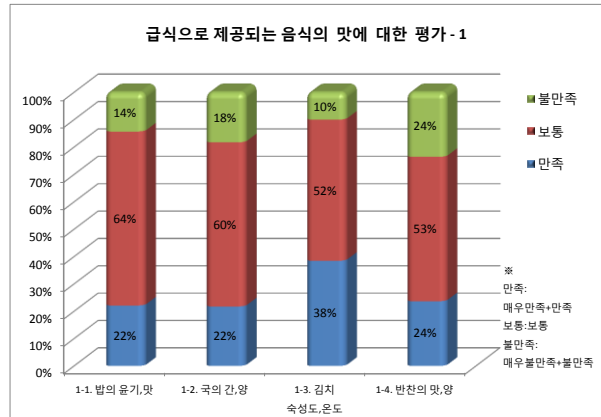


상반기 학교급식 만족도조사 결과서

1. 대 상 : 전주영생고 1,2,3학년 학생
2. 실시일 : 2018년 4월 9일
3. 응답자 : 832명

★ 급식 메뉴에 대한 평가 ★

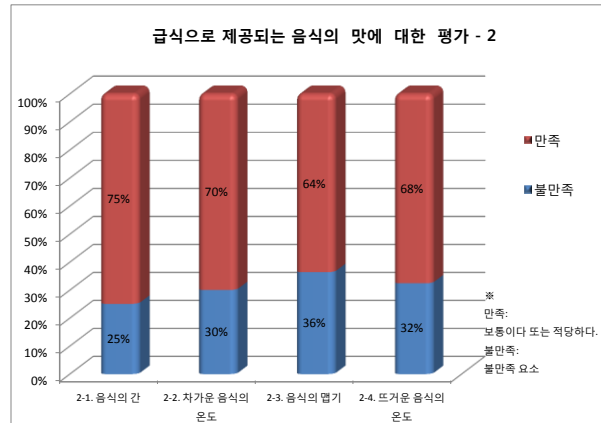


급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 평가에서는 조사학생 832명 중 평균 **22%가 만족, 64%가 보통, 14%가 불만족** 을 나타냄.

그 중 가장 만족도가 높은 것은 밥의 윤기와 맛이었으며, 가장 만족도가 낮은 것은 김치 숙성도, 온도 임.

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.



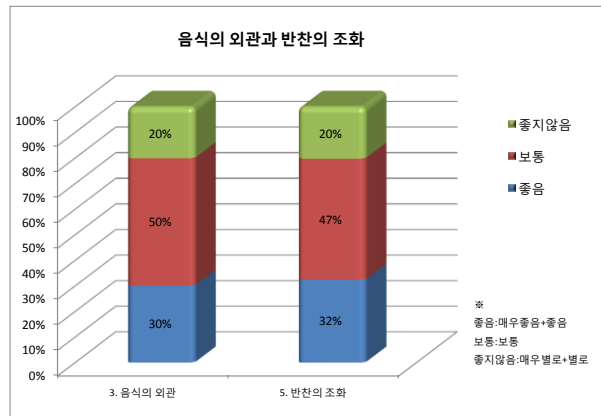
급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 세부적 평가에서는 조사학생 832명 중 평균 **69%가 만족, 31%가 불만족** 을 나타냄.

음식의 간에 대한 조사에서는 '싱겁다' 19%, '짜다' 6%, 차가운 음식의 온도에 대한 조사에서는 '차갑게' 23%, '따뜻하게' 7%,

음식의 맵기에 대한 조사에서는 '순하다' 29%, '맵다' 7%, 뜨거운 음식의 온도에 대한 조사에서는 '차갑게' 12%, '따뜻하게' 21%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.

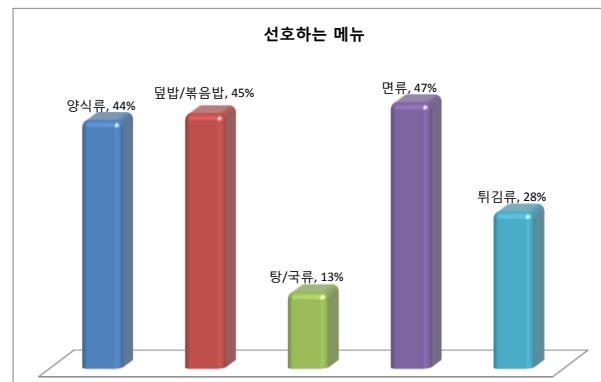


급식으로 제공되는 음식의 외관에 대한 평가에서는 조사학생 832명 중 **30%가 좋음, 50%가 보통, 20%가 좋지않음** 을 나타냄.

또한 급식으로 제공되는 반찬의 조화에 대한 평가에서는 조사학생 832명 중 **32%가 좋음, 47%가 보통, 20%가 좋지않음** 을 나타냄.
음식의 외관에 비해 반찬의 조화에 따른 만족도가 떨어짐.

개선조치 :

음식의 외관과 반찬의 조화에 신경을 써 눈으로도 즐겁게 먹을 수 있는 급식이 되도록 노력하겠음.
또한, 반찬의 조화와 가짓수에 신경을 써 만족할 수 있는 급식이 되도록 하겠음.

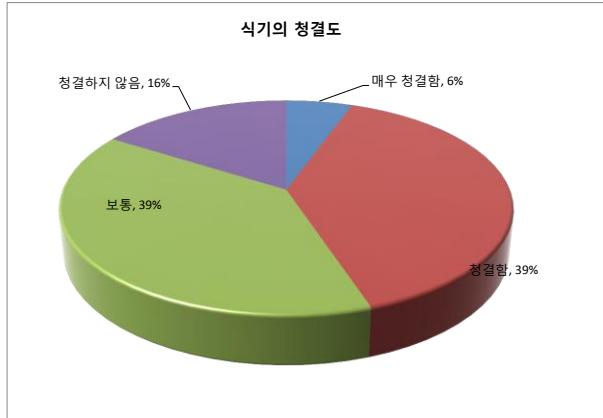


급식으로 제공되는 음식의 선호도 평가에서는 조사학생 832명 중 **47%가 면류로 가장 높으며, 탕/국류가 13%로 가장 낮음**.
뒤이어 45%가 덮밥/볶음밥류, 44%가 양식류, 28%가 튀김류 순으로 나타남.

개선조치 :

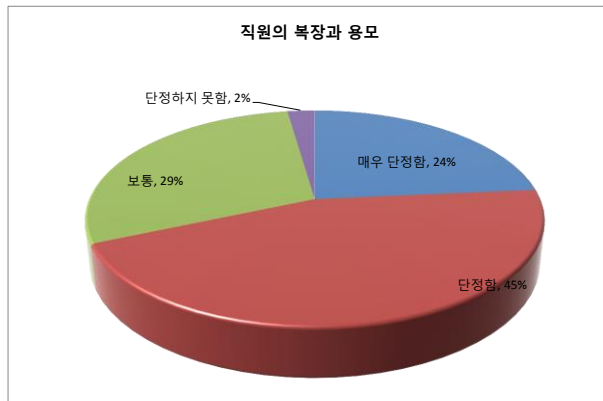
선호도 조사를 바탕으로 학생들의 의견을 반영하여 메뉴를 구성하도록 하겠음.
또한, 선호도 낮은 탕/국류에 있어서도 잘 먹을 수 있도록 메뉴를 구성하여 선호도를 높일 수 있도록 하겠음.
(ex. 김치국이 아닌 제육김치찌개 등)

★ 급식 메뉴 이외 부분의 평가 ★



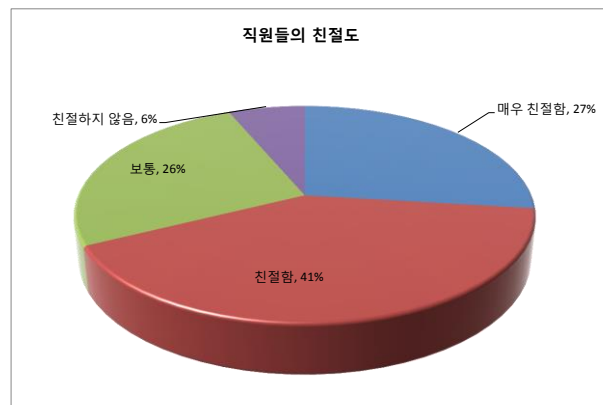
식기의 청결도 평가에서는
조사학생 832명 중
45%(매우청결 6% + 청결함 39%)의 청결도를 보임.
청결하지 않음이 16%로 나타남.

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



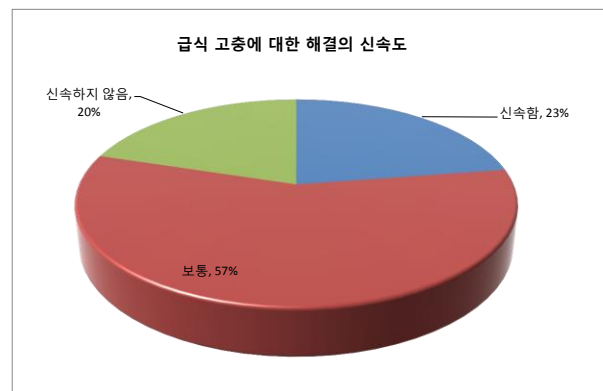
직원의 복장과 용모평가에서는
조사학생 832명 중
69%(매우 단정 24% + 단정함 45%)의 퍼센테이지를 보임.
단정하지 못함은 2%로 낮게 나타남.

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



직원들의 친절도 평가에서는
조사학생 832명 중
68%(매우 친절 27% + 친절함 41%)의 퍼센테이지를 보임.
친절하지 못함은 6%로 나타남.

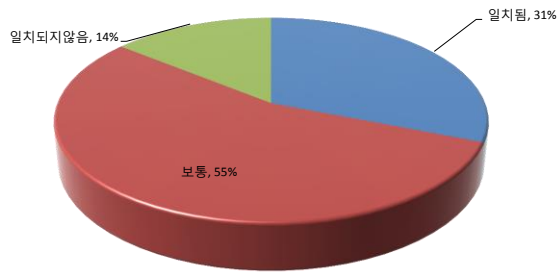
개선조치 :
학생들에게 더욱더 친절하게 대하고
언제나 소통하는 식생활관이 되도록 하겠음.



급식 고충에 대한 해결의 신속도 평가에서는
조사학생 832명 중
신속함이 23%, 보통이 57%, 신속하지 않음이 20%로 나타남.

개선조치 :
급식 고충에 대한 해결의 신속도에 있어 신속함과 신속하지
않음의 차이가 크지 않게나움.
앞으로는 고충에 있어 편하게 이야기 나눌 수 있고
학생들의 의견을 빠르게
흡수하여 신속하게 처리하도록 하겠음.

메뉴의 일치도



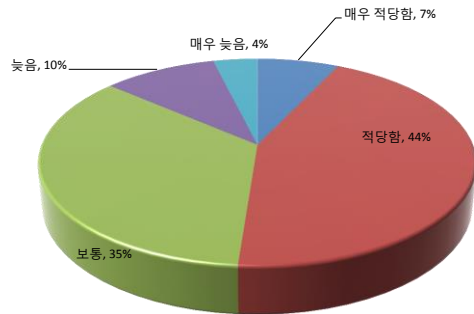
제시된 메뉴와 제공되는 메뉴의 일치도 평가에서는
조사학생 832명 중
일치됨이 31%, 보통이 55%, 일치되지 않음이 14%로 나타남.

개선조치 :

메뉴의 변동은 업체의 사정에 의해서 일어나는 경우가 대부분임.

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

배식시간의 적정도

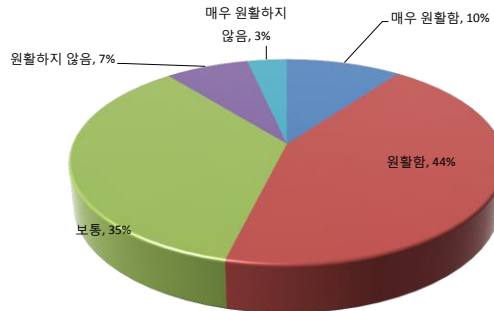


배식시간의 적정도 평가에서는
조사학생 832명 중
적당함이 44%, 보통이 35%로 높았으며
, 매우 적당함이 7% 순으로 나타남.

개선조치 :

늦다는 의견은 총 14%로 낮게 나타남.
(이는 1학년 학생들의 배식시간이 가장 늦으면서
생기는 현상으로 분석되어지며, 조금 더 신경써서
배식이 빨리 이루어질 수 있도록 노력하겠음)

식기반납과 퇴식

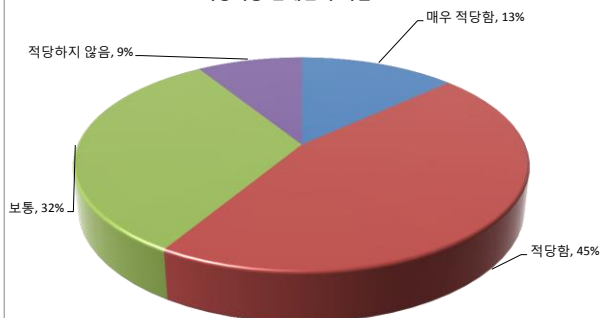


식기반납과 퇴식의 원활도 평가에서는
조사학생 832명 중
원활함이 54%(매우 원활 10% + 원활함 44%)의
퍼센테이지를 보임.
원활하지 못함은 총 10%로 나타남.

개선조치 :

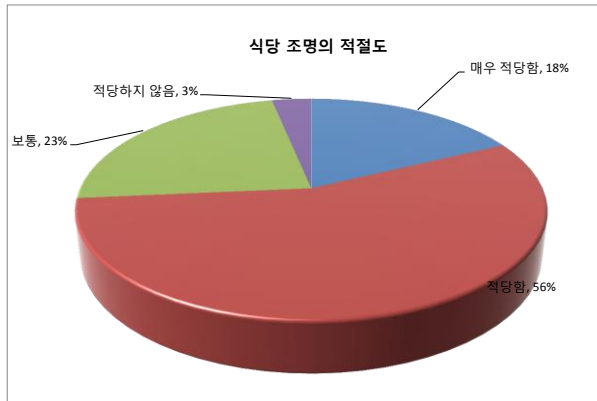
퇴식이 원활이 이루어질 수 있도록 학생들에게 적절히
교육하여 안내하도록 하겠음.

식당이용 안내판의 적절도



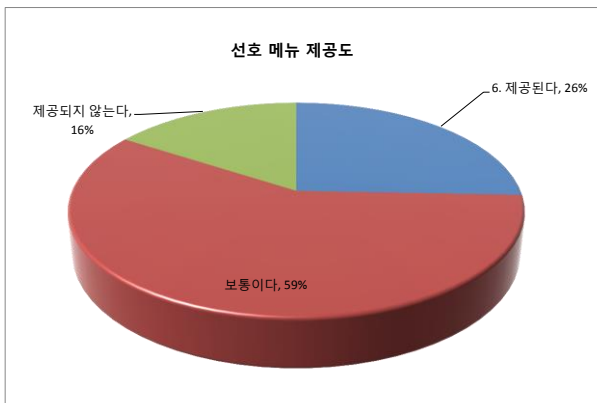
식당이용 안내판의 적절도 평가에서는
조사학생 832명 중
적당함이 58%(매우 적당 13% + 적당함 45%)의
퍼센테이지를 보임.
적당하지 않음은 9%로 낮게 나타남.

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



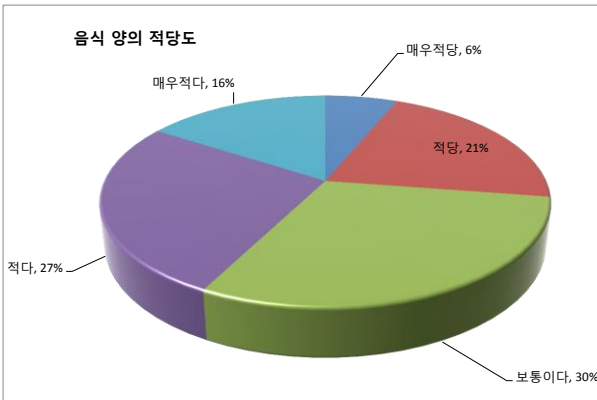
식당 조명의 적절도 평가에서는
조사학생 832명 중
**적당함이 74%(매우 적당 18% + 적당함 56%)의
퍼센테이지를 보임.**

적당하지 않음은 3%로 조명부분에 있어 시설점검을
통하여 만족할 수 있는 조명에서 식사할 수 있는
공간을 만들도록 하겠음.



선호 메뉴 제공도에 있어서는
조사학생 832명 중
**제공된다 85%(제공 26% + 보통 59%)의 퍼센테이지를
보임.**

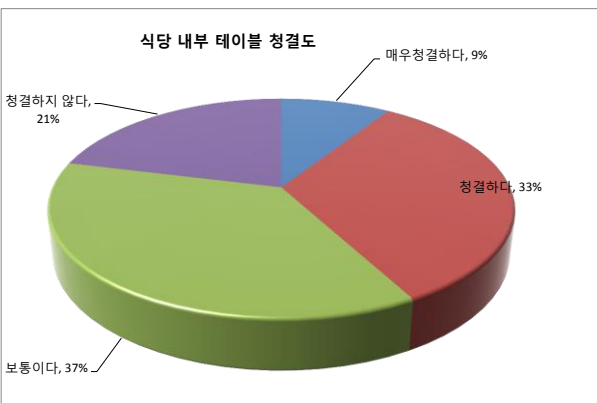
제공되지 않음은 16%로 이번 설문조사를 통하여
학생들의 선호메뉴와 기호도를 파악하여
만족하는 급식이 될 수 있도록
메뉴를 구성 하겠음.



음식양의 적당도 평가에서는
조사학생 832명 중
**적당함이 27%(매우 적당 6% + 적당함 21%)의
퍼센테이지를 보임.**

음식량이 적다는 43%로 선호도 높은 메뉴와 주메뉴의
1인량을 늘려 학생들이 음식의 양에 있어 좀 더
만족할 수 있도록 하겠음.

또한, 적절한 양조절을 통해 음식이 부족한 일이
없도록 하겠음.



식당내부 테이블 청결도평가에서는
조사학생 832명 중
**적당함이 42%(매우 청결9% + 청결함 33%)의
퍼센테이지를 보임.**

청결하지 않음은 21%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.

잔반을 줄일 수 있는 기타 의견

- 반찬과 밥 비율을 적당히 배식하기
- 잔반없는 날 시행하기
- 잔반없는 반 시상하기
- 잔반버리는 곳 통제하기
- 뷔페식으로 바뀌보기
- 밥은 별도로 비치하기

칭찬 및 기타 건의사항

- 반찬양을 늘려주세요
- 국이 맛있어요
- 고기반찬을 자주 줬으면 좋겠어요
- 잔반을 먼저 버릴 수 있도록 퇴식구 위치를 바꿔주세요
- 3학년 형들이 먹고난 뒤 테이블을 닦아주세요
- 조리원님들 너무 친절해요