家長教師會校園午膳觀察及突擊試飯報告
校內飯商:維他天地

舉辦日期 : 2026 年 09 月 11 日(星期五)
舉辦地點 : 觀察小學部二至四樓樓層及中學部 Canteen
舉辦時間 : 中午 12:40-13:30
出席委員 : Louie, Karl, Joe, Faye, Howard, Kayee, Leo, Kaman
負責委員 : Zilvia & Bo Cheung (PTA 委員)

目的：

評估新學年開學後學生在校享用午膳之安排，確保飯商食物質素、流程順暢度及食品衛生。

引言:

適逢開學後第二天的午膳安排，學校與家長教師會（PTA）均高度重視飯商的出品質素、衛生及現場運作流程。為保障學生的飲食福祉，PTA 委員於本日進行了全天候的校園監察行動。觀察範圍涵蓋中學部早晨及小息的售票機購票情況、學生排隊等候時間、售票效率，以及中小學部的午膳派發與突擊試食評估。

第一部分 ： 中學部購票情況監察

委員特別針對中學部售票機運作及排隊人龍進行現場觀察與計時，由售票機記錄顯示以及委員人手計時：

- 上課前（ 07:30-08:10）： 第一批購票紀錄售票機資料顯示，18 筆交易紀錄，當有連續學生排隊時（例如 07:37:02 至 07:37:13），4 位學生在 11 秒內完成購票，平均每位僅需 3.7 秒，系統與出票運作非常順暢。

上課前（07:30-08:10）
平均 20 秒，學生便能完成購買飯盒

- 第一個小息（09:45－10:00）：（顯示時間 09:49:35 至 09:50:06 期間），連續 6 位學生購票，平均每位只需 5.2 秒，反映大部分學生操作非常熟練。 間隔停頓通常為學生。

第一個小息（09:45－10:00）

- 第二個小息（11:20－11:30）：委員手持計時器監測 ，在售票機購買記錄需時 7.3 秒 ，在現金人手收錢購票需時 20 秒，運作順暢。

第二個小息（11:20－11:30）

第二部份：中小學部午膳流程觀察與人員分工

各委員於中午 12:30 在小學部中庭集合後，迅速前往指定樓層執行觀察任務，分工如下：

小學部觀察：

- 2 樓： 負責觀察派飯流程及學生排隊秩序。
- 3 樓： 負責觀察 G1－G2 學生取飯數量是否正確，並紀錄保溫箱內飯盒溫度及倒汗水情況。
- 4 樓： 負責觀察派飯流程及學生取飯實況。
- 流動支援： 巡視各樓層運作、協助記錄特別事項，並評估 3 樓現場買飯票流程之順暢度。

中學部 Canteen 及 Cafe 觀察：

委員一 ： 負責觀察學生購票及排隊情況。
委員二 ： 負責觀察派飯與學生取飯流程。

小學部:

小學部 4 樓（G3 – G4）午膳流程觀察報告

觀察對象： 三年級及四年級學生（三年級第二天開始出分飯餸櫃區取午餐）
現場人員配置：
保溫箱區： 1 位飯商職員 + 1 位家長義工
分飯餸櫃區： 4 位飯商職員 + 2 位家長義工
廚餘及飯盒回收區： 1 位飯商職員 + 3 位家長義工

一、 午餐前準備（12:43－12:47）

12:43 分飯餸櫃區： 飯商派飯職員均有佩戴頭帽及口罩，衛生防護意識良好。現場亦已拉起排隊引導帶作準備。

12:47 保溫箱區 ：保溫箱內已齊備 A 至 D 款餐。由於保溫箱內溫度較高，為防止學生取餐時燙傷雙手，職員主動於 12:47 預先將部份飯盒由保溫箱取出，安排妥當且具安全意識。

保溫箱區　　分飯餸櫃區

二、 派飯與取餐流程（4/5 分）

- 12:50 開始取餐： 首位學生於 12:50 在分餸櫃順暢完成取餐。
- 12:53 – 12:54 人流高峰期
- 分飯餸櫃區：於 12:53 達到取餐高峰，現場約有 28 至 30 名小朋友排隊，在 6 位工作人員及義工協助下秩序井然。
- 保溫箱區： 於 12:54 達到高峰，約有 14 名 同學排隊取餐。
- 13:02 | 完成派餐： 派餐效率極高，至 13:02 已完成 99% 學生之派餐工作，現場隨後主要進行個別學生的添飯需求。

分飯餸櫃區： 於 12:53 達到取餐高峰，現場約有 28 至 30 名小朋友排隊

保溫箱區:於 12:54 達到高峰，約有 14 名同學排隊取餐

三、 膳後清理與廚餘回收（3/5 分）

- 13:05 首位用餐完畢：第一位用餐完畢的小朋友於 13:05 將飯盒及廚餘帶至回收區處理。
- 13:18 回收高峰期：廚餘回收於 13:18 達到最高峰，約有 25 名 小朋友同時排隊整理飯盒及傾倒廚餘。在 4 位現場人員及老師下，流程暢順，未見混亂，但需時間處理大約 15 分鐘疏導人龍。 觀察主因同學們尚未適應流程，但在 3 位義工及 1 位職員指導下，傾倒廚餘與放回飯盒過程整潔，義工並主動提醒學生完成後洗手。

回收高峰期：廚餘回收於 13:18 達到最高峰，約有 25 名小朋友同時排隊整理飯盒及傾倒廚餘。

小學部 3 樓（P1－P2）

午膳流程觀察
觀察對象： 一年級及二年級學生

一、 保溫箱及飯盒溫度實測（5/5 分）
保溫箱實測數據： 委員自備專業溫度計，抽樣 4 個保溫箱，溫度介乎 52˚C 至 57˚C，保溫效果良好（當中「大藍箱」保溫較「細紅箱」佳。

二、 派飯流程與訂餐準確度 （5/5 分）
派飯時間與效率： 派飯時間主要視乎各班老師安排，最早的班別於 12:50 開始派發，較遲的班別約於 12:59 開始。老師開門派發後，同學效率極高，幾分鐘內已全數領取完畢。

三、倒汗水問題 （5/5 分）
飯盒狀況： 飯盒蓋上有少量倒汗水，屬正常保溫現象。

四、訂餐管理（4/5 分）
A 至 D 餐的訂餐數量：
少量出錯問題
2E 班：現場發現缺少 2 個飯盒及 1 個水果。
2C 班：現場發現多出 2 個飯盒。

五、 膳後回收與廚餘處理（需改善項目）
學生用餐完畢後，在回收飯盒及傾倒廚餘的出現較長人龍，整體等候時間較長。

保溫箱實測數據：委員自備專業溫度計，抽樣 4 個保溫箱，溫度介乎 52˚C 至 57˚C

A 餐

B 餐

是日水果

C 餐

D 餐

飯盒狀況：飯盒蓋上有少量倒汗水，屬正常保溫現象

小學部 2 樓（P5 – P6）

午膳流程觀察
負責委員：2 位
觀察對象：五年級及六年級學生

一、 衛生與防護表現（4－5/5 分）

- 餐車及餐具衛生（4/5 分）： 餐車、餐枱、飯盤及餐具的乾淨程度維持正常水平。
- 人員個人衛生（4－5/5- 分）： 現場餐車服務人員均依規佩戴一次性手套及頭套，衛生防護落實良好。

二、 派飯與取餐效率（4- 5/5 分）

餐車出餐速度（4－5/5 分）： 服務員出餐迅速，整體流程流暢。
保溫櫃運作（4－5/5 分）： 保溫櫃運作正常，出餐穩定。
各餐點取餐差異：
A、B 餐： 最受學生歡迎，排隊人數最多、人龍較長。
C、D 餐： 取餐速度極快，能迅速消化人流。
突發狀況： 現場有幾位同學遺失飯卡，需要花時間排隊等候處理，稍微影響個人取餐速度。

三、 保溫櫃排隊情況（3－5/5 分）

排隊位置與管理（3－5/5 分）：餐車與保溫櫃的排隊位置整體運作尚可，惟於人流集中時段，順暢度仍有改善空間。
人龍消散時間：在老師與家長義工協助下，整體取餐過程順暢，人龍於 13:03 已完全散去。

中學部 Canteen

午膳流程觀察報告
負責委員：2 位

一、 購票排隊秩序（5/5 分）

秩序表現： 學生排隊購買飯票時整體秩序良好，表現規矩禮貌。
突發事故（需跟進）： 約 12:55 現場售票機出現故障，影響學生購票，已請校方聯絡飯商即時跟進。

二、 取餐流程與現場分流（3/5 分，需改善）

現場實況與時間線：
12:50 開始有學生陸續到場取餐及購票。
12:53 開始出現人龍，飯商職員 隨即現場指揮，安排分開兩條隊伍排隊（A+B 餐一條、C+D 餐一條）。

12:57 人龍達到最高峰，隊尾延伸至近男廁位置。主因當日 A 餐（照燒汁牛扒飯）極受歡迎，導致 A+B 餐隊伍消化較慢。

1:06 現場持續有人流排隊，直至 1:10 人龍完全消散。整體取餐等候時間普遍需時 5 至 10 分鐘。

人員運作與應變：

飯商職員現場態度積極和善，盡力協助引導分流。

觀察發現部份現場口罩工作團隊出餐動作較為生硬遲緩；期間一名黑衣女士情急下主動加入幫手出餐，有助加快處理人龍。

三、 膳後清理與回收（4－5/5 分）

餐盤回收與餐枱清潔： 學生用餐完畢後，能自律地將餐盤放回回收處，並主動清理餐枱，整體公德心良好。

改善建議：

- 告示清晰化： 雖然現場有進行 A+B 及 C+D 分流，但仍有學生忘記分行，建議於現場設立顯眼的指示展示牌，方便學生提早識別。
- 欄杆擺放： 建議調整出口位置的欄杆擺放，讓學生完成取餐後無須繞過欄杆，直接順暢離開，減少出口擠塞。
- 熱門餐點預備： 針對牛扒飯等高人氣餐點，建議飯商預先做好出餐準備或調配人手，避免單一隊伍樽頸。

中學部 Young Café

（圖書館對出）觀察報告

- 秩序情況（3/5 分）： 秩序表現正常，12:50 開始有學生排隊，13:00 達高峰期，高峰期的排隊秩序有待改善。
- 食物溫度（3/5 分） ： 普遍偏低但尚可接受，惟需特別注意入冬後的保溫安排。
- 物資供應（3/5 分）： 餐具及調味料供應不夠及時，需加快補給效率。
- 食品衛生（3/5 分須改善）： 小吃外賣蓋上發現有眼睫毛，衛生情況待改善。

秩序表現正常，12:50 開始有學生排隊，13:00 達高峰期

中學部 Young Cafe

第三部份：午膳突擊試食與對比評估

完成各樓層觀察後，全體委員於下午 1:30 在中學部 Canteen 集合，進行突擊試食與對比。

試食取樣安排

- 小學部樣本：隨機於 小學 4 樓保溫櫃抽取 A 至 D 餐飯盒各一個。
- 中學部樣本：於中學部 Canteen 現場同時抽取 A 至 E 餐飯盒各一個。

- 中學部 Young Café ：取出幾款小食。

當日試食餐單

A 餐： 照燒汁牛扒飯
B 餐： 豬扒飽配粟米長通粉
C 餐： 鮮茄雞絲炒蛋飯
D 餐： 珍珠筍翠瓜炒鮮冬菇飯
E 餐： 焗吞拿魚海鮮烏冬

A 餐

B 餐

C 餐

D 餐

E 餐

中學部 Young Café:

牛肉球

火腿牛角包

心太軟

提子蝴蝶酥

評估指標： 委員針對兩組飯盒進行實物對比，主要就以下七大範疇進行綜合評分（分數由 1 非常不滿意至 5 分非常滿意） 與填表：

- 食物溫度（保溫效果）
- 飯餐的賣相
- 飯餐香味
- 味道與調味
- 營養價值滿意度（多菜少肉）
- 整體滿意度
- 售價滿意度
- 整體食物質素

各餐委員試食意見如下：

A 餐（照燒汁牛扒飯）的委員試食意見實況如下：

- 汁醬情況：意見反映汁偏多。
- 份量情況：意見反映餸菜偏多。
- 主食質感：意見飯/意粉偏乾且汁料過多，建議調整比例；另牛扒塊過大，建議切成小塊以方便低年級學生咀嚼。

B 餐（豬扒飽配粟米長通粉）的委員試食意見實況如下：

- 主食質感：多位委員集中反映飯/意粉偏乾。
- 汁醬情況：多位委員反映汁偏少。
- 份量情況：有委員反映量過多，亦有委員反映餸菜偏少。

C 餐（鮮茄雞絲炒蛋飯）的委員試食意見實況如下：

- 汁醬情況：有多位委員反映汁偏多。
- 味道情況：有委員反映味淡。

D 餐（珍珠筍翠瓜炒鮮冬菇飯）的委員試食意見實況如下：

- 汁醬情況：多位委員反映汁偏多。
- 份量情況：有委員反映餸菜偏少。
- 主食質感：有委員反映飯/意粉偏乾。

E 餐（焗吞拿魚海鮮烏冬 / 廚師精選）的委員試食意見實況如下：
- 汁醬情況：多位委員一致反映汁偏多。
- 份量情況：有委員反映量過多。
- 味道情況：有委員反映口味味淡。

委員試食

第四部份總結訪問

內容包括以下：
1. 委員對飯商服務質素及現場營運的意見與建議。
2. 隨機訪學生的反應及意見
3. 總結委員對飯餐的意見與建議。

當天試飯及派飯流程的意見與實際情況歸納如下：

- 排隊與現場秩序：部分意見指出 中學部 Canteen 的排隊秩序混亂，主要學生分行排隊時容易混淆，建議增加指示牌以協助分流並縮短拿餐時間。
- 取餐與出口動線：建議中學部在第二取餐後可以移除出口位置的欄杆，以利通行。
- 餐具與回收流程：小學部飯後回收飯盒及廚餘的隊伍較長，流程有待改善。
- 職員表現：肯定飯商職員態度積極和善，並盡力協助現場分流。

觀察到學生喜好與隨機訪學生的反應和意見：

- 學生喜好與小吃：觀察到中學生大部分也喜歡到中學部的 Cafe 選購小吃，包類普遍很受歡迎且牛角包表現正常合理。

學生意見：

- 有部份學生反映 B 餐的麵包沒有醬汁、口感很乾，建議可加入茄汁或其他醬汁作改善，導致許多學生沒吃完或只吃了半個。
- 部分學生認為整體表現不過不失或大致好評，但也有學生對 ABCD 餐的味道表示不滿意。
- 有學生反映餐點份量過多，造成浪費；伴碟的菜也不好吃。

當天試飯及派飯流程的意見與實際情況歸納如下：

口感與烹調：

B 餐的漢堡包/豬扒包太乾且沒有汁，難以吞嚥，令學生不吃包而只吃粟米通粉導致缺乏肉類攝取。意粉及烏冬類主食則被反映烹調得太淋、汁少太杰，且漢堡配長通粉造成澱粉質過多；白飯口感則被評為偏硬。

醬汁與配菜：

建議 B 餐可改加洋蔥汁或茄汁，照燒汁牛扒飯的醬汁可加入更多配菜（如不只依賴少許蘿蔔絲）。
E 餐焗飯則建議增加配菜以均衡營養不過，也有委員讚賞青菜味道很好且沒有苦澀味。
D 餐素食的味道與賣相也獲得好評。

餐點與配菜調整：

建議針對豬扒包的麵包口感進行改良，特別是豬扒包裏面沒有醬汁，變得非常乾口。
而且認為即使是照燒汁牛扒飯，醬汁裏面也可以加入更多配菜（如不只依賴少許蘿蔔絲和小棠菜）。

~~ 完 ~~