提升之间寻求平衡。卫生安全问题的反馈应引起高度重视，需采取有效措施杜绝隐患。

建议意见



1. 优化菜品与口味：

- 基于学生喜爱的菜品（如红烧鸡腿、咸肉菜饭等），增加其供应频次，并考虑将其作为“每周特色菜”。
- 针对不喜欢的菜品，分析原因，如烹饪方式、口味或食材本身，对虾仁炒蛋等可尝试调整做法，对不受欢迎的蔬菜可考虑更换种类或改进烹饪。
- 关注“有时剩饭菜”现象，除口味外，检查菜品分量是否合适，考虑不同年级学生的食量差异，探索“按需添饭/添菜”机制。

2. 提升餐饮质量与安全：

- **立即整改卫生问题：**对家长反映的蔬菜异物、汤品卫生等问题，进行彻底排查，加强食材清洗、加工制作过程的监督，确保餐具消毒到位，杜绝隔夜菜，公开食材来源与卫生检查结果，重建并增强家长对食品安全的信任。

- 改善米饭软硬程度和保温效果，停止供应不受欢迎的紫米饭，确保学生能吃到温热可口的主食。

3. 改进分餐与服务：

- 对分餐人员进行专业培训，确保分菜均匀，避免“区别对待”或“荤菜量少”的情况，保证每位学生都能公平获得菜品。
- 维持良好的就餐秩序，考虑饭量大的孩子提前多盛米饭的建议。

4. 丰富主食与菜单管理：

- 增加面食种类，如蒸面、饺子、小馄饨、面条、蛋炒饭等，实现主食多样化，提高学生就餐兴趣。
- 建立每周菜单预告制度，提前在家长群公布，接受家长监督与建议，并根据季节和学生反馈定期调整菜单。

5. 建立沟通与监督机制：

- 定期组织家长代表参与食堂就餐监督，形成常态化的反馈与改进渠道。
- 认真梳理并积极回应家长在开放式问题中提出的各项建议，对可行的建议（如增加水果种类、提供餐巾纸）尽快落实。

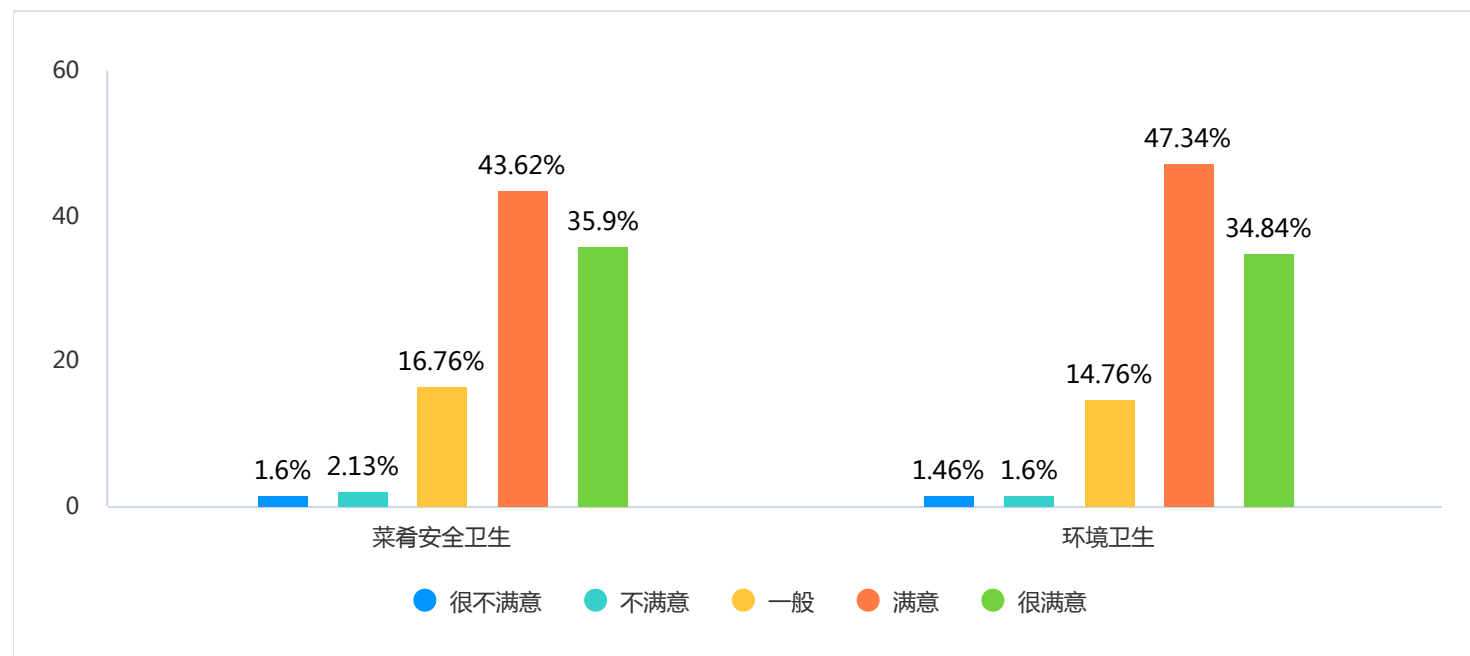
6. 关于餐费与伙食标准：

- 鉴于近半数家长期望9-10元的价格，同时部分家长表示愿意多交餐费以改善伙食，学校可考虑组织家长代表进行专题讨论，评估当前餐费标准下的伙食质量，探讨在合理范围内调整餐费以提升菜品品质和种类的可能性，确保每一分钱都用在学生的营养健康上。

详细报告

1 孩子对食堂整体情况满意度较高，平均分为4.11分（满分5分）

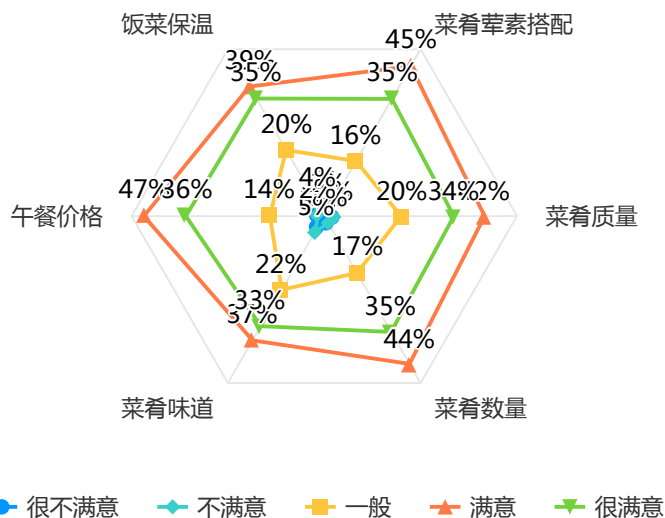
从各项指标来看，菜肴安全卫生和环境卫生的满意度均处于良好水平，两者平均分分别为4.1分和4.13分。在具体评价分布上，“满意”和“很满意”的比例占据绝对多数，合计超过八成，而“不满意”和“很不满意”的比例极低，均不足2%，反映出食堂在安全卫生和环境卫生方面得到了孩子的广泛认可。



*此结论来源于 Q1.请您孩子对食堂情况满意度打分

2 学生对食堂饭菜各方面整体满意度较高

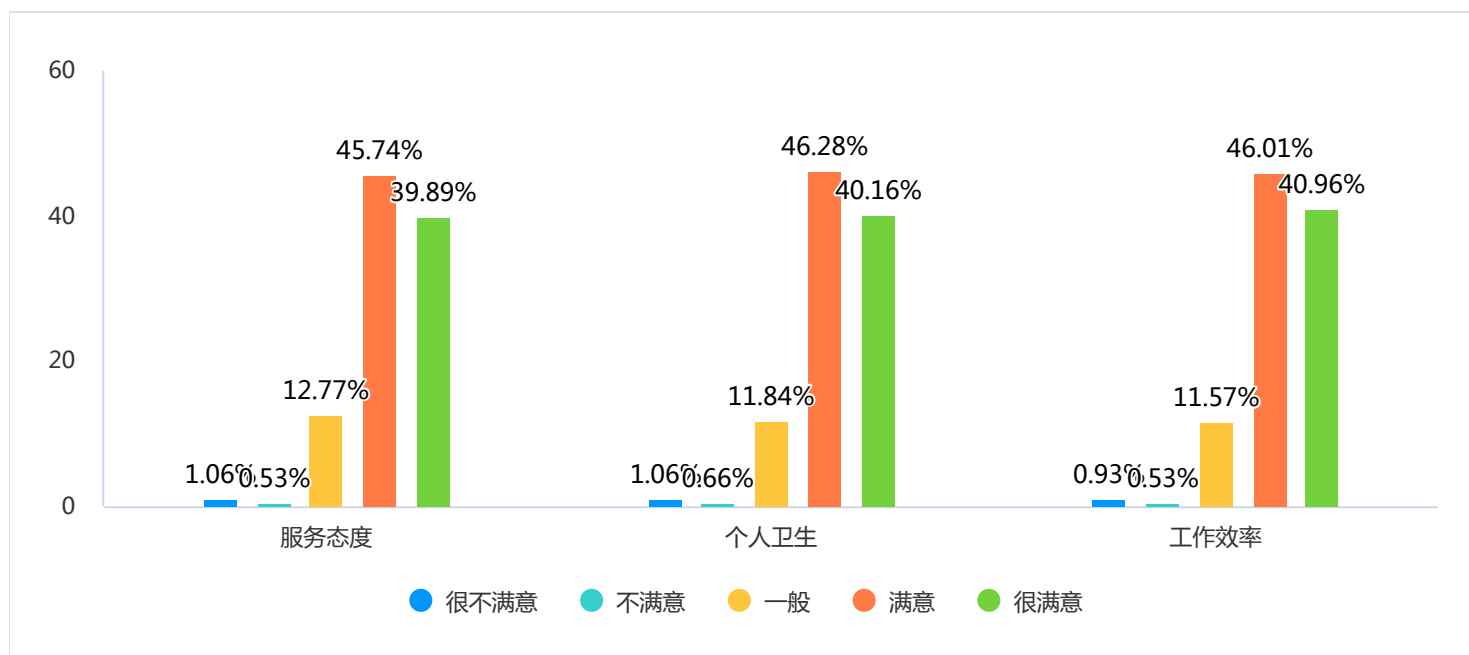
从各项指标的评分情况来看，选择“满意”和“很满意”的比例普遍处于较高水平，多数指标这两项的合计占比超过七成，反映出学生对食堂饭菜的整体认可度较好。



*此结论来源于 Q2.请您孩子对食堂饭菜满意度打分

3 食堂工作人员在服务态度、个人卫生和工作效率三方面均获得较高评价

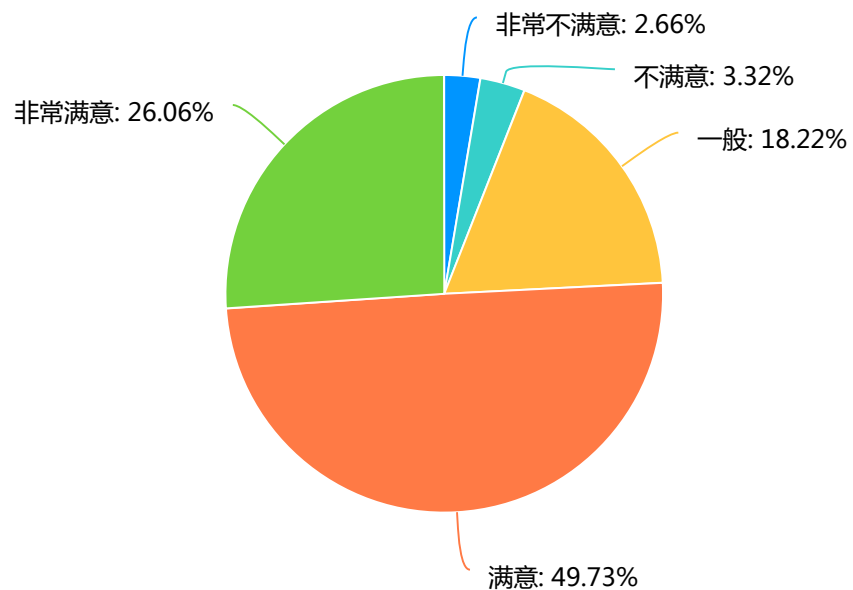
从整体评分情况来看，三个维度的评分分布呈现出高度一致性，均以“满意”和“很满意”为主。其中，“很不满意”和“不满意”的占比极低，均不足2%；“一般”的占比在11%-13%之间；而“满意”和“很满意”的合计占比超过85%，反映出孩子对食堂工作人员的各项表现普遍持认可态度。在三个维度中，工作效率的“很满意”占比相对最高，服务态度的“很满意”占比相对略低，但整体差异较小。



*此结论来源于 Q3.请您让孩子对食堂工作人员服务态度打分

4 孩子对学校食堂供餐总体满意度较高

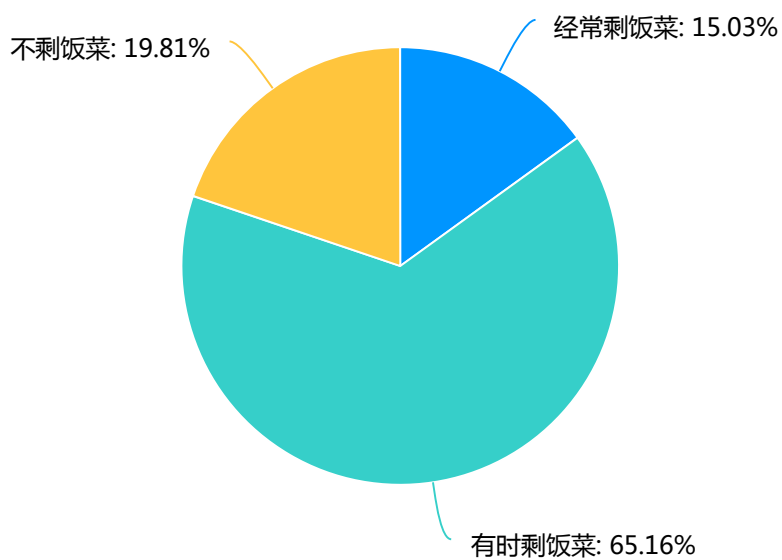
选择“满意”和“非常满意”的比例合计超过七成五，其中“满意”占比接近五成，“非常满意”占比超过四分之一，表明大部分孩子对食堂供餐持认可态度



*此结论来源于 Q4.您孩子对学校食堂供餐的总体满意度

5 孩子在校就餐时剩饭菜情况以有时剩为主

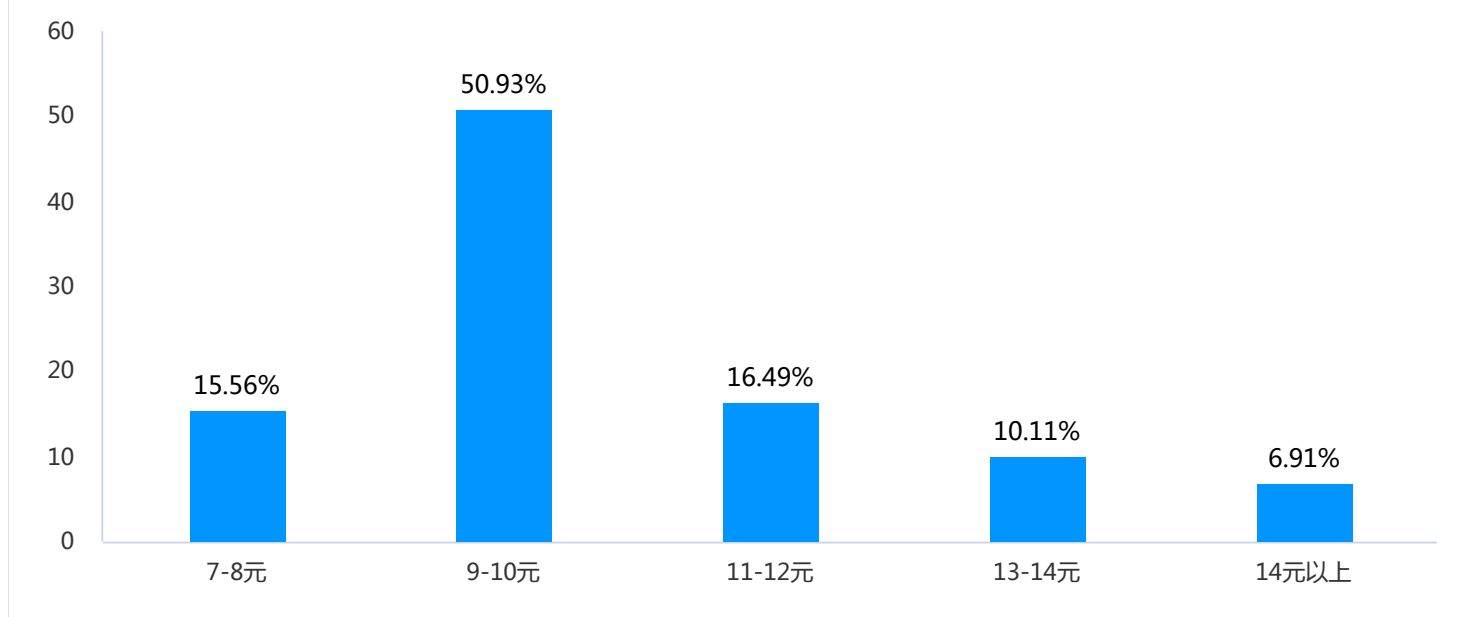
超过六成的孩子在校就餐时有时会剩饭菜，经常剩和不剩的比例相对较低，分别约占一成五和两成。



*此结论来源于 Q5.您孩子在校就餐时是否剩饭菜

6 近半数受访者希望午餐价格为9-10元

在所有参与调查的人群中，选择9-10元这一价格区间的人数占比最高，达到了50.93%，明显高于其他价格区间的选择比例。



7.您孩子最喜欢的一道菜？

*此结论来源于 Q7.您孩子最喜欢的一道菜？

8.您孩子最不喜欢的一道菜？



9. 您对食堂还有哪些方面的建议？或给孩子们有哪些心仪的菜单？请以文字说明形式写在下面，便于学校督促整改。

在食堂建议方面，部分反馈提到米饭软硬和保温问题，希望饭能软一点、保温好一点。还有意见指出紫米饭不受部分孩子欢迎，有孩子因此饿肚子，建议不再准备紫米饭。高年级孩子饭量问题也被提及，希望大锅饭能让孩子吃饱。

菜品搭配和口味上，建议优化搭配以实现营养均衡，希望口味清淡，肉类做得软烂、无骨无刺方便孩子食用，减少辛辣菜品。有反馈提到菜量少、味道有待提高，部分菜品如排骨汤、鸡汤实际像清汤，还有菜品出现味道不稳定的情况，如汤有时很咸有时像白开水。

卫生安全是关注重点，多次反映蔬菜里有虫子、头发、塑料丝等异物，汤里也出现过虫子，餐具和食堂环境的卫生以及食材新鲜度、杜绝隔夜菜等问题也被提出，希望公开食材来源与卫生检查结果。

分餐环节存在不足，有建议对分餐阿姨进行专业培训，确保分菜均匀，避免出现肉类炒蔬菜中分到的全是蔬菜的情况，还有反映打荤菜时存在区别对待，后面的孩子荤菜量少。

主食种类方面，希望增加面食，如蒸面、饺子、小馄饨、面条、蛋炒饭等，做到多种食材、每天不重样，提高孩子对午餐的期待。

关于餐费和伙食标准，部分家长认为目前餐费太低，不能满足孩子需求，表示愿意多交餐费来改善伙食，建议提高伙食标准，增加大荤菜，丰富菜品。

还有一些其他建议，包括每天公布菜单在家长群，每周安排家长参与食堂就餐监督，维持孩子就餐秩序，饭量大的孩子提前多盛米饭，推出每周一次特色菜，提供餐巾纸，允许孩子自由选择菜项，按年级、身高、胖瘦订饭和排版菜品，增加水果种类，改善食堂地面湿滑问题等。

在心仪菜单方面，孩子们喜欢的菜品多样，有番茄牛腩、清炒时蔬、香煎鸡胸肉、虾仁蒸蛋、红烧排骨、杂酱面、饺子、炒饭、清蒸鱼、可乐鸡翅、鸡柳、红烧肉、土豆炒肉丝、西红柿炒鸡蛋、意大利面、小炒肉、小炒黄牛肉、干煸四季豆、三色玉米、火腿肠炒蛋、小碗豆、酸辣土豆丝、糖醋里脊肉、奥尔良鸡翅、小酥肉、毛豆子炖肉、海带、豆腐、豆芽、核桃包、

土豆炖牛肉、玉米小排、菜饭、蛋炒饭、咖喱鸡丁、番茄手工面、梅干菜、水果玉米、奥尔良鸡翅、煎牛排、红烧大骨头、咸肉菜饭、笋丝汤、土豆泥、蜜汁鸡翅、东坡肉、发糕、咕咾肉、蒸蛋、蘑菇等。
*此结论来源于 Q9. 您对食堂还有哪些方面的建议？或给孩子们有哪些心仪的菜单？请以文字说明形式写在下面，便于学校督促整改。

👤 答卷数据有更新，您可以获取最新分析结论

提交更新



10 可上传图片说明[上传文件题]

11 10.您孩子在胥江实验小学哪个班级就读？（ 示例：一1班 ）[填空题]

