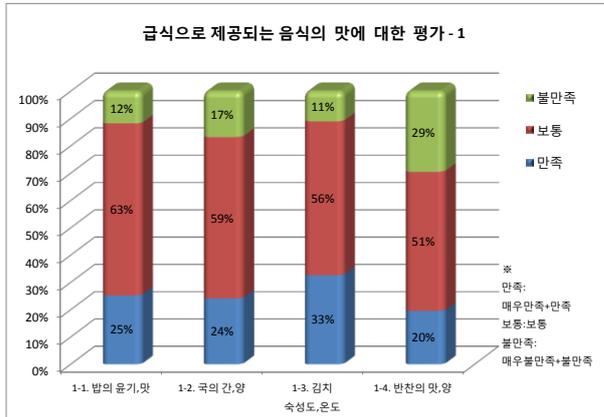


하반기 학교급식 만족도조사 결과서

1. 대 상 : 전주영생고 1,2,3학년 학생
2. 실시일 : 2017년 9월 8일
3. 응답자 : 866명

★ 급식 메뉴에 대한 평가 ★

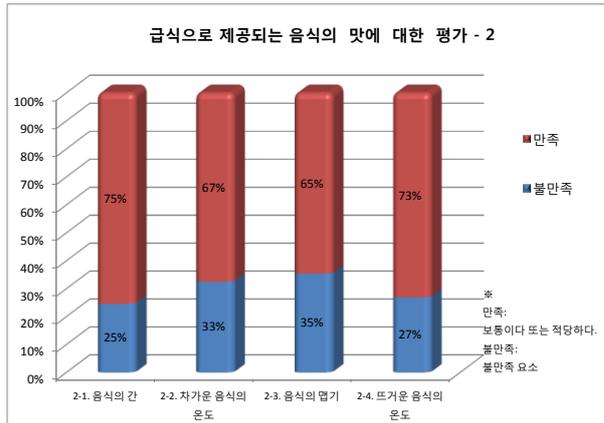


급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 평가에서는 조사학생 866명 중 평균 **26%**가 만족, **57%**가 보통, 17%가 불만족 을 나타냄.

그 중 가장 만족도가 높은 것은 김치 숙성도와 온도였으며, 가장 만족도가 낮은 것은 반찬의 맛과 양 임.

개선조치 :

밥,국,김치에 반해 떨어지는 반찬에 대한 선호도를 높이기 위해 학생들의 기호에 맞는 식단개발에 더 주력하며 반찬의 맛의 밸런스를 맞추고, 반찬의 양에 있어 부족하지 않게 넉넉히 배식할 수 있도록 노력하겠음.



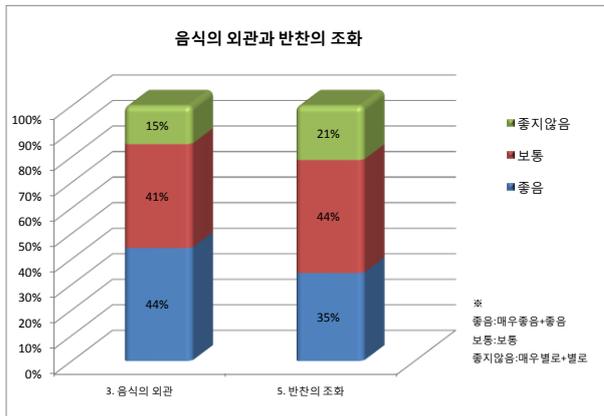
급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 세부적 평가에서는 조사학생 866명 중 평균 **70%**가 만족, 30%가 불만족 을 나타냄.

음식의 간에 대한 조사에서는 '싱겁다' 17%, '짜다' 8%, 차가운 음식의 온도에 대한 조사에서는 '차갑게' 25%, '따뜻하게' 8%,

음식의 맵기에 대한 조사에서는 '순하다' 29%, '맵다' 7%, 뜨거운 음식의 온도에 대한 조사에서는 '차갑게' 7%, '따뜻하게' 20%로 나타남.

개선조치 :

음식의 싱겁거나 짜지 않도록 염도계 사용을 더욱 철저하게 하고 김식을 더욱 더 신경써서 할수있도록 노력하겠음. 음식의 온도에서는 적정온도로 제공될 수 있도록 관리하며 음식의 맵기는 너무 자극적이지 않는 선에서 매운맛을 낼 수 있도록 하겠음.

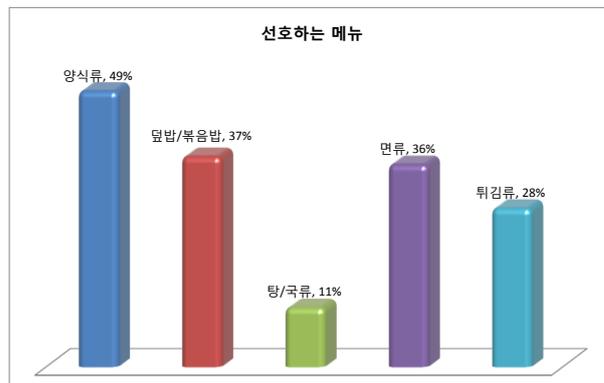


급식으로 제공되는 음식의 외관에 대한 평가에서는 조사학생 866명 중 **44%**가 좋음, **41%**가 보통, 15%가 좋지않음 을 나타냄.

또한 급식으로 제공되는 반찬의 조화에 대한 평가에서는 조사학생 866명 중 **35%**가 좋음, **44%**가 보통, 21%가 좋지않음 을 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.

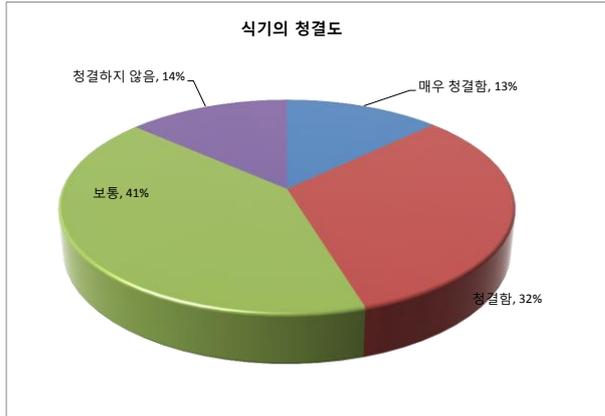


급식으로 제공되는 음식의 선호도 평가에서는 조사학생 866명 중 **49%**가 양식류로 가장 높으며, **탕/국류가 11%**로 가장 낮음. 뒤이어 37%가 뚝배기/볶음밥류, 36%가 면류, 28%가 튀김류 순으로 나타남.

개선조치 :

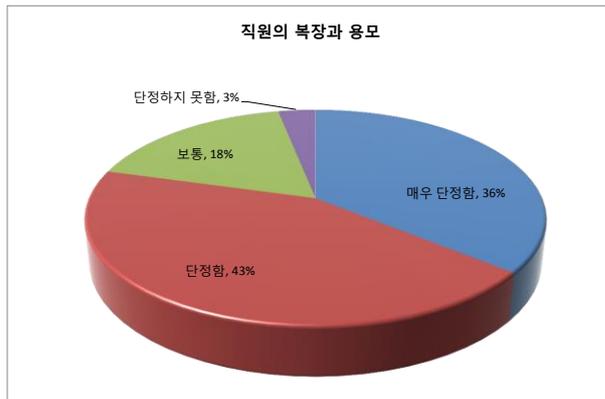
이번 조사 결과를 토대로 선호도가 높은 음식 위주로 영양있게 제공토록 하겠음. 뿐만 아니라 선호도가 낮은 탕/국류는 학생들이 잘 먹을수 있도록 노력하겠음.

★ 급식 메뉴 이외 부분의 평가 ★



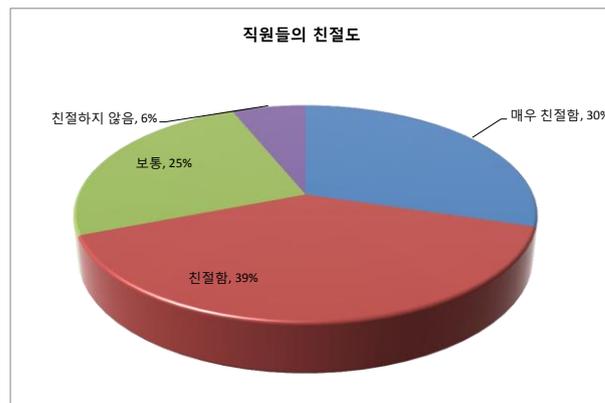
식기의 청결도 평가에서는
조사학생 866명 중
45%(매우청결 13% + 청결함 32%)의 청결도를 보임.
청결하지 않음이 14%로 나타남.

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



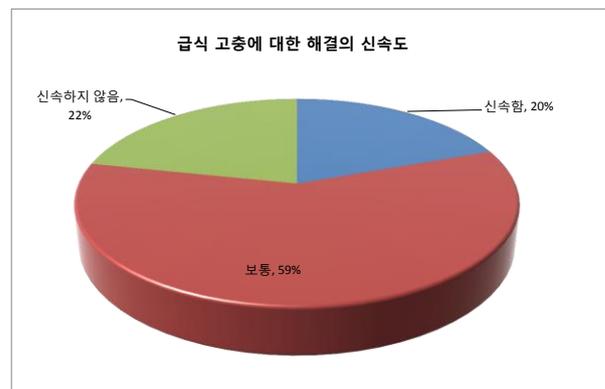
직원의 복장과 용모평가에서는
조사학생 866명 중
79%(매우 단정 36% + 단정함 43%)의 퍼센테이지를 보임.
단정하지 못함은 3%로 낮게 나타남.

개선조치 :
앞으로 더욱 복장과 용모에 신경쓰고 위생적인 부분에서
부족하지 않도록 노력할 것 임.



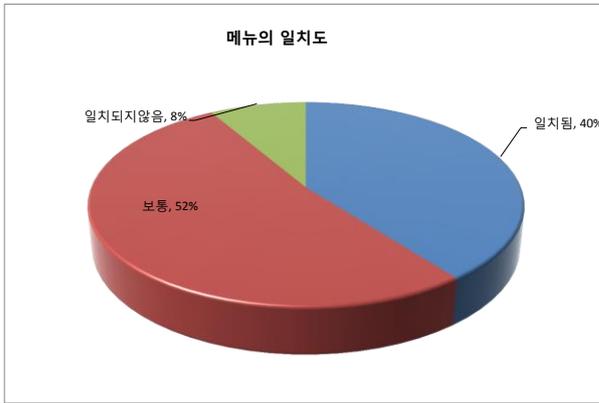
직원들의 친절도 평가에서는
조사학생 866명 중
69%(매우 친절 30% + 친절함 39%)의 퍼센테이지를 보임.
친절하지 못함은 6%로 나타남.

개선조치 :
좀 더 학생들의 입장에서 생각하고 행동하여
제공되는 음식뿐만 아니라 친절함에 있어 소홀히 되지
않도록 하며,
모두가 친절한 식생활관을 만들도록 힘쓰겠습니다.



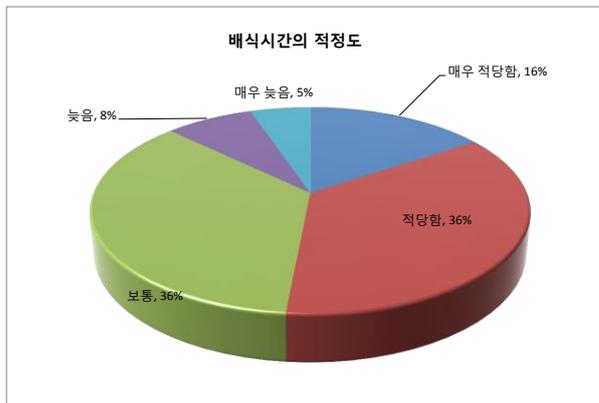
급식 고충에 대한 해결의 신속도 평가에서는
조사학생 866명 중
신속함이 20%, 보통이 59%, 신속하지 않음이 22%로 나타남.

개선조치 :
학생들에게 편하게 건의할 수 있는 분위기를 조성하여
소통하겠습니다.
그에 따라 나타나는 급식 부분에서 일어나는 고충들을
신속하게 처리 할 수 있도록 노력하겠습니다.



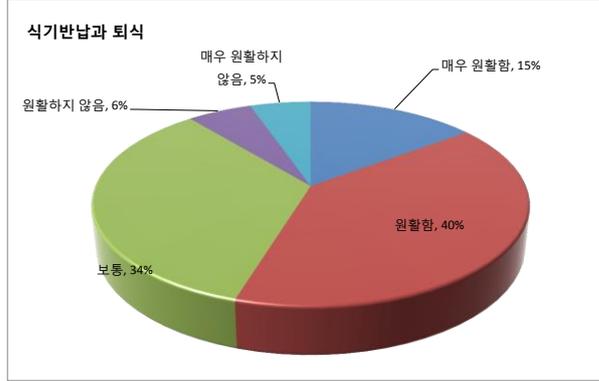
제시된 메뉴와 제공되는 메뉴의 일치도 평가에서는 조사학생 866명 중 일치됨이 40%, 보통이 52%, 일치되지 않음이 8%로 나타남.

개선조치 :
 메뉴의 변동은 업체의 사정에 의해서 일어나는 경우가 대부분임.
 이 부분에 있어서 업체를 상대로 한 교육을 더욱 철저히 하고, 메뉴 변동이 일어나지 않도록 주의하여 제시된 메뉴와 제공되는 메뉴의 일치도를 높히도록 하겠음.
 혹시나 메뉴가 변동되는 경우에는 학생들에게 양해를 구하고 이해를 얻도록 노력하겠음.



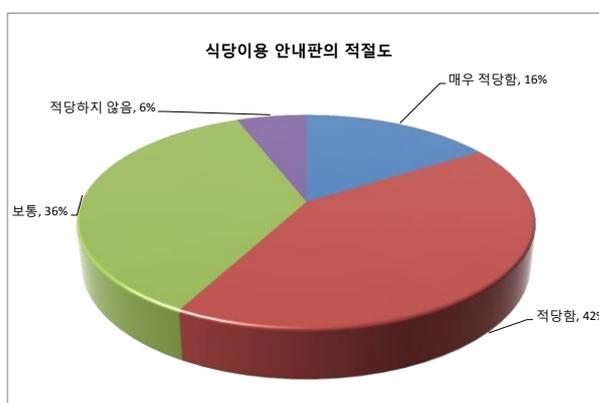
배식시간의 적정도 평가에서는 조사학생 866명 중 적당함이 36%, 보통이 36%로 높았으며, 매우 적당함이 16% 순으로 나타남.

개선조치 :
 늦다는 의견은 총 16%로 낮게 나타남.
 (이는 1학년 학생들의 배식시간이 가장 늦으면서 생기는 현상으로 분석되어지며, 조금 더 신경써서 배식이 빨리 이루어질수 있도록 노력하겠음)



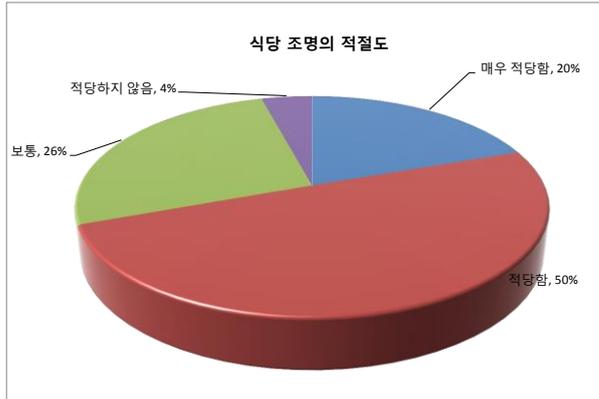
식기반납과 퇴식의 원활도 평가에서는 조사학생 866명 중 원활함이 55%(매우 원활 15% + 원활함 40%)의 퍼센테이지를 보임.
 원활하지 못함은 총 11%로 나타남.

개선조치 :
 퇴식이 원활이 이루어질수 있도록 학생들에게 지도할수 있도록 노력하겠음.



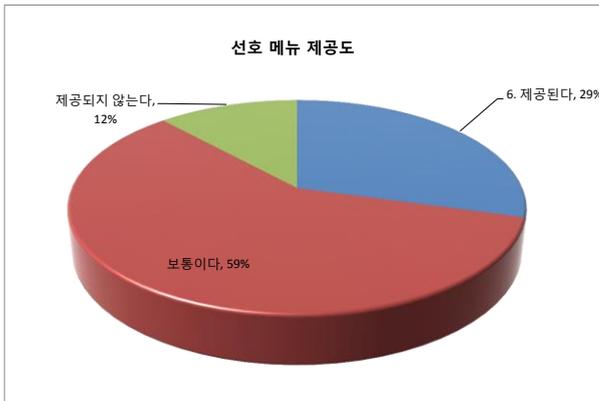
식당이용 안내판의 적절도 평가에서는 조사학생 866명 중 적당함이 58%(매우 적당 16% + 적당함 42%)의 퍼센테이지를 보임.
 적당하지 않음은 6%로 낮게 나타남.

학생들이 식당 안내판을 활용할 수 있도록 노력하겠음.



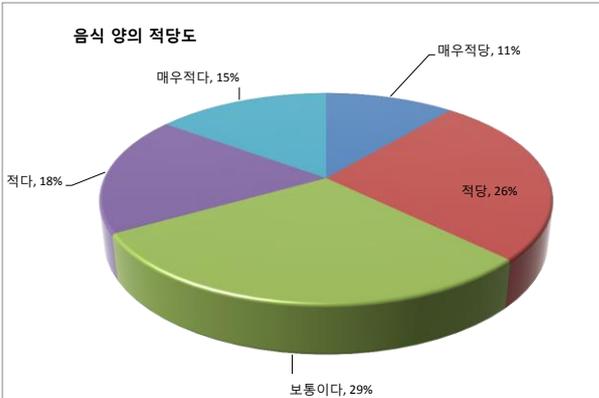
식당 조명의 적절도 평가에서는 조사학생 866명 중 **적당함이 70%(매우 적당 20% + 적당함 50%)의 퍼센테이지를 보임.**

적당하지 않음은 4%로 조명부문에 있어서 시설점검을 한번 더 할수 있도록 하겠음.



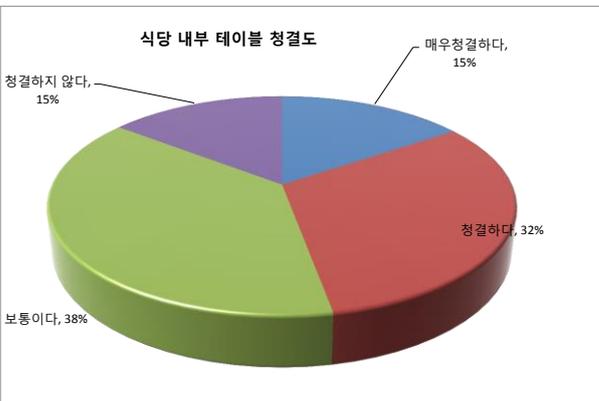
선호 메뉴 제공도에 있어서는 조사학생 866명 중 **제공된다 88%(제공 29% + 보통 59%)의 퍼센테이지를 보임.**

제공되지 않음은 12%로 학생들의 선호하는 메뉴나 원하는 메뉴를 기호도 조사를 통해 맛있는 급식이 나갈수 있도록 노력하겠음.



음식양의 적당도 평가에서는 조사학생 866명 중 **적당함이 37%(매우 적당 11% + 적당함 26%)의 퍼센테이지를 보임.**

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



식당내부 테이블 청결도평가에서는 조사학생 866명 중 **적당함이 47%(매우 청결15% + 청결함 32%)의 퍼센테이지를 보임.**

청결하지 않음은 15%로 모든 학생들이 만족할게끔 청결,위생에 신경써서 청소하고 교육해서 깨끗하고 청결한 식생활관이 될수 있도록 노력하겠음.

잔반을 줄일 수 있는 기타 의견

- 반찬과 밥 비율을 적당히 배식하기
- 선호하지 않는 음식은 자율배식하기
- 잔반없는 반 시상하기
- 잔반버리는 곳 통제하기
- 뷔페식으로 바꿔보기
- 밥은 별도로 비치하기

칭찬 및 기타 건의사항

- 남으면 추가배식할거 처음부터 많이주세요
- 고기 많이주세요, 면 먹고싶어요
- 김치 집기류좀 바꿔주세요
- 식판에 가끔 이물질 묻어있을때 있어요, 위생에 신경써주세요
- 잔반 시상 자주 했으면 좋겠어요
- 더 추가 요구시 충분히 주세요
- 조리원님들 너무 친절해요
- 맛있어요 ~ 감사합니다 ^_^