

吴中区胥江实验小学家长校园餐午餐问卷调查表（2025-2026学年第一学期期中）

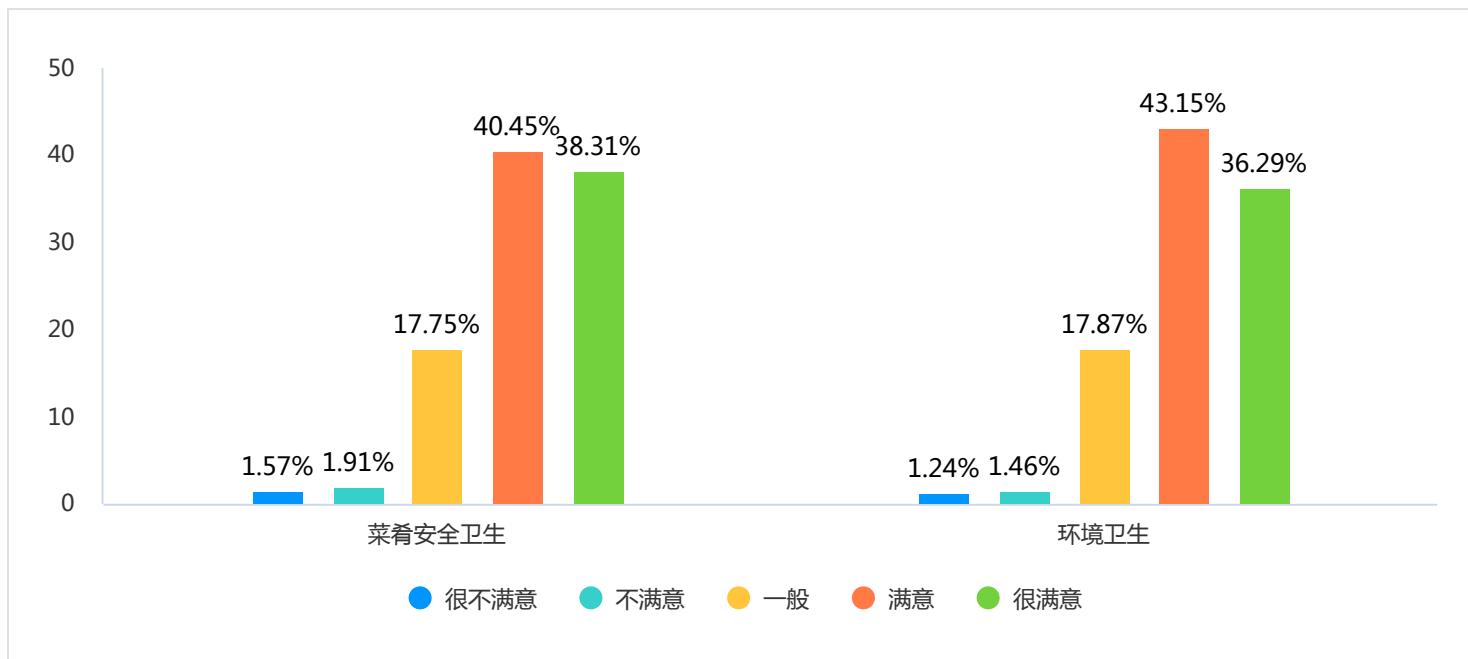
*此份报告生成于 2025-11-04 12:10，回收答卷数为 890 份，数据来自问卷星线上调研平台，AI生成内容存在风险，仅供参考。

前言

为全面了解2025-2026学年第一学期期中吴中区胥江实验小学学生校园午餐情况，收集家长对校园餐的意见与建议，学校开展了本次问卷调查。本次调查共回收有效答卷890份，主要围绕食堂安全卫生、饭菜质量、工作人员服务、学生就餐习惯及午餐价格等方面展开，旨在为进一步优化校园餐管理提供参考依据。

1 孩子对食堂菜肴安全卫生和环境卫生的整体满意度较高

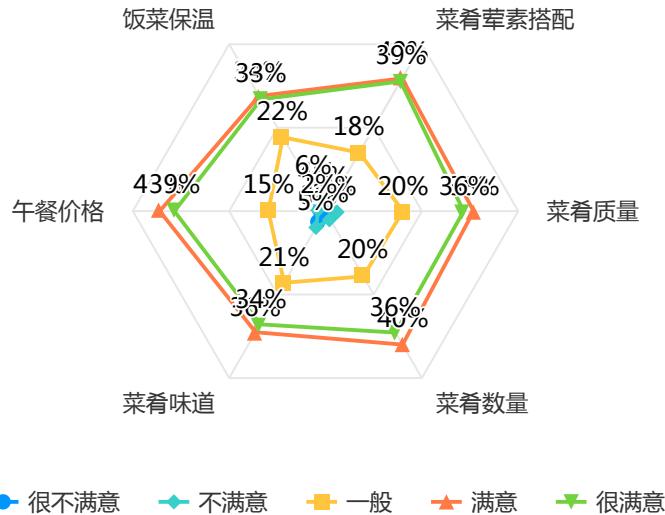
从各项评分数数据来看，选择“满意”和“很满意”的比例占据了绝对多数，且两者的平均分均达到了4.12分，这表明在这两个关键方面，食堂的表现得到了孩子的广泛认可。



*此结论来源于 Q1. 请您孩子对食堂情况满意度打分

2 孩子对食堂饭菜各方面整体满意度较高

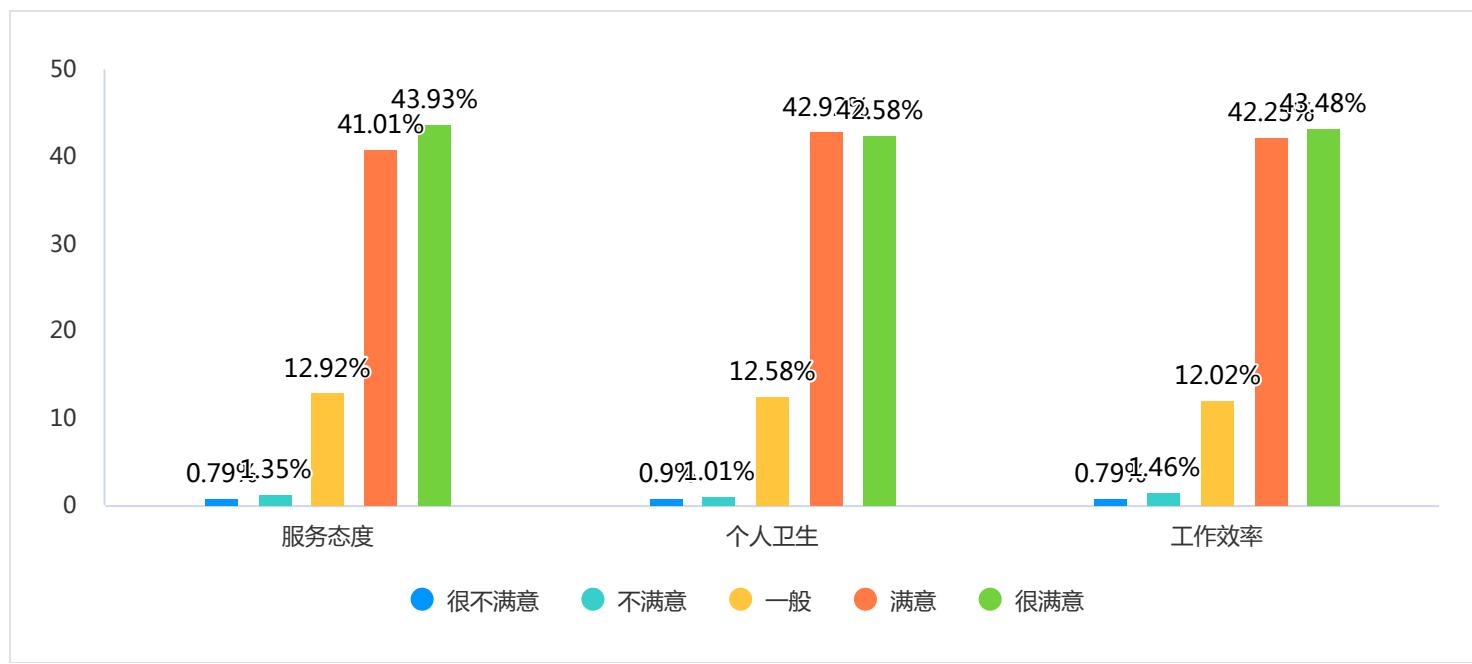
在菜肴荤素搭配、菜肴质量、菜肴数量、菜肴味道、午餐价格和饭菜保温这六个方面，选择“满意”和“很满意”的比例总和均超过了60%，表明大部分孩子对食堂饭菜的整体表现持认可态度。



*此结论来源于 Q2.请您孩子对食堂饭菜满意度打分

3 孩子对食堂工作人员在服务态度、个人卫生和工作效率三方面的评价整体较为积极

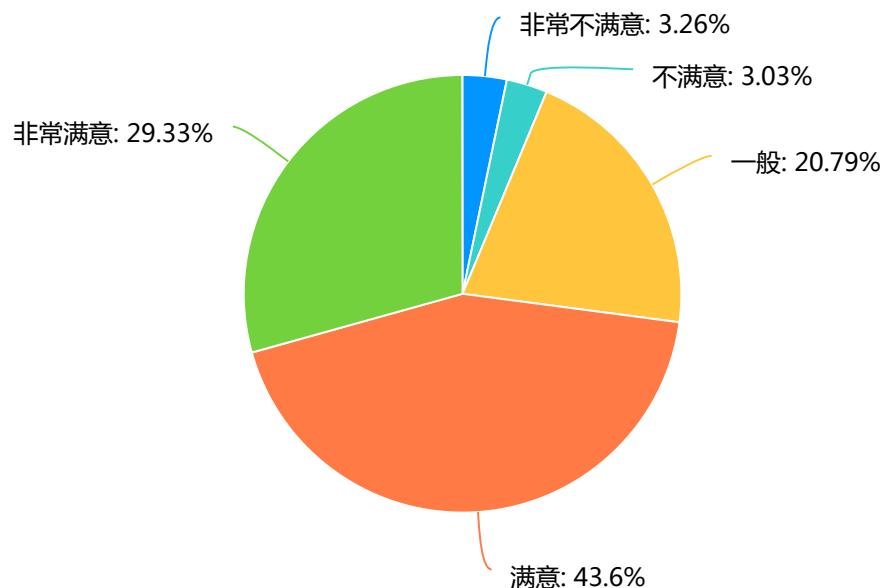
从各项评分来看，选择“满意”和“很满意”的比例均处于较高水平，而“很不满意”和“不满意”的占比极低，表明整体评价偏向正面



*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的总体满意度较高

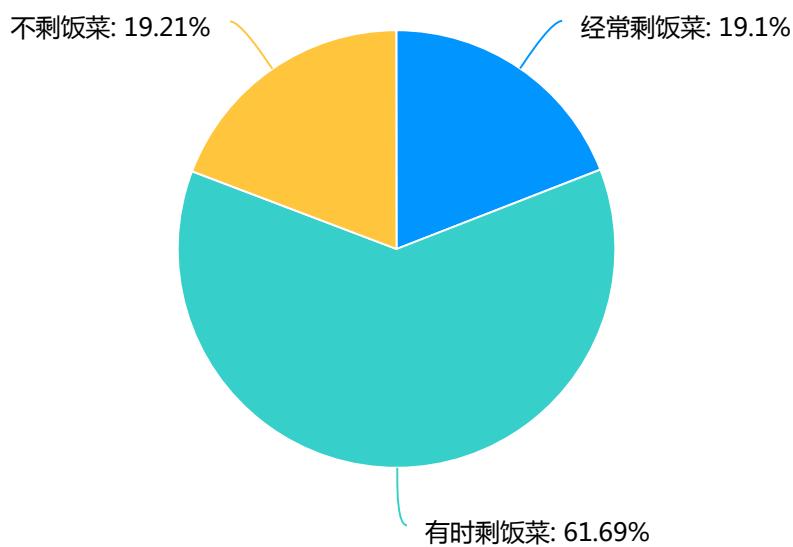
选择“满意”和“非常满意”的比例合计为72.93%，超过七成；选择“一般”的比例为20.79%；而选择“不满意”和“非常不满意”的比例合计仅为6.29%，整体呈现较高的满意度水平



*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“有时剩饭菜”为主

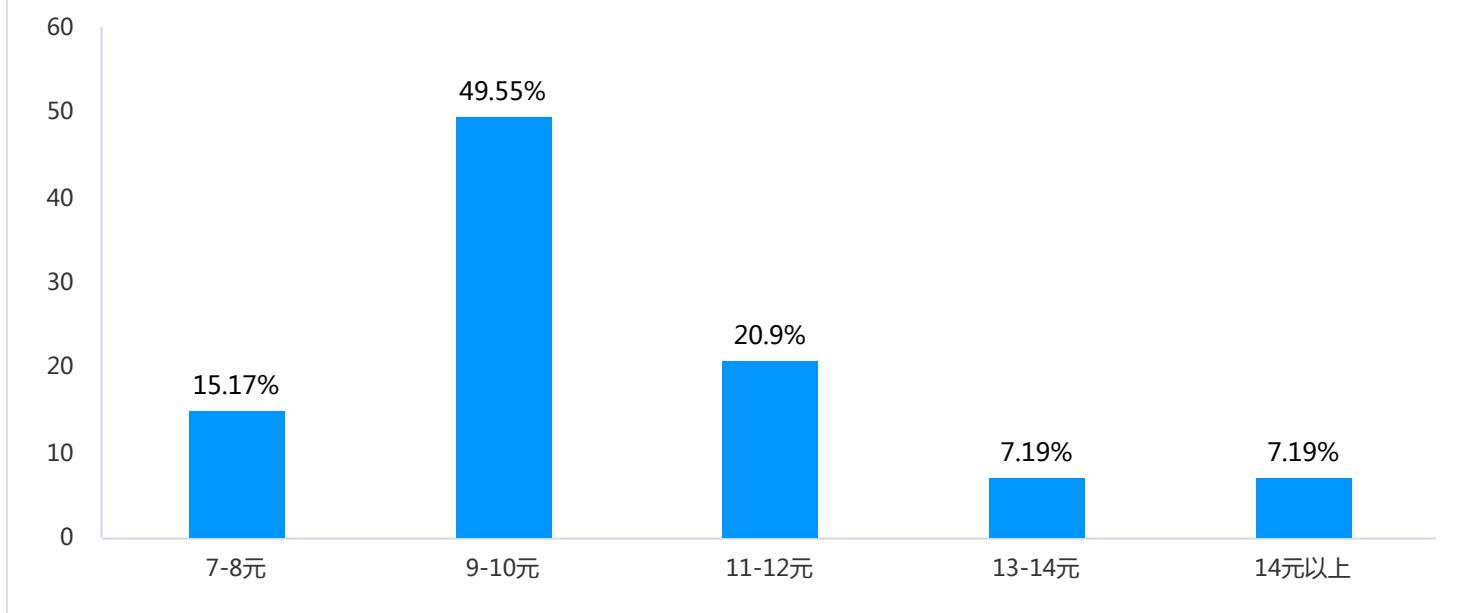
选择“有时剩饭菜”的比例达到61.69%，远高于“经常剩饭菜”的19.1%和“不剩饭菜”的19.21%。



*此结论来源于 Q5.您孩子在校就餐时是否剩饭菜

6 多数人希望学校午餐价格在9-10元

在所有受访者中，选择9-10元价格区间的人数最多，占比达到49.55%，接近一半，明显高于其他价格区间的选择比例



*此结论来源于 Q6. 希望学校供应的午餐每份价格为

7. 您孩子最喜欢的一道菜？

一、 现状总结

偏好肉类及加工肉制品：孩子普遍喜爱红烧肉、糖醋排骨、红烧排骨、鸡翅、鸡腿、鸡柳等肉类菜肴，以及咸肉菜饭、爆鱼、小酥肉等加工肉制品，反映出对浓郁口味和动物蛋白的偏好。

主食类偏好突出：菜饭（含咸肉菜饭）、炒饭（含蛋炒饭）是高频出现的主食，显示出对米饭类主食的喜爱，且倾向于搭配肉类或咸鲜口味的组合。

家常菜接受度高：番茄炒蛋、西红柿炒鸡蛋、土豆丝（含酸辣土豆丝）、青椒土豆等简单家常菜出现频次较高，说明孩子对熟悉、口感温和的传统菜品接受度高。

海鲜及河鲜偏好：虾（含油爆大虾、基围虾）、龙虾、带鱼等海鲜河鲜也受部分孩子喜爱，尤其虾类出现频次较高。

存在口味分化与不明确情况：部分孩子表现出“都喜欢”“不挑食”，但也有“没有喜欢的”“不清楚”“学校方面太不透明”等反馈，反映出个体口味差异及部分信息获取不足的问题。

二、 措施建议

优化菜品结构，平衡营养与口味：

在保留红烧肉、糖醋排骨等受欢迎肉类菜品的同时，增加清蒸、炖煮等健康烹饪方式，减少油炸、高糖高盐菜品比例。

推广番茄炒蛋、土豆炖牛肉等家常菜，搭配西蓝花、菠菜等蔬菜，确保每餐包含“肉+蔬菜+主食”的均衡组合。

丰富主食与菜品多样性：

以菜饭、炒饭为基础，开发咸肉菜饭、什锦炒饭等变体，加入玉米、胡萝卜等蔬菜丁，提升营养密度；同时提供面条、杂粮饭等替代主食，满足多样化需求。

定期更新菜品清单，引入咕咾肉、东坡肉等地方特色菜，以及清蒸鱼、白灼虾等海鲜菜品，增加新鲜感。

加强家校沟通与信息透明度：

针对“学校方面太不透明”的反馈，建议学校定期公布菜单、食材来源及烹饪过程（如照片、视频），通过家长群或

校园平台主动沟通，消除信息差。

开展“家长试餐日”“学生菜品评选”活动，邀请孩子参与菜单设计，提升参与感和满意度。

引导健康饮食习惯：

对“都喜欢”“不挑食”的孩子，鼓励尝试芹菜、冬瓜等蔬菜；对偏好单一肉类的孩子，通过“蔬菜肉丁”“荤素搭配套餐”等形式，潜移默化增加蔬菜摄入。

减少酸辣土豆丝、油炸鸡柳等刺激性或高油盐菜品的供应频率，替换为清炒时蔬、蒸蛋羹等清淡菜品。

关注特殊需求与个体差异：

针对“没有喜欢的”孩子，提供个性化选择（如小份菜、定制套餐），避免强迫进食；对不明确口味的孩子，通过问卷或访谈进一步了解需求。

三、综合性建议意见

以“孩子偏好”为基础，兼顾健康导向：核心是在尊重孩子口味（如保留肉类、家常菜、菜饭等高频菜品）的前提下，通过改良烹饪方式、搭配蔬菜、控制油盐糖，实现“好吃又健康”的平衡。

建立透明化的餐饮管理机制：学校或餐饮提供方需主动公开菜品信息，加强与家长的沟通，及时回应“不清楚”“不透明”等反馈，增强信任度。

推动“参与式”餐饮设计：通过学生投票、菜品试吃会等方式，让孩子成为菜单设计的参与者，同时结合营养专家建议，确保菜品既符合孩子喜好，又满足生长发育需求。

警惕“重口味依赖”风险：长期偏好高油高糖肉类可能导致健康问题，需逐步引导孩子接受清淡口味，例如将糖醋排骨与清蒸排骨交替供应，培养多样化饮食习惯。

通过以上措施，既能提升孩子对餐饮的满意度，又能保障营养均衡，同时促进家校协同，营造健康、透明的饮食环境。

*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？

一、现状总结

1. 蔬菜类

绿叶蔬菜：青菜（含小青菜、大青菜、鸡毛菜等）、生菜、空心菜、芹菜、菠菜等因口感（如太老、苦）、频繁供应或个人偏好成为主要不喜欢的菜品。

根茎/瓜茄类：茄子、萝卜（白萝卜、胡萝卜）、藕、冬瓜、丝瓜、土豆等因味道、质地或烹饪方式（如红烧茄子、生萝卜味）不受欢迎。

其他蔬菜：蘑菇、木耳、豆芽、青椒、洋葱、韭菜等因气味（如蒜味、辣味）、口感（如木耳脆硬）或个人禁忌（如过敏）被排斥。

2. 肉类

水产：虾（含油焖大虾、清蒸虾等）、鱼类（如炸鱼、酸菜鱼）因腥味、刺多、烹饪方式（如天天供应）或个人对“水里游”的“食物反感”。

畜肉：红烧肉、肥肉、方肉因脂肪含量高（太肥）、口感油腻；猪肝、动物内脏因气味特殊或心理抗拒。

禽肉：鸡肉（如黄焖鸡、鸡翅）、鸭肉（如杏鲍菇老鸭块）因烹饪方式（如腥味）或个人偏好。

3. 调味与烹饪

刺激性调味：含辣椒、蒜泥、辣味的菜品（如青椒肉丝、辣的菜）因口味辛辣被排斥。

烹饪问题：菜品太咸、太油、太老（如青菜太老）、夹生（如夹生的荤菜）、有异物（如白菜中虫子），或供应不透明（如家长未见过菜样）。

4. 主食与其他

主食：紫米饭因口感或颜色不喜欢；部分孩子对甜点、包点（如豆沙包、核桃包）无感或过敏。

汤类：紫菜蛋花汤、竹笋汤、汤类因清淡（油汤寡水）或食材（如海带、紫菜）被排斥。

5. 其他问题

供应频率：部分菜品（如青菜、虾）因“天天供应”导致厌烦；部分家长反馈学校餐食透明度不足，无法了解实际情况。

个体差异：存在不挑食、无明确不喜欢菜品的孩子，但整体对特定食材（如蔬菜、肥肉）的排斥较集中。

二、措施建议

1. 优化菜品供应与烹饪

多样化搭配：减少单一菜品（如青菜、虾）的高频供应，增加蔬菜种类（如西兰花、芦笋）和烹饪方式（如清炒、凉拌、烤制），改善口感（如避免青菜过老、去除菜中苦味）。

调味与口味调整：针对儿童口味减少辣椒、蒜泥等刺激性调料，提供不辣版本的菜品；控制盐、油用量，避免过咸或油腻（如红烧肉去肥、增加瘦肉比例）。

处理食材痛点：鱼类去刺、肉类切小块（避免夹生），蔬菜清洗干净（防止异物），对有特殊气味的食材（如木耳、蘑菇）采用隐蔽式烹饪（如切碎入馅）。

2. 关注个体差异与反馈

建立反馈机制：通过问卷、家长沟通群等收集孩子对餐食的具体意见，定期调整菜单，公示菜品照片或食材来源，提升透明度。

特殊需求支持：对过敏（如核桃、海鲜）、宗教禁忌或特殊口味偏好的孩子，提供替代菜品（如素食选项、去辣版本）。

3. 引导健康饮食习惯

趣味化烹饪：通过造型（如蔬菜拼盘）、命名（如“彩虹蔬菜”）增加孩子对蔬菜的兴趣，宣传食材营养知识（如绿叶菜补铁）。

家校合作：家长与学校配合，鼓励孩子尝试新食物，避免在家中强化对特定菜品的排斥（如不将“青菜不好吃”等负面情绪传递给孩子）。

4. 提升餐食管理与透明度

公示与监督：定期公开每周菜单、食材采购渠道、烹饪过程照片，邀请家长代表参观食堂，确保食品安全与质量。

灵活调整机制：根据季节变化更新菜品（如夏季增加清爽瓜类，冬季提供温热汤品），避免长期供应固定菜品导致厌烦。

三、综合性建议意见

以儿童需求为核心：菜品设计需兼顾营养与口味，减少“成人化”调味（如重辣、重蒜），优先选择口感软嫩、味道温和的食材（如嫩叶蔬菜、去皮禽肉）。

平衡多样性与稳定性：在保证营养均衡的前提下，每周轮换菜品，避免单一食材高频出现；对 unpopular 菜品（如茄子、肥肉）可采用改良做法（如茄子泥、瘦肉炖萝卜）。

强化沟通与信任：通过透明化管理（如公示菜单、食材检测报告）、及时回应家长反馈（如“青菜太老”“异物问题”），建立家校信任，共同改善餐食体验。

长期引导与教育：结合健康教育课程，让孩子了解不同食材的价值，通过“试吃会”“小厨师体验”等活动减少对陌生食物的排斥，培养健康饮食习惯。

通过这些措施，可以有效缓解孩子对特定菜品的抵触，提升餐食满意度，同时保障营养均衡与饮食安全。

 答卷数据有更新，您可以获取最新分析结论

提交更新



9. 您对食堂还有哪方面的建议请文字说明以便于我们督促整改：

一、现状总结

饭菜温度问题：天气转凉后，饭菜保温不足，存在饭菜冰凉、热气不足的情况，影响就餐体验。

菜品与口味：菜品种类不够丰富，口味有待提升，部分菜品种味道单一，缺乏多样性和吸引力；部分预制菜使用、食材新鲜度不足的问题被提及。

营养与搭配：营养均衡性不足，荤素搭配不够合理，高蛋白、健康绿色食品供应较少，油炸食品比例偏高。

卫生与安全：食堂卫生状况存在隐患，包括地面湿滑、食材卫生、餐具清洁等问题，食品安全监管需加强。

分量与主食：部分人员反映饭菜分量不足，存在吃不饱、饭不够的情况，主食种类及口感（如米饭软硬）需调整。

服务与效率：服务效率有待提升，保温设施、地面湿滑等硬件问题影响就餐环境和安全。

价格与餐标：少数意见涉及价格调整与餐标增加，需结合成本与质量平衡考量。

二、措施建议

改善饭菜温度：

优化保温设备，确保餐食在供应过程中保持适宜温度；根据天气变化调整保温措施，如使用保温餐车、加热板等。

提升菜品质量与多样性：

定期更新菜单，增加菜品种类，引入不同风味菜品；减少预制菜使用，确保食材新鲜，提升烹饪技艺以改善口味。

加强营养与搭配管理：

制定科学的营养配餐方案，保证荤素搭配均衡，增加高蛋白、健康绿色食品，减少油炸食品；关注不同人群饮食需求，提供多样化主食选择。

强化卫生与安全监管：

定期对食堂卫生进行全面检查，重点整改地面湿滑、餐具清洁、食材存储等问题；加强食品安全培训，严格把控食材采购、加工环节，杜绝卫生隐患。

优化分量与供应：

根据就餐人数合理调整饭菜分量，确保供应充足；提供自助添饭/添菜服务，满足不同食量需求。

提升服务与环境：

加强员工培训，提高服务效率；及时维修或更换老化设施，改善就餐环境，如增设防滑措施、优化取餐流程。

三、综合性建议意见

建立动态反馈机制：定期收集就餐人员对菜品、卫生、服务的意见，及时调整运营策略，形成“反馈-整改-优化”的闭环管理。

推行标准化管理：制定食材采购、加工、储存的标准化流程，明确卫生、安全、营养等关键指标，确保餐食质量稳定。

注重人文关怀：结合季节变化（如冬季加强保温）和人群需求（如提供多样化饮食选择），提升就餐体验的舒适度与满意度。

强化责任落实：明确食堂各环节责任人，定期开展自查与第三方监督，对发现的问题严肃整改，确保各项措施落地见效。

平衡成本与质量：在合理控制成本的前提下，通过优化采购渠道、减少浪费等方式提升餐标性价比，避免因价格问题影响菜品质量。

通过以上措施，可系统性解决食堂当前存在的突出问题，全面提升餐食质量、服务水平与就餐环境，切实满足就餐人员的需求。

*此结论来源于 Q9. 您对食堂还有哪一方面的建议请文字说明以便于我们督促整改：



10 可上传图片说明[上传文件题]

总结

本次问卷调查结果显示，吴中区胥江实验小学家长对食堂午餐的整体满意度较高，孩子们在菜肴安全卫生、环境卫生、饭菜质量及工作人员服务等方面均给予了积极评价，总体满意度达到七成以上。这表明食堂在日常运营和基础保障方面取得了显著成效，得到了家长和孩子们的广泛认可。

然而，调查也揭示了一些值得关注的问题，为后续优化提供了明确方向。首先，“有时剩饭菜”的比例高达61.69%，这与孩子们对特定菜品的偏好与排斥形成呼应——肉类、加工肉制品及部分家常菜深受喜爱，而绿叶蔬菜、部分根茎类蔬菜、水产及肥腻肉类则普遍不受欢迎。这提示我们，在保障营养均衡的前提下，如何通过优化菜品搭配、烹饪方式（如减少油炸、控制油盐糖）及供应频率，提升孩子们对多样化食材的接受度，是减少浪费的关键。其次，家长对午餐价格的期望以9-10元为主流，这为学校在成本控制与餐食质量间寻求平衡提供了重要参考。此外，天气转凉后饭菜保温不足、菜品种类多样性有待提升、个别卫生细节及服务效率等问题，也需引起重视。

展望未来，食堂改进工作应以“儿童为本”为核心，建议构建更透明的沟通机制，如定期公示菜单与食材来源、开展“家长试餐日”或“学生菜品评选”活动，鼓励家长和孩子共同参与到餐食管理中。同时，可基于孩子们的口味偏好，在保留受欢迎菜品的基础上，积极探索健康烹饪方式，丰富菜品花色，并针对性地引导孩子们尝试和接受更多种类的健康食材，培养良好饮食习惯。通过家校协同，持续优化，定能进一步提升校园午餐的品质与满意度，为孩子们的健康成长保驾护航。