|  |  |
| --- | --- |
| **學生對熱食部之建議或意見** | **熱食部之改進或回應** |
| 建議賣沙拉、魯肉飯、炒麵、炒米粉、鐵板麵 | 1.自助餐有時會有馬鈴薯沙拉，若是要像生菜沙拉的話，會再進行評估  2.目前有肉燥飯，若是要做魯肉飯的話，魯肉要焢比較久的時間，會與師父商議是否可行  3.炒麵、炒米粉類因為熱食部的空間大小有限，以及鍋子有限，偶爾才會排在訂購的菜單上  4.鐵板麵因鐵板煎檯有限，可限量，怕中午人多時，同學會等太久 |
| 蛋餅及抓餅蛋不要太油 | 已更換產品改善 |
| 有些副菜太鹹 | 已告知炒菜師父注意調味料的比例，避免太鹹 |
| 部分主菜沒有熟 | 已告知請師父改善 |
| 麵食類沒味道 | 已告知請師父改善(可否請告知是哪樣產品) |
| 自助餐的配菜幾乎都一樣，能否多樣化 | 已告知會請師父加強改進 |
| 飲料(奶茶)有時候會有怪味道 | 小電冰箱出問題，會修復 |
| 飯太硬、太乾；有時太濕會一坨一坨的 | 冬天瓦斯結凍，火會時大時小，會進行改善 |
| 飲料種類太少 | 目前熱食部販賣飲料有紅茶、奶茶、冬瓜茶，若要增加其他品項會再與校方溝通 |
| 自助餐的主菜太多油炸物 | 會注意並改進 |
| 放太久的食物(飲料)不要拿出來賣 | 飲料與食材是當日的，因小冰箱有問題，已請技術人員儘快修復 |
| 熱食部空間太小，動線也不好 | 熱食部已於暑假進行地板及排水系統之整修，積水情況已改善；另外也擴大走道出入口 |
| 每次下雨就會積水，很臭 |
| 人潮太多，造成擁擠；且常有人插隊希望能有教官維持秩序 | 會請教官加強巡察，維持排隊秩序 |
| 環境衛生太差(地板太油(黏)、油煙味太重) | 1.於打掃時會加強地板的清潔  2.抽油煙機已換新，情況有改善；唯抽油煙機運轉時會有噪音問題，熱食部只能早上6點過後再開啟(太早開鄰居會反映太吵)，早上4點~6點這段時間無法進行運轉，以致於會有油煙味殘留 |
| 教室位於熱食部上方，有時會傳出不太好聞的味道 |
| 訂購之便當應與現場購買之便當品質應一致 | 因同學訂購之便當，熱食部需幫同學把餐盒包裝好，所以在菜量上難免會比現場直接購買便當的還要少，這點熱食部會考慮是否更換大一點的餐盒來盛裝 |
| 建議增加“素食“餐點，有同學吃素 | 目前已有素食的便當供吃素的同學購買；另也可請有吃奶蛋素的同學與李先生聯絡，有很多品項的餐點已更改為奶蛋素的同學也可以食用 |
| 常吃到有“頭髮“的餐點 | 現場工作人員皆有戴指定工作帽，會再請工作人員注意 |
| 會有鐵刷的鐵屑 | 會請清潔人員注意，並禁止使用鐵刷進行清洗 |
| 收錢的手直接接觸食物，不衛生 | 若再有此情形發生，請同學立即告知是哪位工作人員 |
| 飯泡了湯汁，等拿到餐盒時，飯會太爛 | 會想辦法改進包裝 |
| Pizza怎麼點都會變成總匯pizza | Pizza口味有夏威夷、海鮮、總匯、燻雞，因總匯及燻雞在配料上相似，所以目前停賣燻雞；至於夏威夷Pizza餡料上會有鳳梨，海鮮Pizza餡料上會有蝦仁 |
| 有時工作人員會沒戴口罩，不衛生 | 立即改進並要求工作人員一定要配戴口罩 |
| 蛋餅能否不要用塑膠袋裝 | 會改進作業方式並改用紙袋分裝 |
| 餐點會被其他人拿走 | 同學的餐點被拿走，熱食部從進駐以來，從未讓同學空手而回，熱食部全部自行吸收 |
| 希望出餐速度能再快一點 | 現點的餐點要有一定的時間煎煮，希望同學們能給工作人員一點時間 |
| 可以讓各班以訂便當的方式訂熱食部的東西，再一起放在班級的便當箱裡 | 1.若讓同學一起訂購，怕會因為品項過多複雜，而同學拿錯或不見，故希望同學到熱食部親點現拿  2.夏天天氣熱，若有同學點冷食及熱食，怕食物放在一起會造成變質 |