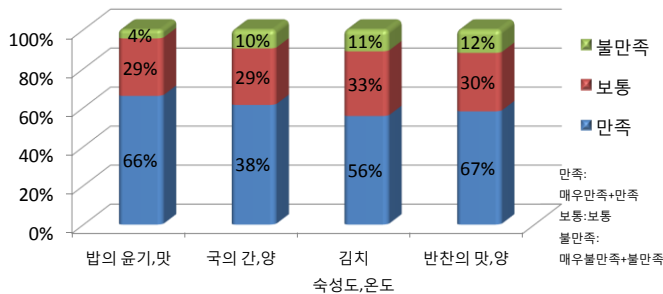


2016

★ 급식 메뉴에 대한 평가 ★

(학생)

급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 평가 - 1



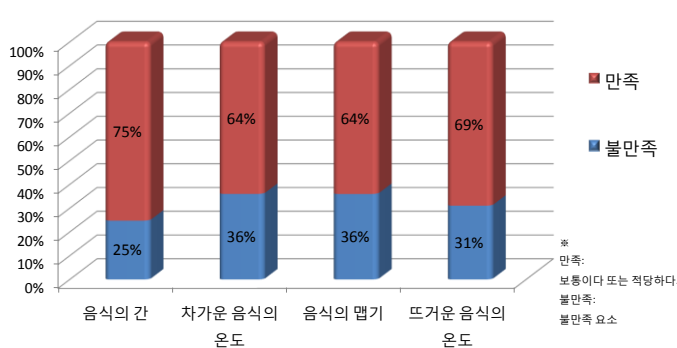
급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 평가에서는 학생1030명 중 평균 56.75%가 만족, 30.25%가 보통, 9.25%가 불만족을 나타냄.

그 중 가장 만족도가 높은 것은 반찬의 맛과 양이었으며, 가장 만족도가 낮은 것은 국의 간과 양으로 나타났다.

개선조치 :

밥, 반찬, 김치에 반해 떨어지는 국의 간과 양에 대한 선호도를 높이기 위해 국의 간에 있어서 염도계를 통해 간을 맞추고, 국의 양에 있어 부족하지 않게 노력하겠습니다.

급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 평가 - 2



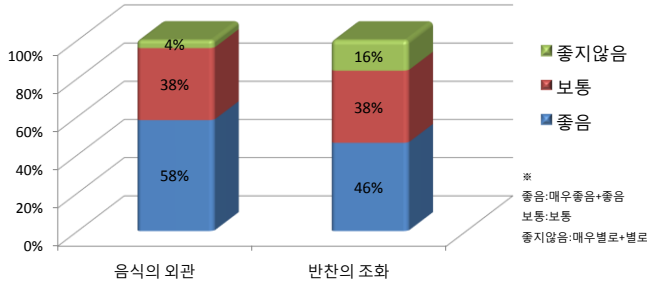
급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 세부적 평가에서는 학생1030명 중 평균 68%가 만족, 32%가 불만족을 나타냄.

음식의 간에 대한 조사에서는 '싱겁다' 10%, '적당' 74%, '짜다' 14%, 차가운 음식의 온도에 대한 조사에서는 '차갑게' 33%, '적당' 63%, '따뜻하게' 3%, 음식의 맵기에 대한 조사에서는 '순하다' 29%, '적당' 63%, '맵다' 6%, 뜨거운 음식의 온도에 대한 조사에서는 '차갑게' 5%, '적당' 68%, '따뜻하게' 28%로 나타났다.

개선조치 :

음식의 싱겁거나 짜지 않도록 염도계 사용을 더욱 철저히 관리하겠습니다. 음식의 온도에서는 차가운 음식과 뜨거운 음식에 있어서 적정온도로 제공될 수 있도록 관리하겠습니다. 음식의 맵기는 자극적이지 않은 맛을 내도록 하겠습니다.

음식의 외관과 반찬의 조화

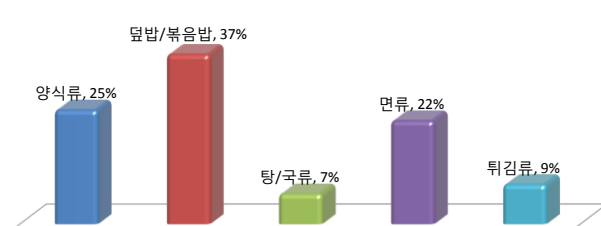


급식으로 제공되는 음식의 외관에 대한 평가에서는 학생1030명 중 58%가 좋음, 38%가 보통, 4%가 좋지않음을 나타냄. 또한 급식으로 제공되는 반찬의 조화에 대한 평가에서는 학생1030명 중 46%가 좋음, 38%가 보통, 16%가 좋지않음을 나타냄.

개선조치 :

반찬의 조화 뿐만 아니라 음식의 외관에 신경써서 메뉴를 작성하여 더욱 만족스러운 조화가 이루어 질 수 있도록 하겠습니다.

선호하는 메뉴



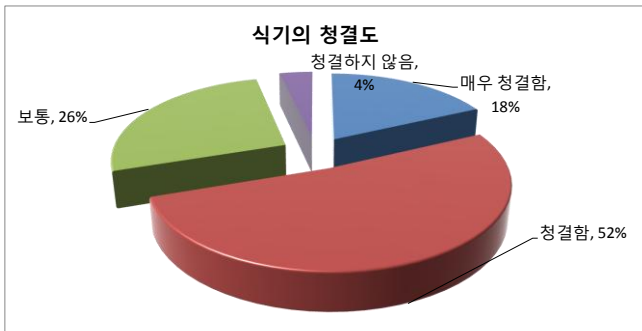
급식으로 제공되는 음식의 선호도 평가에서는 학생1030명 중

37%가 뽕밥/볶음밥류가 가장 높으며, 탕/국류가 7%로 가장 낮았고 그뒤를 이어 양식류, 면류, 튀김류순으로 낮게 나타났다.

개선조치 :

선호도가 높은 음식 위주로 영양있는 메뉴를 제공토록 하겠습니다. 뿐만 아니라 선호도가 낮은 음식은 다양한 조리방법과 재료를 변경하여 조리.

★ 급식 메뉴 이외 부분의 평가 ★

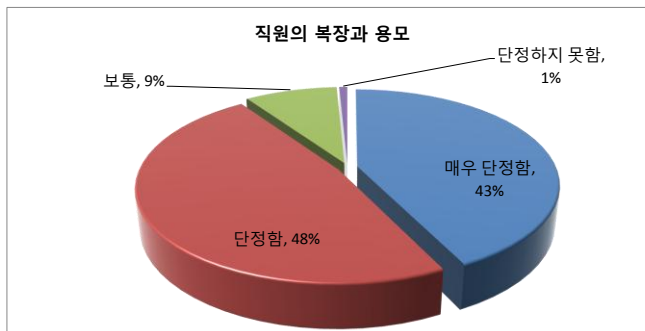


식기의 청결도 평가에서는 학생 1030명 중 **96%(매우청결 18% + 청결함 52%)+보통 26%)의 청결도를 보임.**

청결하지 않음은 4%로 비교적 낮게나타남.

개선조치 :

앞으로도 청결함을 유지할 수 있도록 식기와 식판의 소독, 세척, 세정, 관리 부분에 있어서 지금보다 더 많은 주의를 기울이겠음.



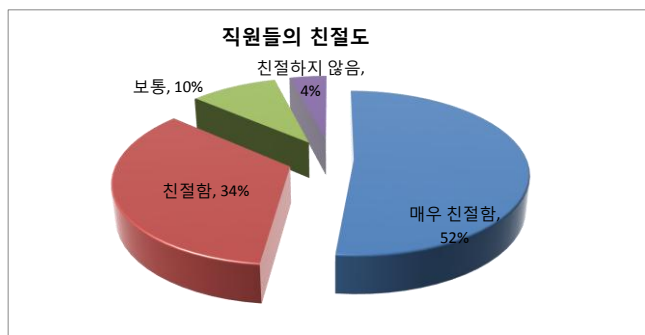
직원의 복장과 용모평가에서는 학생 1030명 중

91%(매우 단정 43% + 단정함 48%)의 퍼센테이지를 보임. 보통 9%를 나타내었으며

단정하지 못함은 1%로 나타남.

개선조치 :

복장과 용모에 신경쓰고 위생적인 부분에서 부족하지 않도록 노력할 것 임.



직원의 친절도 평가에서는

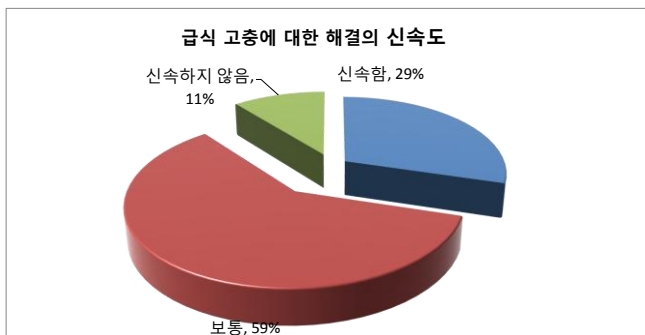
학생1030명 중 **86%(매우 친절 52% + 친절함 34%)의 퍼센테이지를 보임.**

보통 10%, 친절하지 못함은 4%로 나타남.

전체적으로 보통 수준의 만족도를 나타냄.

개선조치 :

음식뿐만 아니라 친절함에 있어 소홀히 되지 않도록 하겠음.



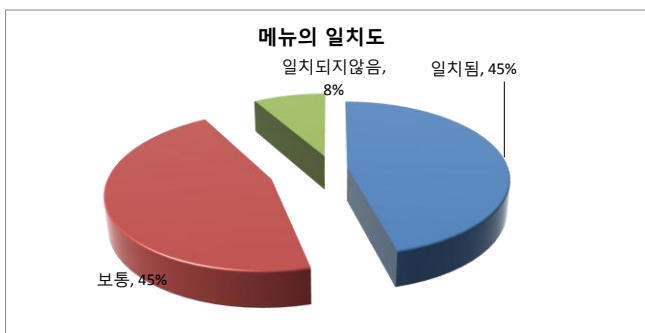
급식 고충에 대한 해결의 신속도 평가에서는

학생 1030명중

신속함이 29%, 보통이 59%, 신속하지 않음이 10%로 나타남.

개선조치 : 학생들에게 편하게 건의할 수 있는 분위기를 조성하여 소통하겠음.

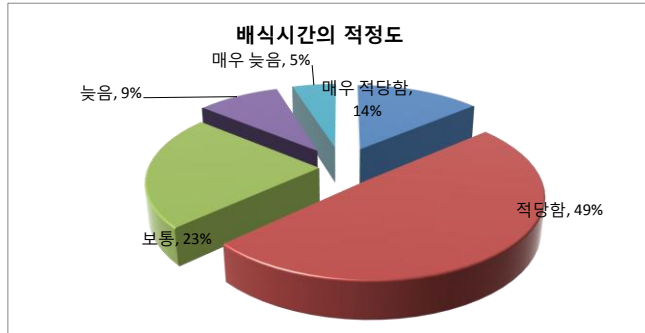
그 에 따라 나타나는 급식 부분에서 일어나는 고충들을 신속하게 처리 할 수 있도록 하겠음.



제시된 메뉴와 제공되는 메뉴의 일치도 평가에서는 학생1030명 중 **일치됨이 45%**, 보통이 45%, 일치되지 않음이 8%로 나타남.

개선조치 :

업체의 사정에 의해 일어나는 메뉴의 변동이 일어나지않도록 업체를 상대로 교육을 더욱 철저히 하여고 주의하여 제시된 메뉴와 제공되는 메뉴의 일치도를 높히도록 하겠음.



배식시간의 적절도 평가에서는

학생1030명 중

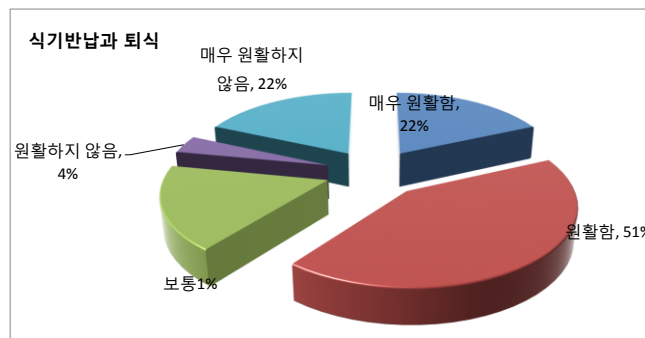
적당함이 49%로 가장 높음.

매우적당함이 14%, 보통이 23% 순으로 나타남.

늦다는 의견은 9%,매우늦음 5%로 나타남.

개선조치 :

배식시간에 있어서 적정시간내에 배식이 이루어지도록 관리하겠음.



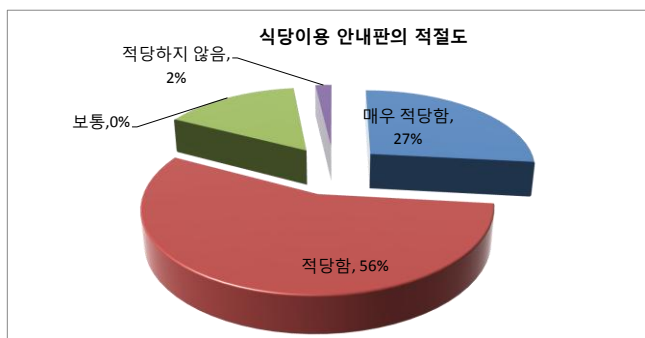
식기반납과 퇴식의 원활도 평가에서는

학생1030명 중

**원활함이 32%(매우 원활 22% + 원활함 51%),
보통1% 퍼센테이지를 보임.**

원활하지 못함은 2%, 매우원활하지 않음 22%로 나타남.

전체적으로 높은 수준의 만족도를 나타냄.



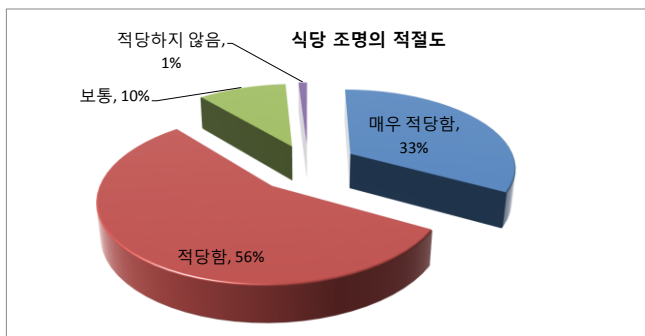
식당이용 안내판의 적절도 평가에서는

학생 1030명중

**적당함이 81%(매우 적당 27% + 적당함 56%)의
퍼센테이지를 보임.**

적당하지 않음이 2%로 낮게나타남.

전체적으로 높은 수준의 만족도를 나타냄.



식당 조명의 적절도 평가에서는

학생1030명중

**적당함이 89%(매우 적당 33% + 적당함 56%)의
퍼센테이지를 보임.**

보통은 10%로 나타남.

적당하지 않음은 1%로 조명부분에 있어서
불만도는 없음.