

合肥八一学校

2025 年秋季学期第一次校园食品安全满意度测评 整改报告

2025 年 9 月 26-28 日学校组织了校园食品安全满意度测评，针对师生家长反馈的食堂问题，总务处、食堂办认真逐项进行梳理，结合师生家长的实际需求，制定以下系统性整改措施，力求实现服务品质全面提升。

一、优化菜谱结构，提升菜品多样性

问题： 菜谱单一，创新不足，尤其是早餐种类少。

改进建议：

1、丰富菜谱种类。 每周制定多样化菜单，确保每餐有主荤、副荤、素菜、汤品、主食的合理搭配； 增加时令蔬菜和水果供应，提升营养均衡性；引入地方特色菜品与健康轻食选项，满足不同地域学生口味需求。

2、重点改善早餐。 提供多种早餐选择，如包子、馒头、粥类、鸡蛋、豆浆、面条、小菜等； 推出“一周早餐不重样”计划，提高学生早餐的吸引力。

3、定期更新与调研。每学期开展一次“我最喜爱的菜品”投票活动，根据学生反馈调整菜单；鼓励厨师团队定期研发新菜品，设立“创新菜窗口”或“每周推荐菜”。

二、调整菜品口味，注重健康与适应度

问题：油大、辣多，口味不佳。

改进建议：

1、控制油盐用量。制定食堂用油、用盐、用辣椒的标准，推行“清淡健康餐”；厨师培训中加入营养与健康烹饪课程，引导科学烹饪方式（如蒸、煮、炖等）。

2、提供多级口味选择。设立“微辣/不辣/重辣”等不同口味的菜品窗口，让学生根据个人口味选择；推出“健康窗口”或“低油低盐窗口”，面向关注饮食健康的学生群体。

3、引入口味调研机制。定期进行学生口味偏好调查，了解大家对辣度、咸度、油度的接受程度；根据调研结果动态调整菜品口味。

三、提升员工服务意识与质量

问题：个别窗口员工服务态度差，服务质量不高。

改进建议：

1、加强员工培训。定期组织服务礼仪、沟通技巧、卫生安全等方面的培训；强化“以师生为中心”的服务理念，树立良好服务形象。

2、建立服务评价机制。由政教处第月组织学生对每次服务进行评分与反馈；将服务质量纳入员工绩效考核，与奖惩挂钩。

3、设立服务监督岗。由教师和学生代表组成服务监督小组，对窗口服务进行随机抽查与反馈；对于多次被投诉的

员工进行约谈或再培训，严重者调岗处理。

四、优化供餐模式，提供个性化选择

问题：饭菜份量固定，缺乏选择性，无法满足个性化需求。

改进建议：

1、实行按需取餐与分量自选。学生可根据自身食量和喜好选择菜品与份量，避免浪费；设置大小份、半份菜选项，满足不同食量学生的需求。

2、提供个性化餐饮服务。开设“定制窗口”或“营养套餐”，比如素食套餐、低糖餐、高蛋白餐等，照顾特殊饮食需求学生；针对过敏源（如花生、海鲜等）进行标识提醒，保障食品安全。

五、加强就餐过程监督，推动共治共享

问题：缺乏有效监督，师生家长参与度低。

改进建议：

1、建立多元监督机制。成立由教师代表、学生代表、家长代表组成的“食堂监督委员会”，定期检查食堂卫生、菜品质量、服务情况；鼓励学生通过意见箱、线上平台、定期座谈等方式表达建议与诉求。

2、强化卫生与安全监管。食堂应严格执行食品采购、储存、加工、留样等全流程管理制度，做到公开透明；定期邀请市场监管部门或第三方机构进行食品安全检查，并向师

生公布结果。

3. 推动家校互动。定期邀请家长代表进食堂参观、试餐，增强家长对食堂工作的了解与信任；通过家长会、微信群等渠道通报食堂改进措施与成效，形成家校共育共管的良好氛围。

学校食堂不仅是提供餐饮的场所，更是关乎学生健康、校园生活品质的重要环节。通过优化菜谱、改善口味、提升服务、提供个性化选择、加强监督管理等多方面的综合改进，可以有效提升食堂的整体运营水平，增强师生的获得感和满意度。

