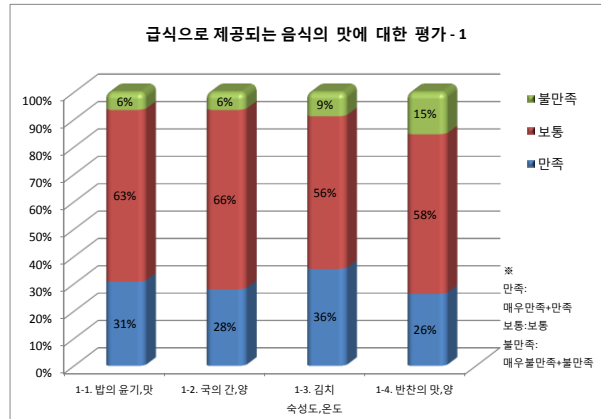


상반기 학교급식 만족도조사 결과서

1. 대 상 : 전주영생고 1,2학년 학생
2. 실시일 : 2018년 11월 23일
3. 응답자 : 470명

★ 급식 메뉴에 대한 평가 ★

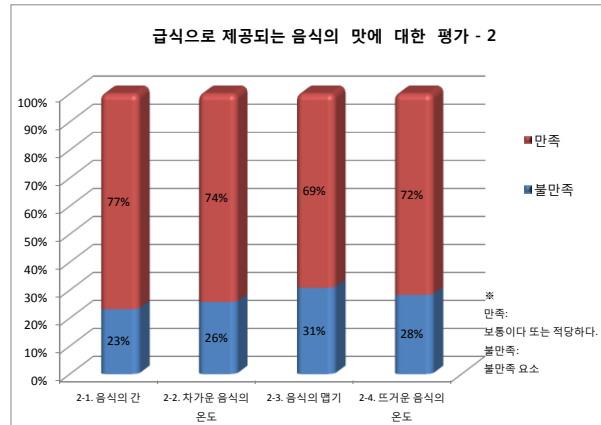


급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 평가에서는 조사학생 470명 중 평균 30%가 만족, 61%가 보통, 9%가 불만족을 나타냄.

그 중 가장 만족도가 높은 것은 국의 간과 양이었으며, 가장 만족도가 낮은 것은 반찬의 맛과 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 양을 넉넉히 배식할 수 있도록 노력하겠음.



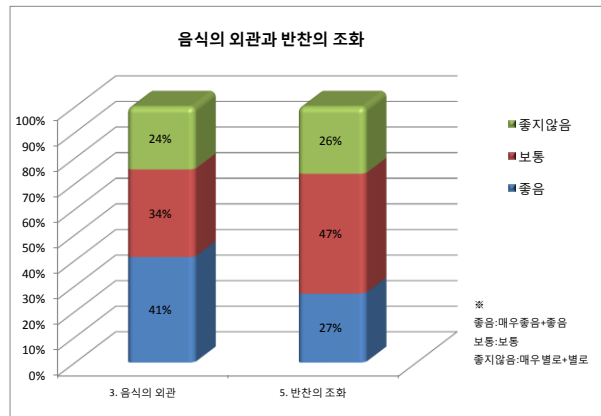
급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 세부적 평가에서는 조사학생 470명 중 평균 73%가 만족, 27%가 불만족을 나타냄.

음식의 간에 대한 조사에서는 '싱겁다' 13%, '짜다' 11%, 차가운 음식의 온도에 대한 조사에서는 '차갑게' 19%, '따뜻하게' 7%,

음식의 맵기에 대한 조사에서는 '순하다' 17%, '맵다' 14%, 뜨거운 음식의 온도에 대한 조사에서는 '차갑게' 7%, '따뜻하게' 21%로 나타남.

개선조치 :

음식의 간에 있어 염도계의 사용으로 적정간을 맞추도록 하며, 검사에도 더욱 신경을 쓰도록 하겠음.
음식의 온도에서는 적정온도로 제공될 수 있도록 관리하며 음식의 맵기는 너무 자극적이지 않는 선에서 매운맛을 낼 수 있도록 하겠음.

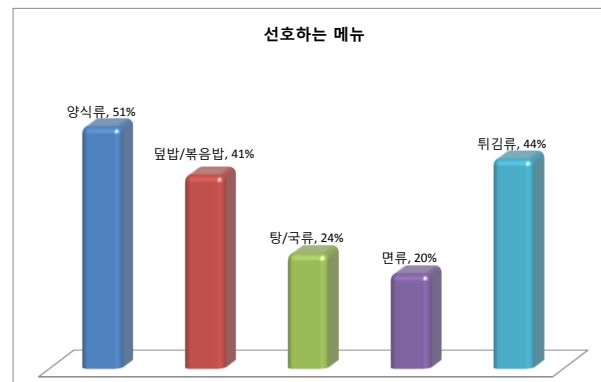


급식으로 제공되는 음식의 외관에 대한 평가에서는 조사학생 470명 중 41%가 좋음, 34%가 보통, 24%가 좋지않음을 나타냄.

또한 급식으로 제공되는 반찬의 조화에 대한 평가에서는 조사학생 470명 중 27%가 좋음, 47%가 보통, 26%가 좋지않음을 나타냄.
음식의 외관에 비해 반찬의 조화에 따른 만족도가 떨어짐.

개선조치 :

음식의 외관뿐 아니라 반찬의 조화나 반찬의 가짓수에 신경써서 메뉴를 작성하여 더욱 만족스러운 조화가 이루어 질 수 있도록 노력하겠음.



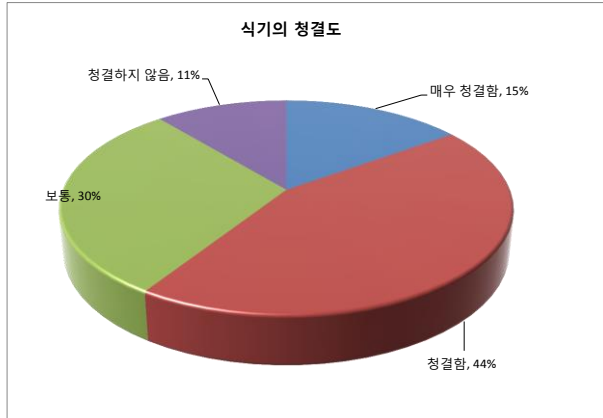
급식으로 제공되는 음식의 선호도 평가에서는 조사학생 470명 중 51%가 양식류로 가장 높으며, 면류가 20%로 가장 낮음.

뒤이어 44%가 튀김류, 41%가 뚝배기/볶음밥류, 24%가 탕/국류 순으로 나타남.

개선조치 :

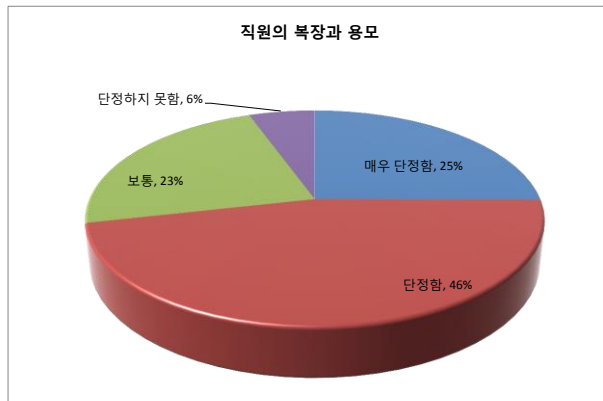
학생들이 선호하는 순위의 메뉴를 바탕으로 식단을 구성하도록 하겠음.
선호도 낮은 메뉴들도 잘 먹을 수 있도록 식단에 다양하게 반영하여 학생들이 잘 먹을 수 있도록 노력하겠음.

★ 급식 메뉴 이외 부분의 평가 ★



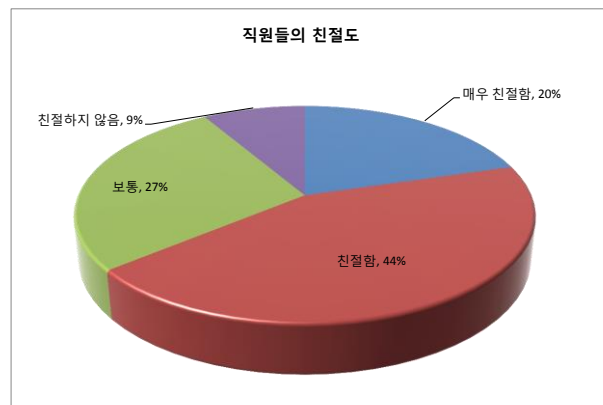
식기의 청결도 평가에서는
조사학생 470명 중
59%(매우청결 15% + 청결함 44%)의 청결도를 보임.
청결하지 않음이 11%로 나타남.

개선조치 :
식기류의 세척과 소독에 좀 더 주의를 기울여
청결한 식기류로 학생들이 급식을 이용할 수 있도록
노력하겠습니다.



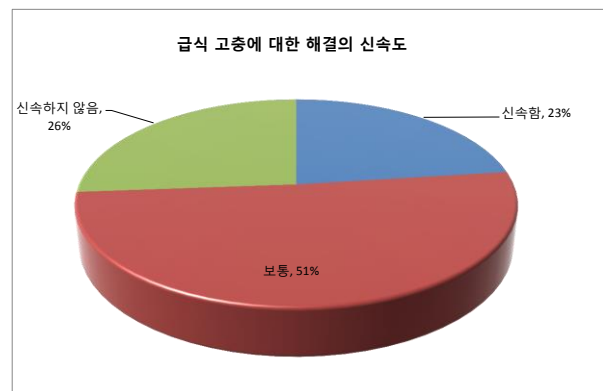
직원의 복장과 용모평가에서는
조사학생 470명 중
71%(매우 단정 25% + 단정함 46%)의 퍼센테이지를 보임.
단정하지 못함은 6%로 낮게 나타남.

개선조치 :
복장과 용모에 더욱 신경을써 단정하고 깨끗한 급식의
이미지가 유지될 수 있도록 하겠음.



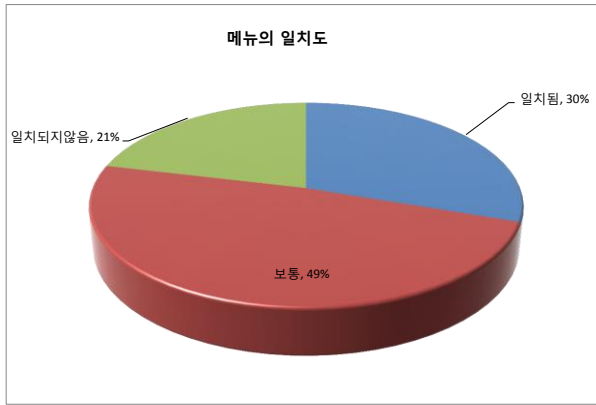
직원의 친절도 평가에서는
조사학생 470명 중
64%(매우 친절 20% + 친절함 44%)의 퍼센테이지를 보임.
친절하지 못함은 9%로 나타남.

개선조치 :
매일 아침 조회시간에 친절 교육을 시행하고
배식 시 학생들의 입장에서 생각하고 행동하여
모두가 친절한 식생활관을 만들도록 힘쓰겠음.



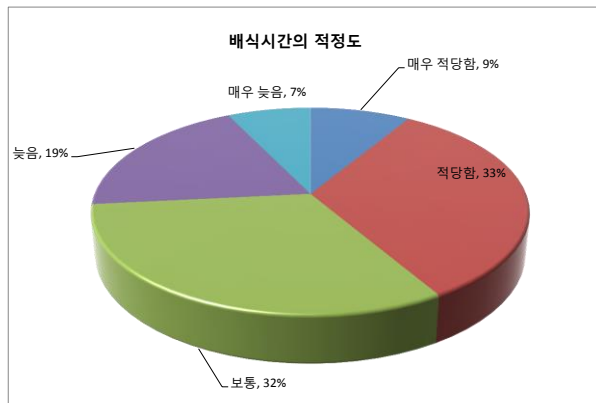
급식 고충에 대한 해결의 신속도 평가에서는
조사학생 470명 중
신속함이 23%, 보통이 51%, 신속하지 않음이 26%로 나타남.

개선조치 :
급식 고충에 대한 해결의 신속도에 있어 신속함과 신속하지
않음의 차이가 크지 않게나음.
학생들의 의견을 빠르게 흡수하여 신속하게
처리할 수 있도록 노력하겠습니다.



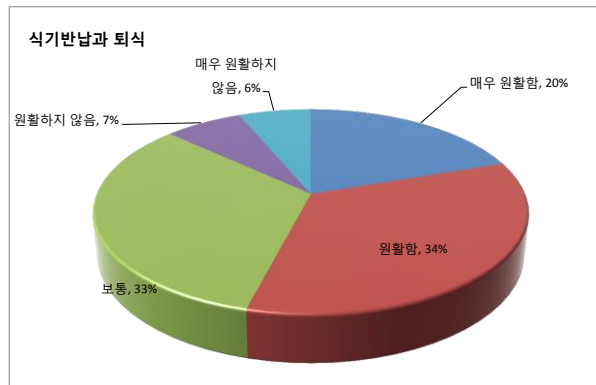
제시된 메뉴와 제공되는 메뉴의 일치도 평가에서는
조사학생 470명 중
일치됨이 30%, 보통이 49%, 일치되지 않음이 21%로 나타남.

개선조치 :
메뉴의 변동은 업체의 사정에 의해서 일어나는 경우가 대부분임.
이 부분에 있어서 업체를 상대로 철저히 안내하여 최대한 변동되는 사항이 없도록 하겠으며, 변동이 있을 경우 미리 게시하여 학생들에게 안내할 수 있도록 하겠음.



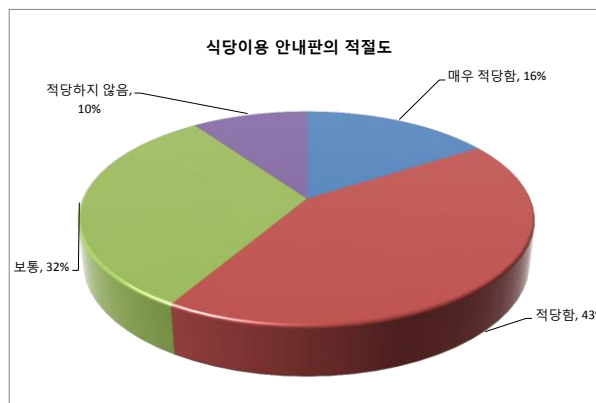
배식시간의 적정도 평가에서는
조사학생 470명 중
적당함이 33%, 보통이 32%로 높았으며,
매우 적당함이 9% 순으로 나타남.

개선조치 :
늦다는 의견은 총 24%로 나타남.
(이는 1학년 학생들의 배식시간이 가장 늦으면서 생기는 현상으로 분석되어지며, 조금 더 신경써서 원활한 배식이 이루어질 수 있도록 노력하겠음.)



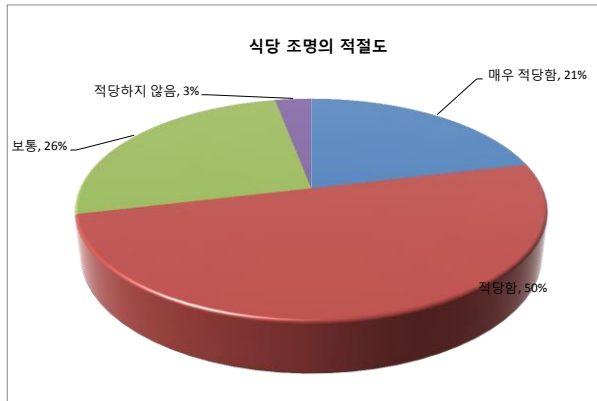
식기반납과 퇴식의 원활도 평가에서는
조사학생 470명 중
원활함이 54%(매우 원활 20% + 원활함 34%)의 퍼센테이지를 보임.
원활하지 못함은 총 13%로 나타남.

개선조치 :
퇴식이 원활이 이루어질 수 있도록 학생들에게 적절히 교육하여 안내하도록 하겠음.



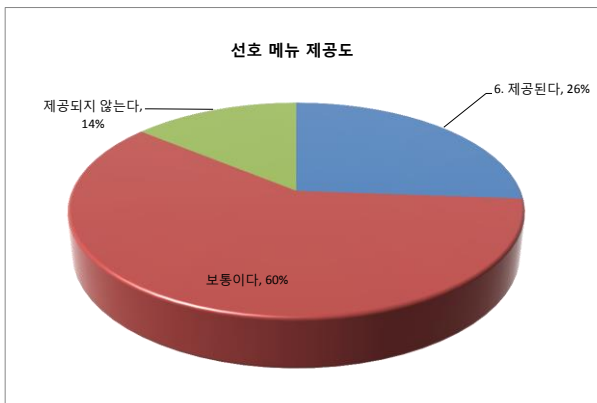
식당이용 안내판의 적절도 평가에서는
조사학생 470명 중
적당함이 59%(매우 적당 16% + 적당함 43%)의 퍼센테이지를 보임.
적당하지 않음은 10%로 낮게 나타남.

학생들이 식당 안내판을 통하여 적절한 영양정보와 알레르기 표기 등 다양한 안내를 받을 수 있도록 노력하겠음.



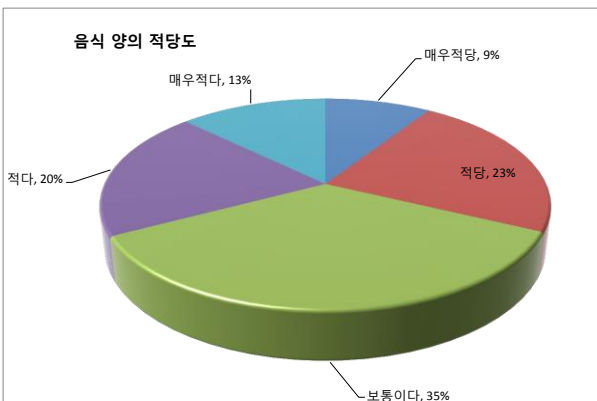
식당 조명의 적절도 평가에서는
조사학생 470명 중
**적당함이 71%(매우 적당 21% + 적당함 50%)의
퍼센테이지를 보임.**

적당하지 않음은 3%로 조명부분에 있어
시설점검을 한번 더 할 수 있도록 하겠음.



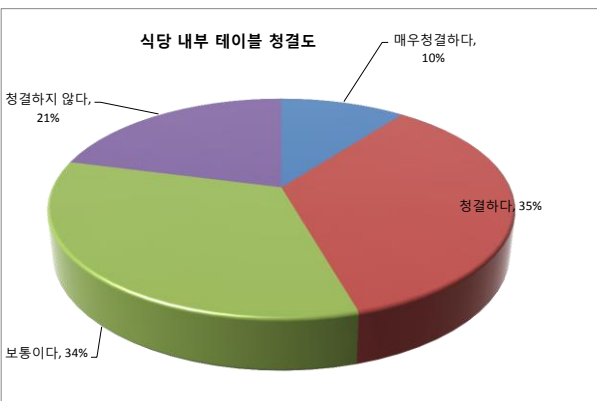
선호 메뉴 제공도에 있어서는
조사학생 470명 중
**제공된다 86%(제공 26% + 보통 60%)의 퍼센테이지를
보임.**

제공되지 않음은 14%로 이번 설문조사를 통하여
학생들의 선호메뉴와 기호도를 반영하여
만족하는 급식이 될 수 있도록 하겠음.



음식양의 적당도 평가에서는
조사학생 470명 중
**적당함이 32%(매우 적당 9% + 적당함 23%)의
퍼센테이지를 보임.**

음식량이 적다는 33%로 배식하는 양을 잘 조절하여
부족하지 않게 제공할 수 있도록 하며,
주 메뉴의 일인량을 늘려 학생들에게 원하는 양을
제공할 수 있도록 노력하겠음.



식당내부 테이블 청결도평가에서는
조사학생 470명 중
**적당함이 45%(매우 청결10% + 청결함 35%)의
퍼센테이지를 보임.**

청결하지 않음은 21%로
가장 나중에 식당을 이용하는 1학년 학생들이
대부분 청결하지 않다는 의견이 많았음.
배식 중간 틈나는 시간에 테이블 정리를 하여
모든 학생들이 깨끗한 상태에서 식사를
할 수 있도록 노력하겠음.

잔반을 줄일 수 있는 기타 의견

- 밥도둑 반찬을 넣어주세요
- 밥을 줄이고 반찬을 더 주세요.
- 잔반없는 날 시상하기.
- 학생들이 잘 먹지 않는 것의 양을 줄이고 음료나 후식의 양을 늘린다.
- 안먹는 음식은 받지 않는다.
- 자율배식대에 놓고 먹을만큼만 가져가도록 한다.

칭찬 및 기타 건의사항

- 맛있게 만들어 주셔서 감사합니다.
- 급식 아주머니들이 친절하십니다.
- 고기반찬을 자주 줬으면 좋겠어요.
- 급식실 줄 관리해주세요.
- 반찬의 양을 늘려주세요.
- 급식실에서 노래 나오는게 너무 좋아요.