

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情况总结

一、总体情况

根据合肥市教育局《关于开展 2025 年秋季学期第一次校园食品安全满意度测评工作的通知》要求，学校于 2025 年 9 月 26 日-9 月 28 日配合学校膳食委员会开展了校园食品安全满意度测评，从整体情况看，学生、家长及教师对学校食堂工作给予充分认可，满意度分别为学生层面 91.76%、家长层面 90.6%和教师层面 91.67%。同时，也指出了日常管理中存在的一些问题，并提出了宝贵意见，本次测评达到了预期效果。

二、组织方式

本次测评采用线上与线下相结合的方式进行，线上测评依托问卷星平台，测评对象为教职工、家长代表，其中教职工 180 人，占比 52.2%；家长 860 人，占比 31.6%。线下测评对象为学生，参评学生 940 人，参评学生占比为 34.5%。

三、各项测评指标情况

此次测评以合肥市中小学校园食品安全满意度测评样卷为参考，共设置基础信息采集、总体测评指标、分项测评指标和未来改进四大维度，各项维度测评结果如下：

(一) 基础信息采集

身份	参评人数	占比 (%)	就餐频次		
			0 次	1-2 次	3 次以上
学生	940	34.5	0	0	940
家长	860	31.6	516	154	190
教师	180	52.2	0	8	172

(二) 总体测评指标

身份	人数	结果统计					满意度 (%)
		满意	比较满意	一般	较不满意	不满意	
学生	940	700	138	71	17	14	91.7
家长	860	621	102	120	8	9	90.6
教师	180	131	30	14	3	2	91.67

(三) 分项测评指标

1、学生测评情况

测评指标	参评人数	测评结果数据				
		满意	比较满意	一般	较不满意	不满意
您对食堂的就餐环境和卫生的满意度	940 人	705	138	64	15	18
您对食堂的餐具卫生的满意度		750	113	48	16	13
您对食堂的就餐秩序和排队时间的满意度?		673	132	97	17	21

您对食堂人员的服务态度的满意度?		708	138	54	24	16
您对食堂人员个人卫生习惯的满意度?		728	128	56	14	14
食堂饭菜的保温情况的满意度?		741	117	51	18	13
您对食堂的饭菜种类的满意度?		776	95	42	13	14
您对食堂的每份饭菜份量的满意度?		718	130	54	16	22
您对食堂的饭菜新鲜度的满意度?		736	116	57	14	17
您对食堂的饭菜口味的满意度?		656	167	91	12	14
您对食堂的菜品价格的满意度?		772	101	38	12	17
您在饭菜中是否曾经发现有异物(头发、虫子、钢丝球等)	940 人	从不: 815; 偶尔: 119; 经常: 6				

2、家长测评情况

测评指标	参评人数	测评结果数据				
		满意	比较满意	一般	较不满意	不满意
您对食堂的就餐环境和卫生的满意度	860 人	655	118	76	3	8
您对食堂的餐具卫生的满意度		641	126	86	2	5
您对食堂的就餐秩序和排队时间的满意度?		642	128	81	4	5
您对食堂人员的服务态度的满意度?		632	120	104	1	3
您对食堂人员个人卫生习惯的满意度?		628	133	92	3	4
食堂饭菜的保温情况的满意度?		616	128	107	4	6
您对食堂的饭菜种类的满意度?		620	120	109	7	4
您对食堂的每份饭菜份量的满意度?		643	114	93	6	4

您对食堂的饭菜新鲜度的满意度?		626	124	97	6	7
您对食堂的饭菜口味的满意度?		614	116	110	11	9
您对食堂的菜品价格的满意度?		642	113	99	3	3
您在饭菜中是否曾经发现有异物(头发、虫子、钢丝球等)	860 人	从不: 765; 偶尔: 87; 经常: 8				

3、教师测评情况

测评指标	参评 人数	测评结果数据				
		满意	比较 满意	一般	较不 满意	不满 意
您对食堂的就餐环境和卫生的满意度	180 人	114	56	6	3	1
您对食堂的餐具卫生的满意度		123	42	10	4	1
您对食堂的就餐秩序和排队时间的满意度?		109	55	8	6	2
您对食堂人员的服务态度的满意度?		125	35	10	6	4
您对食堂人员个人卫生习惯的满意度?		135	27	6	6	6
食堂饭菜的保温情况的满意度?		114	50	10	3	3
您对食堂的饭菜种类的满意度?		111	46	10	8	5
您对食堂的每份饭菜份量的满意度?		116	42	15	5	2
您对食堂的饭菜新鲜度的满意度?		145	20	10	3	2
您对食堂的饭菜口味的满意度?		109	39	20	8	4
您对食堂的菜品价格的满意度?		160	18	2	0	0
您在饭菜中是否曾经发现有异物(头发、虫子、钢丝球等)	180 人	从不: 150; 偶尔: 27; 经常: 3				

4、未来改进情况。

身份	人数	结果统计			
		清淡	咸	辣	甜
学生	940	446	146	268	80
家长	860	655	76	94	35
教师	180	95	30	44	11

此次测评共收集师生、家长反馈有效问题与建议 214 条，主要集中在以下几个方面：一是菜谱比较单一，创新菜品较少，尤其早餐问题比较突出；二是菜品油过大，辣味菜品较多，菜品口味不佳；三是个别窗口员工服务意识不强，服务质量差；四是合理供应饭菜份量，提供可选择性的个性化菜品；五是加强就餐过程监督，让更多师生家长积极参与过程管理。

四、意见反馈和整改情况

测评结束后，学校于 9 月 29 日上午召开了食品安全专题会议，党支部书记张家宝、执行校长费法志、食品安全总监、总务处、食堂办负责人及学校膳食监督委员会全体成员参加。与会人员及时将满意度测评情况进行了梳理，并形成了测评总结报告，学校膳食委员会成员现场确认并签字，9 月 29 日学校将测评结果在校园网站进行了公示。

根据师生反馈的意见，学校约谈了总务处和食堂办相关负责人，要求其对照反馈的问题清单进行逐一核实，并建立

问题整改台账，制订具体的整改措施，明确整改时限。截止2025年9月30日整改工作已完成80%，预计2025年10月15日前整改工作全部完成。

五、下一步打算

食品安全工作是底线，更是红线。下一步，学校将进一步落实主体责任，聚焦关键核心问题，采取富有成效手段和措施加强日常监管，确保守土有责，守土尽责。同时，学校积极欢迎师生家长及社会各界监督，共同守护食品安全。

