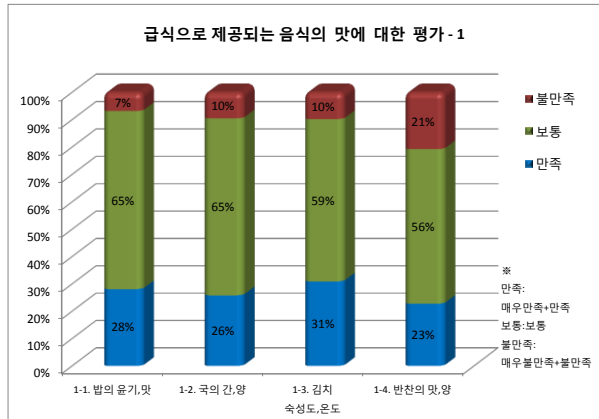


## 상반기 학교급식 만족도조사 결과서

1. 대 상 : 전주영생고 1,2,3학년 학생
2. 실시일 : 2019년 6월 28일~2019년 7월 5일
3. 응답자 : 747명

### ★ 급식 메뉴에 대한 평가 ★

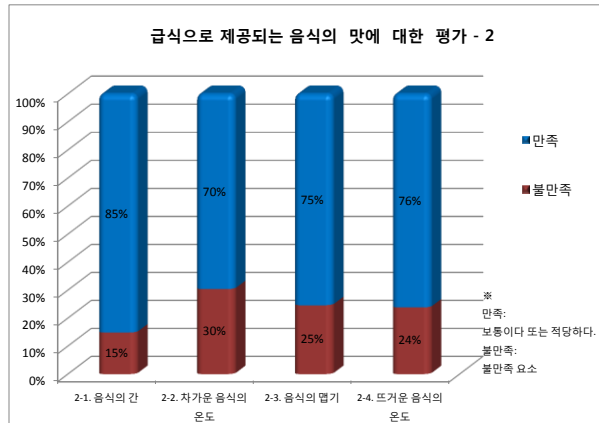


급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 평가에서는 조사학생 747명 중 평균 **27%가 만족**, **62%가 보통**, 11%가 불만족 을 나타냄.

그 중 가장 만족도가 높은 것은 김치 숙성도, 온도 였으며, 가장 만족도가 낮은 것은 반찬의 맛, 양임.

#### 개선조치 :

음식의 맛에 대한 평가에 있어서 만족도가 제일 낮게 나온 반찬의 맛과 양에 있어 학생들의 기호도를 파악하여 맛에 대한 만족도가 높아질 수 있도록 메뉴를 좀 더 보강하여 짜도록 하며, 반찬의 양도 넉넉히 배식할 수 있도록 노력하겠음.



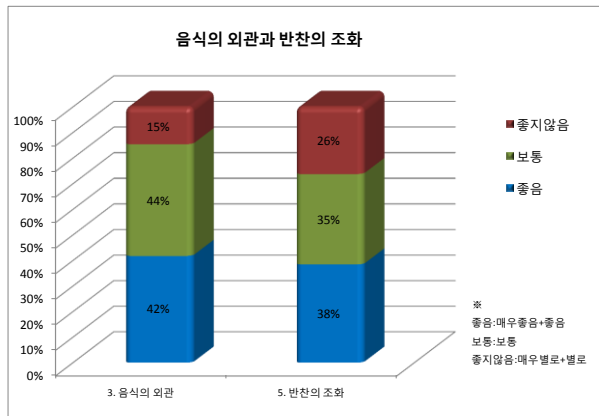
급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 세부적 평가에서는 조사학생 747명 중 평균 **77%가 만족**, 23%가 불만족 을 나타냄.

음식의 간에 대한 조사에서는 '싱겁다' 7%, '짜다' 8%, 차가운 음식의 온도에 대한 조사에서는 '차갑게' 18%, '따뜻하게' 13%,

음식의 맵기에 대한 조사에서는 '순하다' 18%, '맵다' 6%, 뜨거운 음식의 온도에 대한 조사에서는 '차갑게' 4%, '따뜻하게' 19%로 나타남.

#### 개선조치 :

음식의 싱겁거나 짜지 않도록 염도계 사용을 더욱 철저하게 하고 검식에 더욱 신경써 음식의 맛에 신경쓰도록 노력하겠음.  
음식의 온도 또한 적정온도로 제공될 수 있도록 관리하며 음식의 맵기는 매운 음식을 싫어 할 수도 있는 학생들을 배려해 너무 자극적이지 않는 선에서 매운맛을 낼 수 있도록 하겠음.



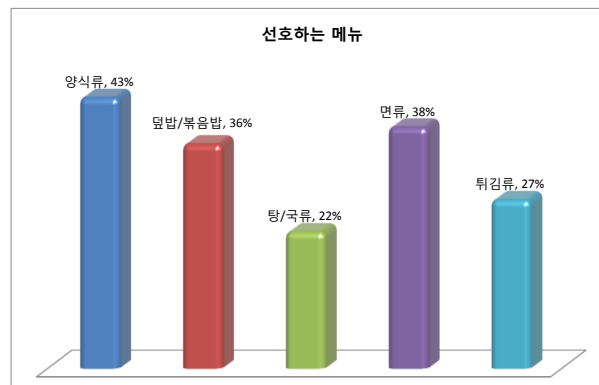
급식으로 제공되는 음식의 외관에 대한 평가에서는 조사학생 747명 중 **42%가 좋음**, **44%가 보통**, 15%가 좋지않음 을 나타냄.

또한 급식으로 제공되는 반찬의 조화에 대한 평가에서는 조사학생 747명 중

**38%가 좋음**, **35%가 보통**, 26%가 좋지않음 을 나타냄. 음식의 외관에 비해 반찬의 조화에 따른 만족도가 떨어짐.

#### 개선조치 :

음식의 외관과 반찬의 조화에 신경을 써 학생들이 즐겁게 먹을 수 있고 만족할 수 있는 급식이 되도록 노력하겠음.

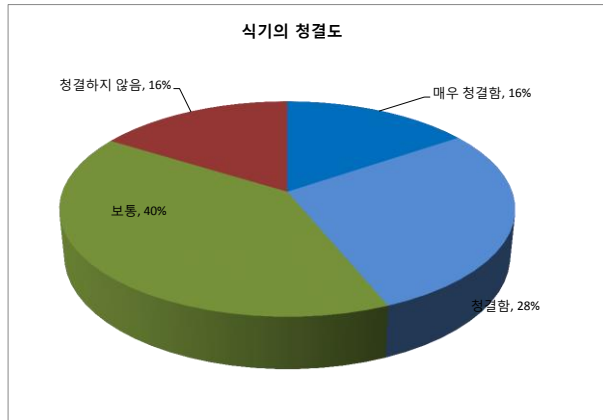


급식으로 제공되는 음식의 선호도 평가에서는 조사학생 747명 중 **43%가 양식류로 가장 높으며**, **탕/국류가 22%로 가장 낮음**. 뒤이어 38%가 면류, 36%가 된밥, 볶음밥류, 27%가 튀김류 순으로 나타남.

#### 개선조치 :

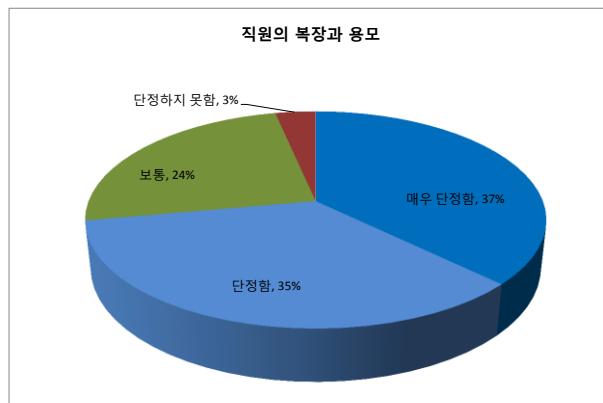
선호하는 메뉴를 바탕으로 메뉴를 구성하도록 하겠음.  
또한, 선호도 낮은 탕/국류에 있어서도 잘 먹을 수 있도록 메뉴를 구성하여 선호도를 높일 수 있도록 하겠음.  
(ex. 부대찌개에 라면사리 넣기 등)

## ★ 급식 메뉴 이외 부분의 평가 ★



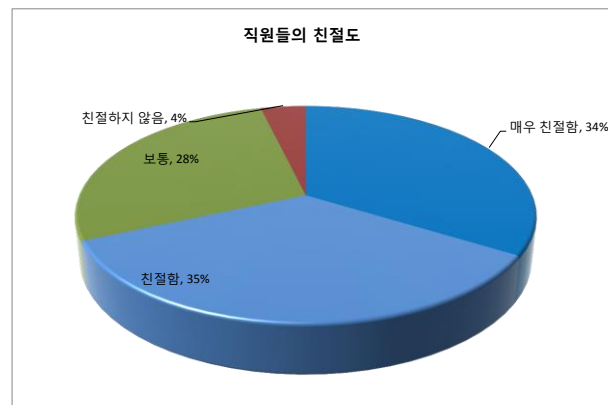
식기의 청결도 평가에서는  
조사학생 747명 중  
**44%(매우청결 16% + 청결함 28%)의 청결도를 보임.**  
청결하지 않음이 16%로 나타남.

**개선조치 :**  
식기와 식판의 소독, 세척, 세정, 관리 부분에 있어서  
지금보다 더 많은 주의를 기울이겠음.



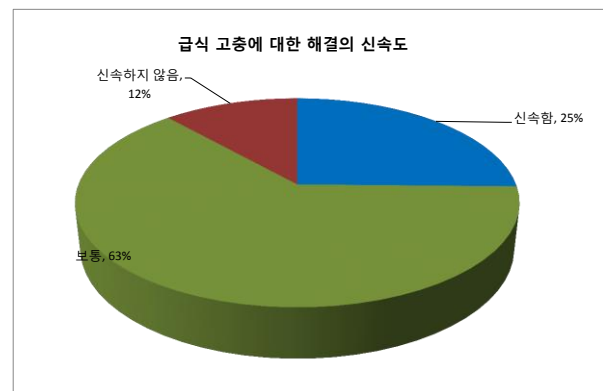
직원의 복장과 용모평가에서는  
조사학생 747명 중  
**72%(매우 단정 37% + 단정함 35%)의 퍼센테이지를 보임.**  
단정하지 못함은 3%로 낮게 나타남.  
전체적으로 높은 만족도를 보임.

**개선조치 :**  
평균이상의 높은 만족도가 나온만큼 복장과 용모에  
더욱 신경을써 단정하고 깨끗한 급식의 이미지가  
유지될 수 있도록 항상 노력하겠음.



직원들의 친절도 평가에서는  
조사학생 747명 중  
**69%(매우 친절 34% + 친절함 35%)의 퍼센테이지를 보임.**  
친절하지 못함은 4%로 나타남.

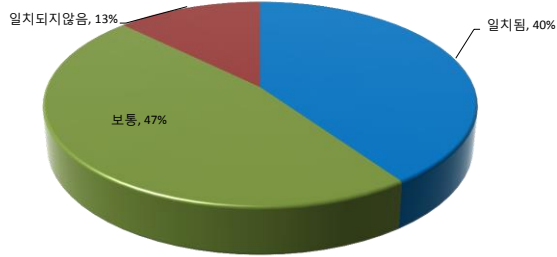
**개선조치 :**  
조리원 친절교육을 통해 배식시 학생들에게  
더욱더 친절하고 소통하는 식생활관이  
되도록 하겠음.



급식 고충에 대한 해결의 신속도 평가에서는  
조사학생 747명 중  
**신속함이 25%, 보통이 63%, 신속하지 않음이 12%로 나타남.**

**개선조치 :**  
급식 고충에 대한 해결의 신속도에 있어 앞으로  
더욱더 학생들의 의견을 빠르게  
흡수하여 신속하게 처리하도록 하겠음.

메뉴의 일치도



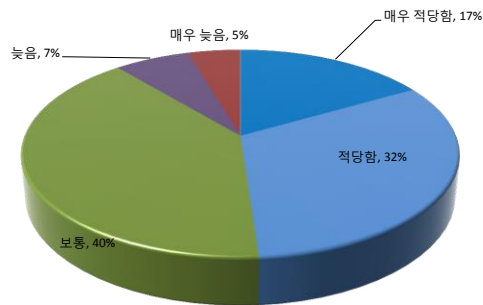
제시된 메뉴와 제공되는 메뉴의 일치도 평가에서는  
조사학생 747명 중  
일치됨이 40%, 보통이 47%, 일치되지 않음이 13%로 나타남.

개선조치 :

메뉴의 변동은 업체의 사정에 의해서 일어나는 경우가 대부분임.

이 부분에 있어서 업체에게 안내하고  
최대한 변동되는 사항이 없도록 하겠으며,  
변동이 있을 경우 미리게시하여 안내할 수 있도록 하겠음.

배식시간의 적정도

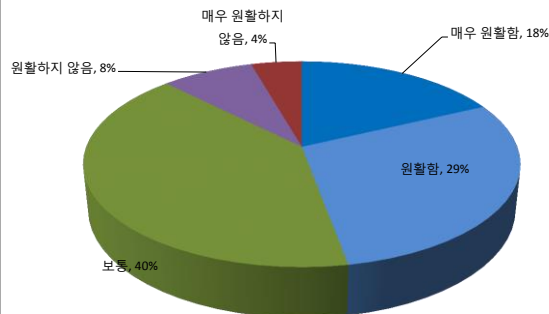


배식시간의 적정도 평가에서는  
조사학생 747명 중  
적당함이 32%, 보통이 40%로 높았으며  
, 매우 적당함이 17% 순으로 나타남.

개선조치 :

늦다는 의견은 총 12%로 낮게 나타남.  
(이는 1학년 학생들의 배식시간이 가장 늦으면서  
생기는 현상으로 분석되어지며, 최대한  
배식이 빨리 이루어질 수 있도록 노력하겠음)

식기반납과 퇴식

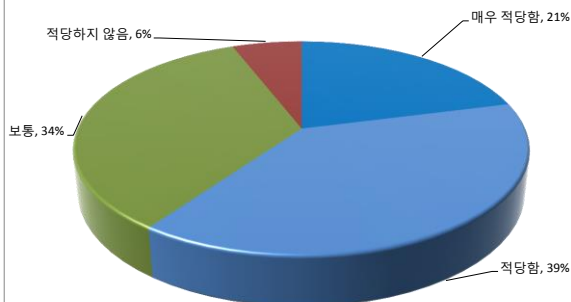


식기반납과 퇴식의 원활도 평가에서는  
조사학생 747명 중  
원활함이 47%(매우 원활 18% + 원활함 29%)의  
퍼센테이지를 보임.  
원활하지 못함은 총 12%로 나타남.

개선조치 :

퇴식이 원활이 이루어질 수 있도록 학생들에게 적절히  
교육하여 안내하도록 하겠음.

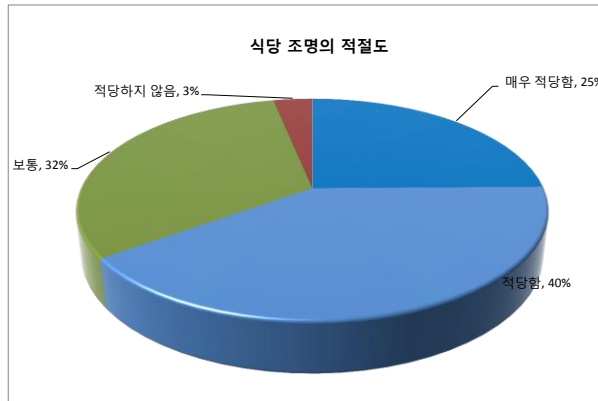
식당이용 안내판의 적절도



식당이용 안내판의 적절도 평가에서는  
조사학생 747명 중  
적당함이 60%(매우 적당 21% + 적당함 39%)의  
퍼센테이지를 보임.

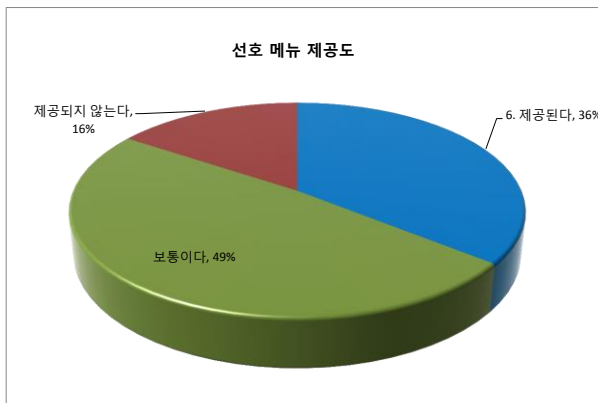
적당하지 않음은 6%로 낮게 나타남.

학생들이 식당 안내판을 통하여 적절한 정보와 안내를  
받을 수 있도록 노력하겠음.



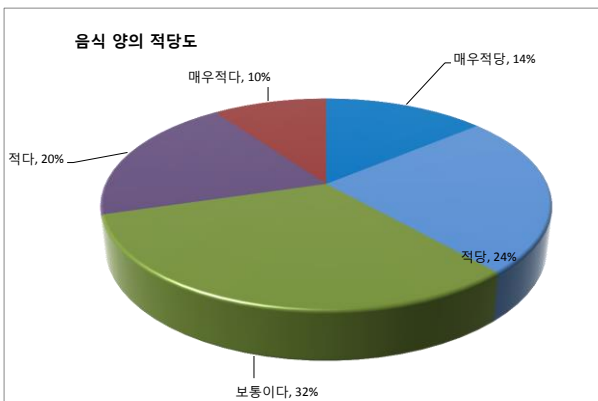
식당 조명의 적절도 평가에서는  
조사학생 747명 중  
**적당함이 65%(매우 적당 25% + 적당함 40%)의  
퍼센테이지를 보임.**

적당하지 않음은 3%로 만족할 수 있는 조명에서  
식사할 수 있는 공간을 만들도록 하겠음.



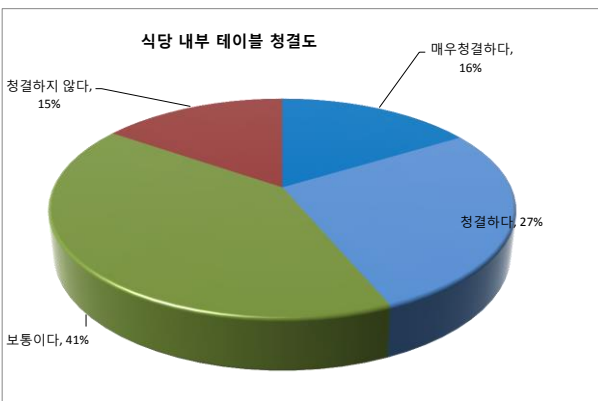
선호 메뉴 제공도에 있어서는  
조사학생 747명 중  
**제공된다 85%(제공 36% + 보통 49%)의 퍼센테이지를  
보임.**

제공되지 않음은 16%로 이번 설문조사를 통하여  
학생들의 'DIY식판만들기' 제안을 적극 반영하여  
만족하는 급식이 될 수 있도록  
메뉴를 구성 하겠음.



음식양의 적당도 평가에서는  
조사학생 747명 중  
**적당함이 38%(매우 적당 14% + 적당함 24%)의  
퍼센테이지를 보임.**

음식량이 적다는 30%로 선호도 높은 메뉴와 주메뉴의  
1인량을 늘려 학생들이 음식의 양에 있어 좀 더  
만족할 수 있도록 하겠음.



식당내부 테이블 청결도평가에서는  
조사학생 747명 중  
**적당함이 43%(매우 청결16% + 청결함 27%)의  
퍼센테이지를 보임.**

청결하지 않음은 15%로 2,3학년이 식당테이블을  
이용한 뒤 가장 나중에 오는 1학년 학생들이 대부분  
청결하지 않다는 의견이 많았음. 테이블 관리에 좀 더  
신경을 써 모든 학생들이 깨끗한 테이블에서 식사를 할  
수 있도록 하겠음.

### DIY 식판만들기 의견(1.주찬 2.나물/후식 3.부찬 4.밥&면 5.국&스프)

- (1.스테이크 2.아이스크림또는크림빵 3.콩나물무침 4.김치볶음밥 5.라면)
- (1.제육볶음 2.튀김류 3.샐러드 4.밥 5.된장국)
- (1.고기류 2.명이나물 3.쌈장.마늘 4.쌀밥 5.김치찌개)
- (1.고기 2.콩나물 3.햄전 4.밥 5.김치찌개)
- (1.파채스테이크 2.피크닉 3.튀김류 4. 쌀밥 5.김치콩나물국)
- (1.치킨 2.구슬아이스크림 3.스파게티 4.볶음밥 5.스프)
- (1.돈가스 2.감자조림 3.햄 4.밥 5.김치찌개)
- (1.크림파스타 2.오이피클 3.스테이크&감자튀김 4.쌀밥 5. 스프)
- (1.치킨 2.푸딩 3.새우튀김 4.간장계란밥 5.우동)
- (1.매운갈비 2.콩나물무침 3.계란후라이 4.밥 5.순두부찌개)
- (1.삼겹살 2.캔음료 3.호박전 4.밥 5.순두부찌개)
- (1.제육볶음 2.아이스크림 3.잡채 4.카레라이스 5.실파계란국)
- (1.불고기 2.구슬아이스크림 3.영생버거 4.볶음밥 5.설렁탕)
- (1.삼겹살 2.쥬시콜 3.비빔면 4.치밥 5.설렁탕)
- (1.치킨 2.쥬시콜 3.샐러드 4.밥 5.라면)