

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

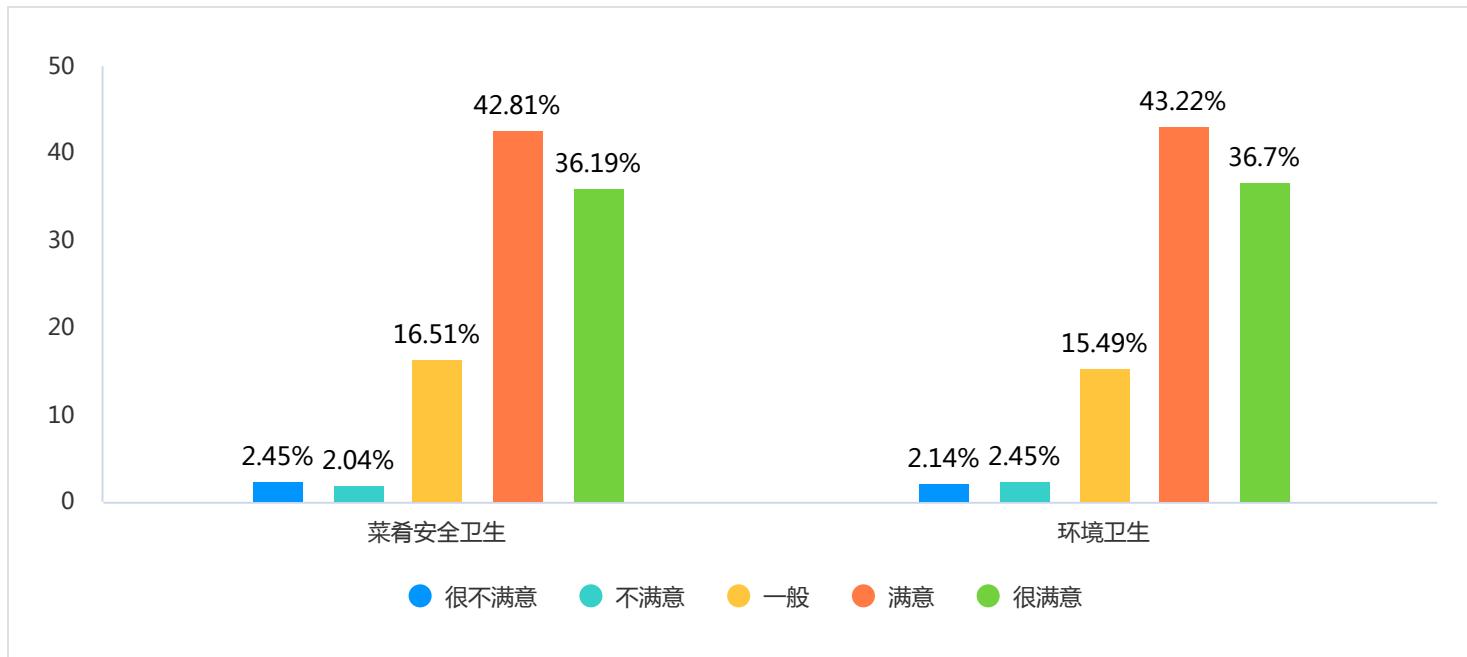
*此份报告生成于 2025-12-31 15:46，回收答卷数为 981 份，数据来自问卷星线上调研平台，AI生成内容存在风险，仅供参考。

前言

为全面了解吴中区胥江实验小学2025-2026学年第一学期期末校园午餐供应情况，收集家长对孩子在校午餐体验的反馈与建议，学校开展了本次家长问卷调查。本次调查共回收有效答卷981份，主要围绕食堂安全卫生、饭菜质量、工作人员服务、总体满意度、剩饭菜情况及午餐价格期望等方面展开，旨在为进一步优化校园餐管理提供参考依据。

1 家长对孩子所在食堂的整体满意度较高

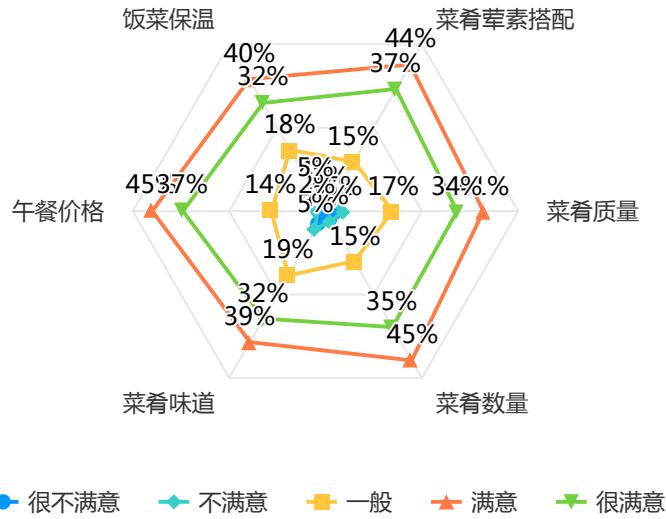
从各项评分数来看，无论是菜肴安全卫生还是环境卫生，选择“满意”和“很满意”的比例总和均超过八成，整体平均分为4.09分，反映出家长对食堂状况持积极认可态度



*此结论来源于 Q1. 请您孩子对食堂情况满意度打分

2 整体来看，孩子对食堂饭菜各方面的满意度较高，「满意」和「很满意」的比例占据多数。

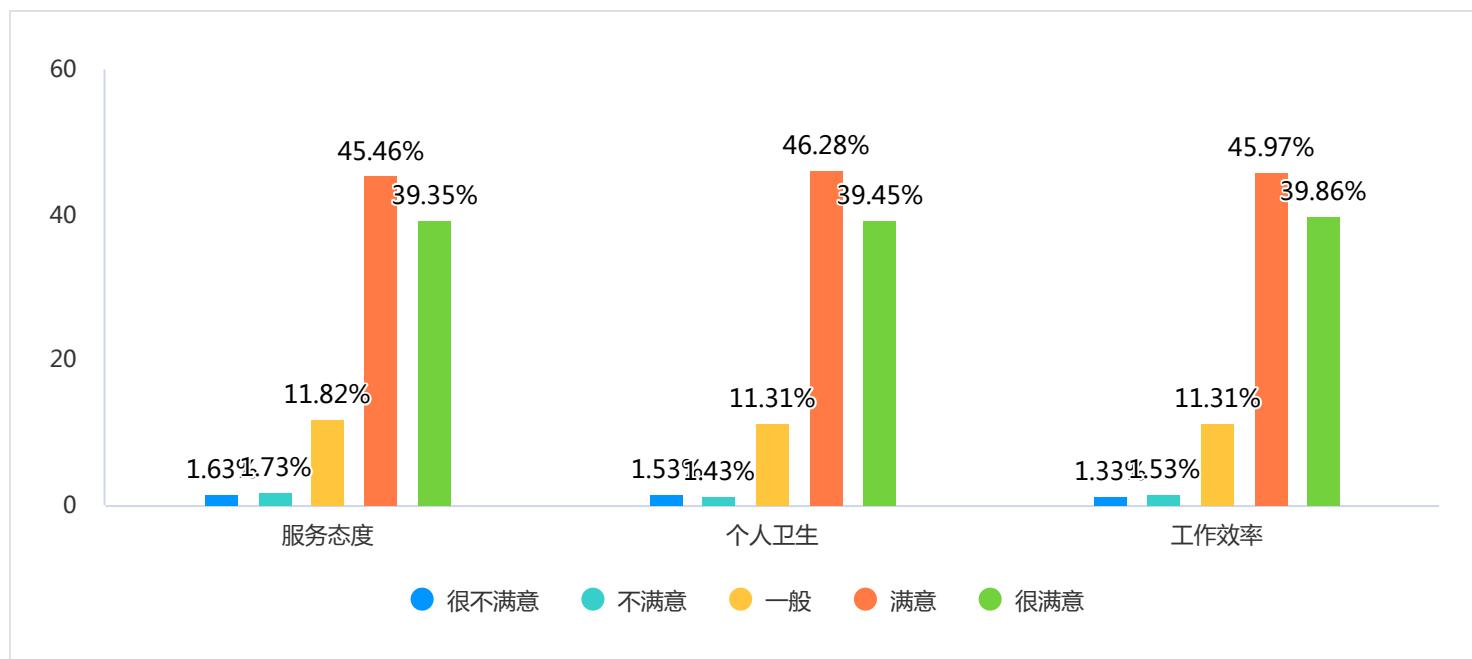
在各项评价指标中，选择「满意」和「很满意」的人数总和均超过了半数，反映出食堂饭菜在多个维度上获得了较为积极的反馈。



*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的服务态度、个人卫生和工作效率整体评价较高

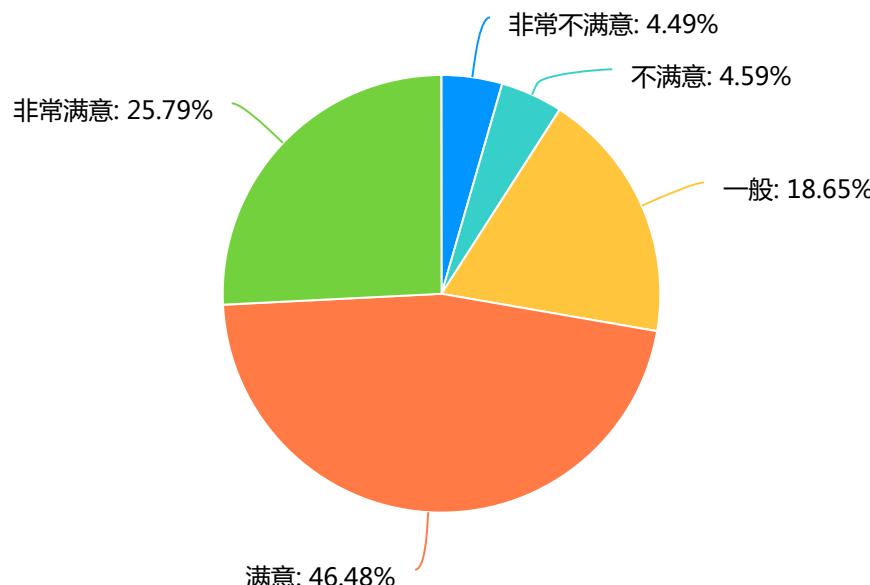
在各项评价中，选择“满意”和“很满意”的比例均占据绝对多数，且“很不满意”和“不满意”的比例极低，表明整体认可度良好。



*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

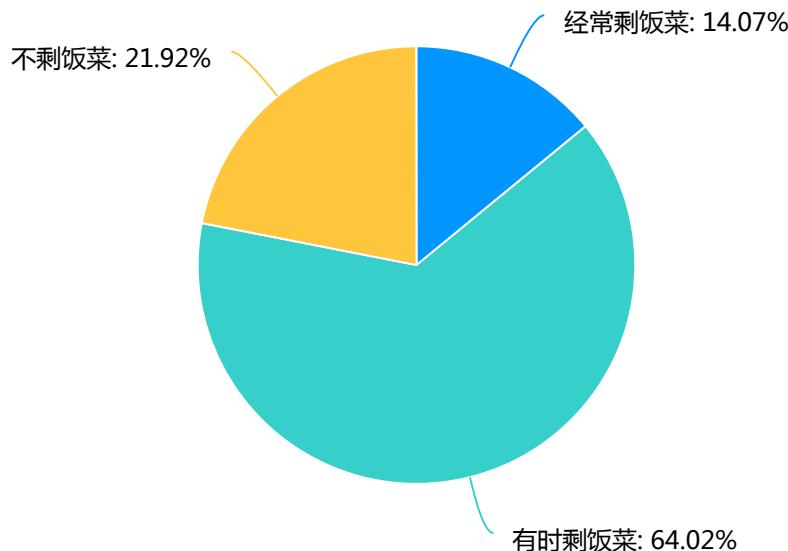
选择“满意”和“非常满意”的比例分别为46.48%和25.79%，两者合计占比超过七成，而“不满意”和“非常不满意”的比例合计不足9%，“一般”的比例为18.65%



*此结论来源于 Q4.您孩子对学校食堂供餐的总体满意度

5 孩子在校就餐剩饭菜情况以“有时剩”为主

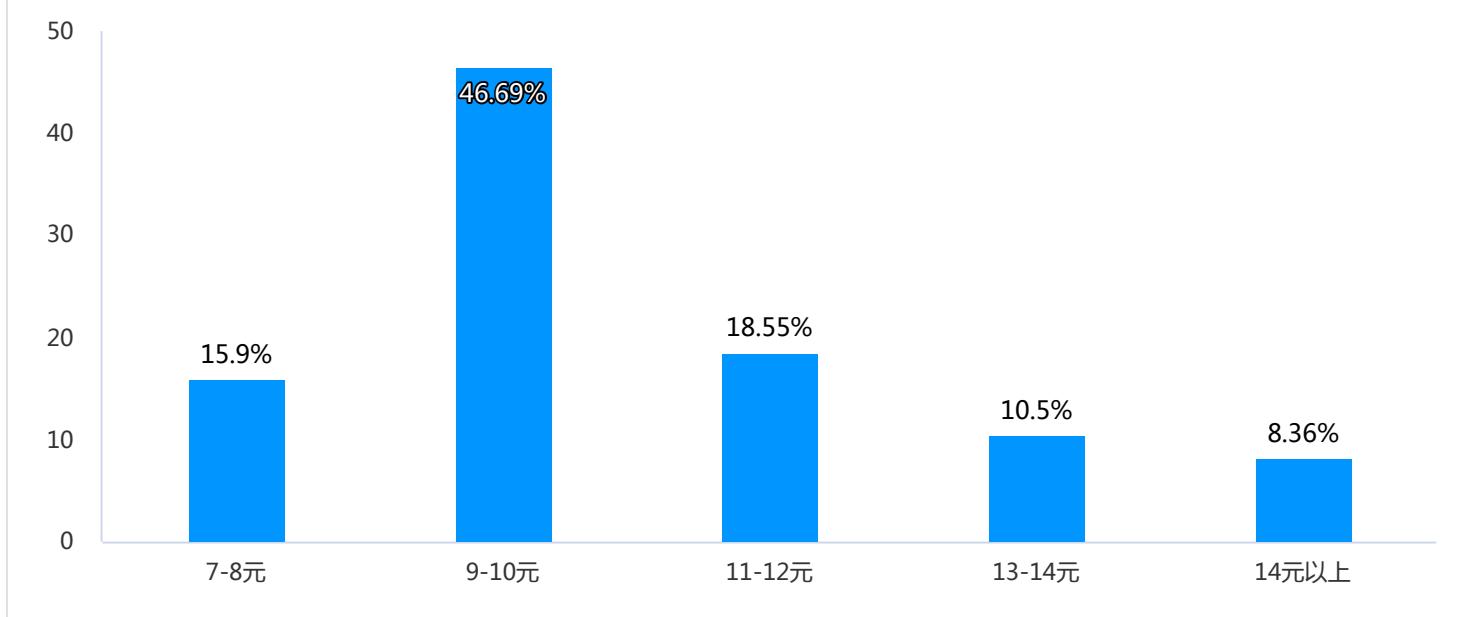
调查显示，孩子在校就餐时，选择“有时剩饭菜”的比例最高，达到64.02%；“经常剩饭菜”的比例为14.07%；“不剩饭菜”的比例为21.92%。



*此结论来源于 Q5.您孩子在校就餐时是否剩饭菜

6 多数人希望午餐价格在9-10元

在所有价格选项中，选择9-10元的人数占比最高，达到46.69%，超过了其他各选项的比例之和



*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？

问卷分析整理：孩子最喜欢的一道菜

一、现状总结

偏好荤食为主：孩子普遍偏爱肉类菜肴，尤其以鸡肉（鸡翅、鸡腿、鸡柳等）、猪肉（红烧肉、排骨、糖醋排骨、大排等）为主，牛肉（土豆炖牛肉、牛肉炒青椒等）次之，虾、鲍鱼等海鲜也有提及。

经典家常菜受欢迎：西红柿炒鸡蛋（番茄炒蛋）作为国民家常菜，出现频率较高，成为许多孩子的选择。

“菜饭”类高度集中：“菜饭”（含咸肉菜饭、菜饭+鸡翅/鸡腿等组合）是明确且高频的单一菜品偏好，反映出其在孩子饮食中的认可度。

口味偏好鲜明：偏好“红烧”“糖醋”“蜜汁”等浓油赤酱、酸甜口味的菜肴，油炸食品（炸鸡排、炸鸡腿、鸡柳）也较受欢迎。

无明确偏好或不挑食：部分孩子没有特别喜欢的菜，表现出不挑食的特点；少数孩子存在不爱吃菜或没有爱吃的菜的情况。

其他菜品：蛋炒饭、蒸蛋（炖蛋）、土豆丝、各类汤品（紫菜蛋花汤、豆腐汤等）及部分蔬菜（西兰花、青菜等）也有零星提及。

二、措施建议

优化菜品供应：

针对高频偏好的荤食（如鸡翅、鸡腿、红烧肉、排骨）和“菜饭”类，可在日常饮食中保证合理供应，同时注重烹饪方式的健康化（如减少油炸，增加炖煮、清蒸）。

保留西红柿炒鸡蛋等经典家常菜，作为饮食中的基础选项。

引导饮食均衡：

对于偏好单一荤食或无明确喜好的孩子，通过食材搭配（如在菜饭中增加蔬菜、在荤菜中搭配时令蔬菜）、口味创新（如用番茄、菌菇等提升蔬菜风味），逐步引导摄入多样化食物。

对不爱吃菜或挑食的孩子，通过趣味摆盘、故事化引导（如“蔬菜小超人”）等方式提升对蔬菜的接受度。

关注口味与健康平衡：

控制“红烧”“糖醋”类菜肴的油盐糖用量，避免过度调味；减少油炸食品频率，可用空气炸锅、烤制等方式替代传统油炸。

增加清淡口味的菜品选择，如清蒸鱼、蔬菜沙拉、杂粮饭等，培养健康饮食习惯。

个性化与多样化结合：

尊重孩子对特定菜品的喜爱（如菜饭、鸡翅），同时定期引入新菜品（如不同种类的海鲜、豆制品、菌菇类），丰富饮食体验。

针对“无明确偏好”的孩子，鼓励其参与菜品选择或简单烹饪过程，提升对饮食的兴趣。

三、综合性建议意见

孩子的饮食偏好呈现出“荤食为主、口味鲜明、经典与地方特色结合”的特点，同时存在饮食均衡与健康引导的需求。建议在保障孩子喜爱的菜品供应基础上，以“健康烹饪、均衡搭配、趣味引导”为核心，通过优化食材组合、控制调味、增加饮食参与感等方式，帮助孩子建立多样化、健康化的饮食习惯。同时，关注少数挑食或饮食单一的孩子，通过个性化干预提升其对食物的接受度，确保营养全面摄入。

*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：普遍不受欢迎，如青菜（含炒青菜、香菇青菜等多种做法）、生菜、油麦菜、菠菜、芹菜、韭菜、茼蒿、鸡毛菜等，部分孩子反馈“青菜苦”“有苦味”“洗不干净”。

根茎类及其他蔬菜：萝卜（含红烧萝卜、萝卜炒肉等）、茄子、冬瓜、丝瓜、西兰花、花菜、豆芽、青椒、洋葱、胡萝卜、藕、海带、木耳等也存在接受度低的情况。

2. 肉类及水产

肥肉及特定肉类：肥肉、红烧肉（含红烧方肉、大块红烧肉）、带肥肉的菜肴（如萝卜烧肉）、肉圆、鸡肉（部分做法如咖喱鸡块、黄焖鸡）、鸡内脏（鸡心、鸡肝）等被排斥，部分孩子反馈“肉有腥味”“咬不动”。

水产：虾（含大虾、虾仁、油焖虾等，部分孩子明确“不吃鱼虾”）、鱼（如熏鱼、酸菜鱼、红烧鱼）、海鲜类（如紫菜虾米汤）接受度低，部分因“刺多”“腥味”或过敏。

3. 口味与烹饪方式

刺激性口味：带辣椒的菜、辣味菜、苦味菜（如苦瓜）、酸味菜（如糖醋排骨、番茄类菜肴）不受欢迎。

特定烹饪或食材：油炸类、预制菜、冷饭菜、有异味的食物（如香菇、蘑菇、咖喱）、黏糊糊的食物（如糯米制品）、粗粮饭（紫米饭、杂粮饭）、菜饭等被提及。

4. 其他

汤类：部分孩子不喜欢汤，反馈“汤苦”“汤冷”。

调味与口感：味道不好、饭菜冷、食材不新鲜、过硬（如排骨太硬）等问题降低接受度。

个体差异：部分孩子无明确不喜欢的菜，或因挑食、未明确表达导致“不清楚”“不知道”。

二、措施建议

1. 蔬菜类改善

优化烹饪方式：减少清炒，增加调味（如蒜蓉、蚝油）或搭配（如蔬菜炒肉、蔬菜蛋花汤），降低苦味；针对“洗不干净”问题加强食材清洗流程。

多样化处理：将不受欢迎的蔬菜切碎混入馅料（如包子、饺子），或制成蔬菜泥、蔬菜饼，提升接受度。

2. 肉类及水产调整

去肥去腥：肉类选用瘦肉，提前处理去腥（如焯水、腌制）；鱼类选择刺少的品种（如龙利鱼），或制成鱼丸、鱼肉肠。

灵活替代：用鸡肉、牛肉等替代肥肉，提供多样化肉类做法（如清蒸、炖煮），避免单一红烧。

3. 口味与烹饪优化

口味适配：减少辣椒、酸味、苦味食材，控制调味料用量；提供不辣版本的菜品，避免“一刀切”。

改进烹饪细节：确保饭菜温度适宜，避免冷饭冷菜；减少油炸、预制菜，增加新鲜现做菜品；粗粮饭可混合白米，逐步适应口感。

4. 沟通与反馈机制

主动询问：通过日常交流或简单问卷，了解孩子对菜品的具体反馈（如“苦”“腥”的原因），针对性调整。

个性化关注：对明确过敏或排斥的食材（如鱼虾、蘑菇），提供替代选项，避免强迫进食。

5. 就餐体验提升

食材新鲜度：严格把控食材质量，避免不新鲜或异味食材；定期检查烹饪流程，确保口感（如避免过硬、过咸）。

多样化选择：增加菜品种类，避免单一重复（如青菜的多种做法轮换），提升就餐兴趣。

三、综合性建议意见

以孩子接受度为核心：优先解决高频排斥的食材（如青菜、萝卜、虾、肥肉），通过烹饪创新、口味调整、食材搭配降低抵触情绪。

建立动态反馈机制：定期收集孩子对菜品的具体意见（如“苦”“腥”“冷”），而非仅统计“不喜欢的菜名”，精准定位问题（如烹饪方式、食材处理、温度）。

平衡营养与口味：在尊重孩子口味的基础上，通过隐蔽式添加（如蔬菜碎、肉泥）确保营养摄入，避免因“不喜欢”导致营养不均衡。

营造积极就餐氛围：通过趣味摆盘、故事化菜品命名（如“蔬菜小火车”）提升孩子兴趣，鼓励尝试新食物，减少“挑食”标签化。

差异化与包容性：针对过敏、宗教禁忌等特殊需求，提供明确的替代菜品，确保每个孩子有可接受的选择，避免“不清楚”“不知道”等模糊反馈。

通过以上措施，可逐步改善孩子对菜品的接受度，提升就餐体验，同时保障营养均衡。

*此结论来源于 Q8.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。

一、现状总结

菜品与口味：部分菜品受学生喜爱（如土豆丝、西红柿炒鸡蛋、鸡翅、鸡柳、炒饭等），但存在口味不佳、味道单一、菜品品种不足、部分肉类咬不动、剩菜多等问题，且对预制菜接受度低。

饭菜温度与保温：天气冷时饭菜易凉，保温措施不足，影响就餐体验。

卫生与食品安全：存在卫生状况差、吃到虫子、头发、铁丝等异物，以及剩菜处理不当等问题，食品安全需加强。

营养与搭配：荤素搭配有待优化，部分学生希望增加荤菜、保证营养均衡，多提供绿色健康食品。

分量与价格：菜量较少，部分家长认为可适当提升价格以改善质量，但需平衡价格与品质。

其他：学生对特定菜品（如糖醋排骨、可乐鸡翅、肉末炖蛋等）有偏好，希望增加菜饭次数、提供小点心，允许带健康食品。

二、措施建议

优化菜品与口味：

保留并增加学生喜爱的菜品（如土豆丝、鸡翅、炒饭等），定期更新菜谱，引入多样化菜式（如糖醋里脊、鱼香肉丝、西兰花等）。

减少预制菜使用，确保菜品新鲜现做，提升烹饪口味，根据反馈调整咸淡、软硬等。

加强保温措施：

改进餐具保温性能（如使用保温餐车、加热板），优化分餐流程，确保热菜热饭即时供应，尤其在寒冷天气加强保暖。

提升卫生与食品安全：

严格执行食材采购、存储、加工卫生标准，加强厨房环境清洁与餐具消毒，建立异物检查机制，杜绝虫子、头发等问题，妥善处理剩菜。

改善营养与搭配：

科学设计荤素搭配，保证每日营养均衡，增加绿色蔬菜、优质肉类供应，提供多样化主食（如菜饭、炒饭）及小点心。

调整分量与价格

根据学生食量合理增加菜量，若提升价格需同步改善菜品质量与种类，确保性价比合理，公开价格调整依据。

关注特殊需求：

允许学生带健康食品（如水果、坚果），针对挑食学生提供更多选择，收集学生心声菜单并定期采纳反馈。

三、综合性建议意见

学校食堂应将“学生满意、家长放心”作为核心目标，从以下方面系统改进：

建立反馈机制：定期收集学生及家长对菜品、卫生、服务的意見，及时整改并公示结果，增强透明度。

强化管理责任：明确食堂运营方职责，加强食材溯源、烹饪过程监督，引入第三方卫生检测，确保食品安全。

注重学生参与：邀请学生代表参与菜谱制定，增加学生对餐食的认同感与参与感。

平衡成本与质量：若考虑提升价格，需通过优化采购渠道、控制运营成本等方式，将费用切实用于食材品质与服务提升，避免单纯涨价。

细节优化：关注菜品温度、口感、分量等细节，提供人性化服务（如为低龄学生提供剥壳帮助），营造安全、健康、美味的就餐环境。

*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。



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]



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整体状况，包括菜肴安全卫生、环境卫生、饭菜质量及工作人员服务态度等方面，总体持较高满意度，多数家长和孩子给予了“满意”及以上评价。孩子在菜品偏好上呈现出以荤食（如鸡肉、猪肉类）、经典家常菜（如西红柿炒鸡蛋）和“菜饭”类为主，口味上偏爱红烧、糖醋等浓油赤酱风味的特点。然而，调查也揭示了一些值得关注的问题：超过六成的孩子存在“有时剩饭菜”的情况，反映出菜品接受度仍有提升空间；部分孩子对特定蔬菜（尤其是绿叶菜）、肥肉及部分水产的接受度较低；饭菜保温、个别菜品口味及食材新鲜度等细节问题也被提及。在午餐价格方面，多数家长期望控制在9-10元区间。

基于以上发现，学校食堂在未来工作中，建议在保持现有优势的基础上，一方面应尊重孩子的饮食偏好，适当增加受欢迎菜品的供应频率与质量，另一方面需重点关注剩菜问题背后的深层原因，针对性优化不受欢迎菜品的烹饪方式与口味，加强食材预处理（如去腥味、去苦味），并通过趣味搭配与引导，逐步提升孩子对多样化健康食材的接受度。同时，需切实改进保温措施，严格把控食品安全与卫生细节，确保热菜热饭供应，杜绝异物问题。此外，应建立更畅通的家校沟通反馈机制，定期吸纳家长与孩子对菜谱的建议，平衡成本与质量，共同营造让孩子吃得安心、家长放心的校园餐饮环境，助力学生健康成长。