

2021-2023 年度家長教師會 第二次突擊試飯行動

日期：2022 年 9 月 15 日 (星期四)
時間：12:15-14:15
地點：中學部地下飯堂 及 一樓 Youth Cafe
出席委員：Celina, Fion, Karl, Louie, Lydia, Vivian

今次試飯主要分別觀察以下範疇：

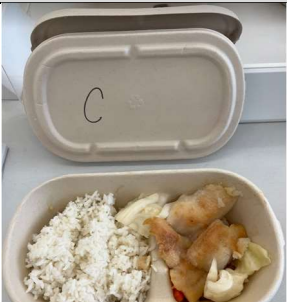
1a) 委員觀察及試飯後建議

- 同學們大部份選擇 A, B & C 餐，D 餐比較少同學選擇。
- 同學們剩餘很多菜，不知道是否他們不喜歡吃「椰菜」有關？
- 不夠飯食的同學好少，他們都可以自己去柜台加飯。
- 因考慮衛生問題，在取飯餐時，就要立刻要求加飯。
倘若中途加飯，請使用其他器皿，不要將飯直接加在飯盒內。

\$30 /飯盒	A 蕃茄肉碎炒蛋配飯	B 黑椒雞扒配紅米飯	C 日式味噌煎魚柳配飯	D 蓮藕翠肉瓜炒豆乾配飯
溫度	溫度一般 只是微溫	溫度一般 只是微溫	溫度一般 只是微溫	溫度一般 只是微溫
飯量	飯量足夠	飯量足夠	飯量足夠	飯量足夠
餸量	無肉碎 蔬菜少	略嫌不足 可以增加少少	略嫌不足 可以增加少少	略嫌不足 可以增加少少
飯的軟硬度	飯不夠有米味 很乾，少硬 沒有飯味	飯不夠有米味 很乾，少硬 沒有飯味	太軟 很乾，少硬 沒有飯味	偏少 很乾，少硬 沒有飯味
味道濃淡	味道不錯	雞扒有點鹹	魚太鹹 魚柳不夠魚味 餐魚柳有怪味 魚柳口感軟淋 只吃了一口 已吃不下	瓜菜味道可以
(低) 1 - 5 (高) 味道評分	4-5	4	2	3-4
其他	簡單是美	可以的	魚肉散 質差 不建議再做這款飯盒	翠肉瓜過林 焗得太耐 翠玉瓜已變色 整體 ok

若同學早上買 A 餐飯卷，全部同學最後都能成功取到 A 餐飯盒的。
建議有套餐，句飲品。

	A	B	C	D
溫度	OK	OK	OK	OK
飯量	飯太多 飯量可雙倍	OK	飯太多	OK
餸量	餸量可以多啲	OK	餸少 餸量可以多啲	OK
飯的軟硬度	飯太硬	OK	飯比較硬	OK
口味濃淡	口味比較淡	OK	魚太鹹	OK
其他	有蛋殼 蛋及汁多 不過無肉碎	餸多一點 可多一些汁	加條青菜最好啦	N/A
整體評分	3.5/10	8/10	5/10	N/A

A	B	C	D
蕃茄肉碎炒蛋配飯	黑椒雞扒配紅米飯	日式味噌煎魚柳配飯	蓮藕翠肉瓜炒豆乾配飯
			

1/F Youth Café 提供之食物及飲品

YOUTH CAFÉ

*以下在假期及公眾假期 The following items will be available on a rotating basis
Café 週末及公眾假期

LUNCH

BBQ 雞肉	32	34
BBQ Chicken		
青醬雞排肉	32	34
Pesto Chicken		
韓式辣雞芝士	32	34
Korean Spicy Chicken		
B.L.T	32	34
Bacon, Lettuce, Tomato		
吞拿魚芝士	32	
Tuna Melt		
芝士牛肉卷		38
Beef Pastrami and Cheese Wrap		
泰式雞肉卷		34
Sweet & Sour Thicken Chicken Wrap		
千層三文魚卷		38
Salmon & Thousand Island dressing Wrap		

YOUTH CAFÉ

BREAKFAST

	英式鬆餅 English Muffin	牛角包 Croissant
火腿 & 芝士 Ham & Cheese	20	26
煙肉 & 芝士 Bacon & Cheese	20	26

PASTRY *以下在假期及公眾假期 The following items will be available on a rotating basis

Cookie 曲奇	13	朱古力牛角包 Chocolate Croissant	18
Muffin 鬆餅	13	西桂卷 Cinnamon Swirl	18
Brownie 布朗尼	13		
Croissant 牛角包	15		

YOUTH CAFÉ

BEVERAGE

	Non- (120c)	Hot (160c)	Iced (160c)
Espresso 特濃咖啡 (Staff Only)	15		
Double Espresso 2 倍濃咖啡 (Staff Only)	18		
Latte 特濃拿鐵 (Staff Only)	21	23	25
Cappuccino 特濃拿鐵 (Staff Only)	21	23	25
Mocha 特濃摩卡 (Staff Only)	23	25	27
Americano 特濃美式 (Staff Only)	21	23	25
果茶系列 任選三款/四款/五款/六款/七款/八款 Fruit Tea Series (3/4/5/6/7/8 Flavors)	16		
Add Syrup 任選三款/四款/五款/六款/七款/八款 Add Syrup (3/4/5/6/7/8 Flavors)			+3

Coffee Only Available For Staffs
Please bring your own mug!

2) 飲品價錢比較

四款飯盒同價 \$30 (一個)，不包飲品。

飯堂內飲品售價：維他蒸餾水 \$5.5，250ml 紙包飲品 \$6，罐裝飲品 \$10

飯堂外汽水機售價：支裝水及飲品 \$9，375ml 紙包飲品 \$7.5，罐裝飲品 \$7

- 汽水機種類比較多及價錢便宜一點，難怪同學們去購買汽水機飲品。

DAILY MENU		
Thursday		
15 Sep 2022		
A	蕃茄肉碎炒蛋配飯 Tomato & Minced Pork Egg Scramble with Rice	\$30
B	黑椒雞扒配紅米飯 Black Pepper Chicken with Red Rice	\$30
C	日式味噌煎魚柳配飯 Japanese Miso Glazed Fish Fillet with Rice	\$30
D	蓮藕翠肉瓜 炒豆乾配飯 Stir-fried Lotus Root, Zucchini & Bean Curd with Rice	\$30



飯堂內飲品	飯堂外汽水機
	
	

3) 進餐位置

- G7-G9 : 519 人 主要飯堂內、飯堂外 及 1 樓圖書館外
G10-G12 : 357 人 自己班房 (逢一三五)
G10-G11 : 251 人 自己班房 (逢二四)，因為 G12 可以出外用膳。



4) 取餐及排隊情況

- 買餐位置: 12:50 開始, 13:02 已完成; 沒有排長龍情況
取餐 A&B 位置: 12:50 開始, 13:10 已完成; 沒有排長龍情況
取餐 C&D 位置: 12:50 開始, 13:00 已完成; 沒有排長龍情況
* 1/F Youth Café: 12:50 開始, 13:15 已完成; 有嚴重排長龍情況
* 12:53 已經排了大約 40 至 50 位同學。右手邊只有一位員工同時要負責買票及出飲品。
左手有兩位員工負責加熱 3 至 4 款式包。
一部微波爐每次只可加熱 3 個包。每一次入微波爐加熱要 40 分秒。
一日大約有 120 個包。換句話說要加熱 40 次(120/3)。總時間要花上 27 分鐘。

- 建議 1 : 12:40 (提前 10 分鐘) 每款式包預製 15 個, 這樣可以疏導第一批人流。
建議 2 : 增加多一部微波爐
建議 3 : 20/9 起 (過去一星期購買數量的統計)。12:40 (提前 10 分鐘) 可預製一定數量的凍飲。目標希望可以在 13:05 清除人龍。這樣可以更有效率加快出餐時間, 做到短時間內完成 100 份包。

委員觀察沒有排隊打尖和代排問題。

不過就看到有同學霸位情況，提前放 3 餐具在枱面上。

一開始同學排隊情況:



1/F Youth Café: 12:50 開始，已有嚴重排長龍情況:



5) 飯票及餐包 與 學生比例: $600/876 = 0.68\%$

飯票: $150 (A) + 150 (B) + 150 (C) + 30 (D) = 480$

餐包: 120

合共: 600

G7-G12: 876 人

只有不足七成的同學購買飯商提供之飯票及餐包。

6) 餐枱供應 - 餐枱: 352

12:55-13:10 進餐時間高峰期。有些同學希望坐一起，不想分開坐，所以會等待一下。

13:00 有少數同學要等坐位，到了 13:10 就有空餐枱給第二輪同學使用。

13:20 大部份同學已用膳完畢。

Lunch Seating
Number of Seats Available
Outside Library: $16 \times 3 + 9 \times 4 = 84$
Footbridge: $14 \times 3 = 42$
Outside A103: $5 \times 3 = 15$
Outside Dance Room: $15 \times 4 + 6 \times 3 = 78$
Outside Canteen: $15 \times 3 = 45$
Canteen: $22 \times 4 = 88$
Total: 352

13:11

7) 衛生情況

飯堂內，翻新了白色牆壁及圖案設計，感覺光鮮整潔。
整體餐前餐後，餐枱都十分整潔。
建議增添一個掛鐘在當眼牆壁上，方便同學知道時間。



8) 廚餘之位置及安排

委員觀察只有一位員工在 1 樓圖書館外廚餘位置處理廚餘。
另外兩個廚餘位置 (地下飯堂內 及 地下飯堂外)，沒有員工，發現同學只將食剩的飯盒棄置在垃圾桶內，完全無意識要處理廚餘之安排。學校及家長要積極教育同學處理廚餘的重要性。建議學校在 12:50 左右用話音廣播教育同學。

地下飯堂內:



一位員工在 1 樓圖書館外處理廚餘:



註：9 月 15 日 (星期四) 試飯完結，委員立刻整理資料。9 月 19 日 (星期一)，委員與飯商及負責老師報告當日試飯結果，盼能盡快跟進有關改善措施，進一步為同學提供優質服務。