



香港浸會大學附屬學校王錦輝中小學

維他飯商現場派飯報告

舉辦日期：2025 年 11 月 17-18 日(星期一及星期二)
觀察地點：小學部二及四樓現場派飯樓層
觀察時間：12:00-13:30
負責委員：(PTA 委員) Bo Cheung, Faye, Zilvia, Kely, Howard, Louie

引言

- 根據近期家長對學校午膳供應商「維他天地」食品質量的關注，學校與家教會重視並立即展開相應跟進措施。
- 家教會已與校方及供應商於十一月六日舉行緊急會議，詳細討論家長的反饋意見，並進行問題的分析及解決方案的策劃。
- 為了確保學生的飯盒品質及解決飯盒倒汗水過多問題，決定安排午膳供應商於十一月十七日開始，將原有的飯商模式改為現場派飯，並針對飯盒的質素及服務進行改進。
- 此報告旨在詳細說明現場派飯的整體流程、準備工作及人員安排等，以確保活動順利進行。

第一部分：供應商安排流程

- 飯商人手安排：當天，2 樓及 4 樓各有約 6 位員工協助派飯流程。當中一位員工負責保溫櫃。
- 飯商衛生情況：所有工作人員均佩戴一次性口罩、頭套和手套，衛生條件符合要求。
- 飯商準備：在派飯開始前，所有食物均已蓋好，直至 12:50 正式開始派飯。
- 當時溫度達到 60 度或以上。



12:20 員工已準備在派飯樓層



檢查保溫櫃飯盒數量



第二部分：現場派飯整體流程

- 考慮到一至二年級學生年齡較小，自行取飯可能存在安全隱患，我們暫不開放他們自行取飯盒。若現場派飯流程平穩，我們將評估是否開放學生自行取飯的選項。G1-G2 仍沿用舊有方式，在課室門外的保溫箱取飯盒
- G3-G4 當天有 215 盒已訂飯盒，G5-G6 有 190 盒已訂飯盒
- 鑒於當天飯商於 12:00 已將 90% 的飯盒包裝完成並放置於保溫櫃，以縮短學生排隊等待時間，但未能實現我們會議中所設定的預期目標。
因此，我們計劃於明天再進行改進。具體安排為，將 70% 的飯盒現場派發，30% 放在保溫櫃供不想排隊的學生取用
- 12:50P.M. 學生們陸續到取餐區取飯，排隊秩序基本暢順，學生能在短時間內順利取得飯盒。此外，入盒裝飯的運作也進行得很順利，工作人員以最快的速度完成裝飯工作。
- 當天，飯商已劃分了 A 至 D 餐的排隊路線，受歡迎的餐品將安排在有更多工作人員的區域，以便學生能快速取餐。
同時，家長義工也主動詢問學生當天的菜式，並指導他們前往相應的隊伍排隊。
- 由於便於學生打開飯盒，現場派飯不會再提供飯盒蓋。我們特別提醒學生在領取餐盒時要小心捉緊及避免在樓層追逐奔跑。

- 部分同學在取餐時未攜帶飯卡或不清楚自己訂了什麼餐，因此需要安排到另一條隊進行資料核對。
- 1:05 時，大部分學生已經成功取餐，排隊人潮已經消散。



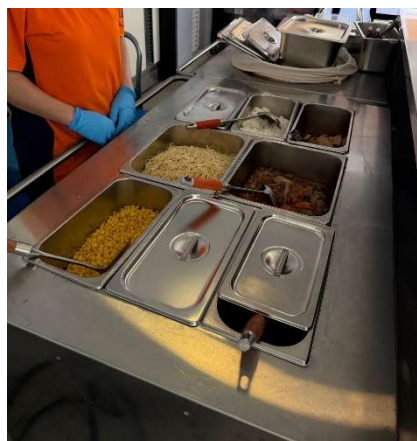
12:55 P.M. 排隊秩序



學生可自選多菜多飯或小飯



12:53 P.M.





G5-G6 現場取餐



1:00 P.M. 保溫櫃取餐



1:02 P.M. 保溫櫃取餐



未攜帶飯卡



第三部分：G1-G2 班房觀察飯盒質素

Monday		
17/11/2025		
葡汁薯仔雞皇飯 (低脂)		
A	Rice w/ Potatoes & Chicken A La King in Portuguese Style (low-fat)	28
豆乳蘑菇豬柳意粉 (低脂)		
B	Spaghetti w/ Pork Loin & Mushroom in Soymilk (low-fat)	28
鮮菌牛肉燕麥飯		
C	Cereal Rice w/ Beef & Mushroom	28
豆結雜菜飯		
D	Rice w/ Mixed Veggies & Fresh soy knot	28

是日餐單



MENU A



MENU C



MENU B

- 飯盒於上午 10:00 從工廠開始準備，並於 11:30 送達學校，隨後立即放入保溫箱以保持適宜的溫度。
- 委員觀察有部份學生的飯盒倒汗水流出情況不算嚴重，但亦有部份的飯盒倒汗水較多，需要改善。
- 蓋子較難打開，部分學生需要老師的協助。

第四部份：回收廚餘



- 1:15 P.M. 學生們已經清理自己的飯盒並進行回收。

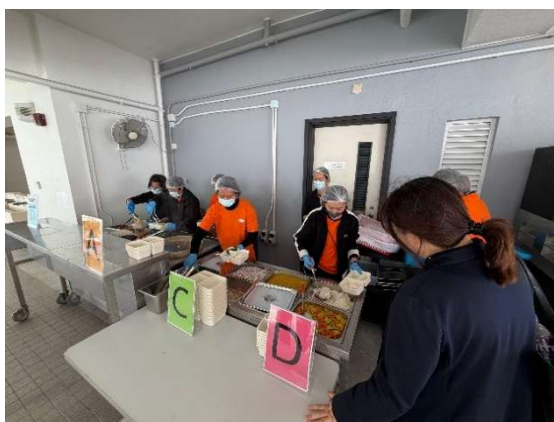
第五部份：委員試食飯盒



- 意粉的質感有所改善，不會黏在一起
- 汁較稀，肉太少
- 飯盒的味道比之前有所改善，不再淡而無味
- 若以中學生的食量，份量不足夠飽肚
- 素食餐需要加強改善，味道不吸引，選擇亦不多

第六部份：11月18日再次觀察飯商的運作

- 經過昨天的觀察及反饋意見，飯商即時改善將 G1-G2 的預製飯盒製作地點更改為校內。在校內的 2 樓和 4 樓會於 11:30 開始預製飯盒，而不再在工廠進行製作。製作完成後，飯盒將放入保溫箱，然後送到各 G1-G2 班級。
- 12:50P. M. 學生們陸續到取餐區取飯，排隊秩序暢順。
- 下午 1:05 大部份學生已完成取餐，流程順利。





第七部分：學生意見（經由班主任收集）

- G3-6 學生對於現場派飯的模式有以下意見：

1. 菜的款式比之前多，之前是胡蘿蔔和大白菜，現在的款式有：小白菜、西蘭花、椰菜花等。另外，菜也不會煮得過熟。
2. 飯盒過熱和倒汗水的問題已沒有了
3. 味道方面，覺得跟之前差不多
4. 能自由選擇多飯/少飯的安排很好

- G1-2 學生對於新飯盒的意見：

1. 覺得新飯盒裏肉和飯的份量比舊的少，不夠吃，希望可以放多一些

結論：

家教會委員會將與學校緊密合作，定期進行檢查及試飯，以評估返商飯盒的質量以及衛生服務的狀況，確保符合標準。並希望日後所有學生都能享用到美味且健康的飯盒。