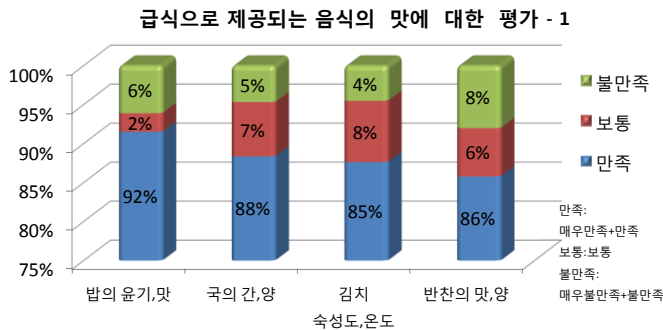


2013학년도 상반기 학교급식 만족도조사 결과 보고

★ 급식 메뉴에 대한 평가 ★

(학생)

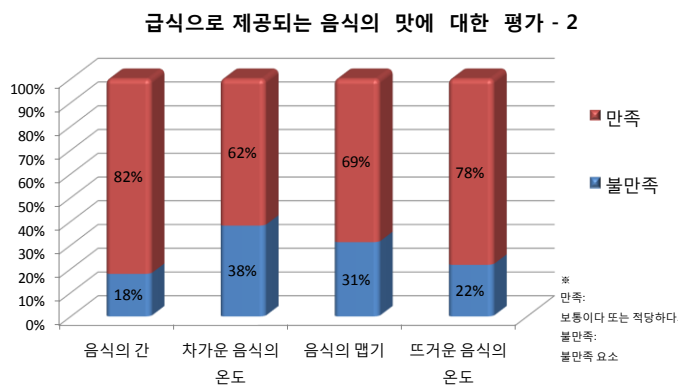


급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 평가에서는 조사학생 1050명 중 **평균 87.75%가 만족**, 5.7%가 보통, 5.7%가 불만족 을 나타냄.

그 중 가장 만족도가 높은 것은 **밥의 윤기와 맛**이었으며, 가장 만족도가 낮은 것은 **반찬의 맛과 양**임.

개선조치 :

밥, 국, 반찬에 반해 떨어지는 김치에 대한 숙성도, 온도 만족도를 높이기 위해 노력하겠으며 반찬의 양에 있어서 부족하지 않게 배식할 수 있도록 노력하겠습니다.

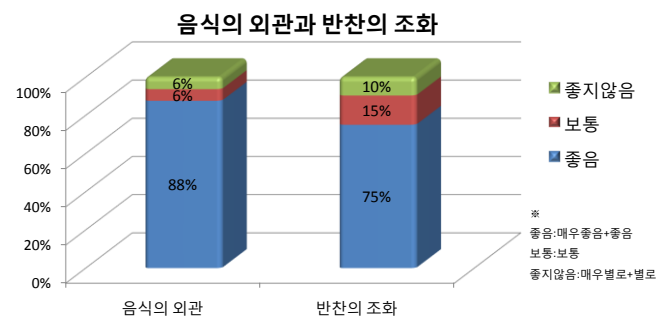


급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 세부적 평가에서는 조사학생 1050명 중 **평균 72.8%가 만족**, 27.2%가 불만족 을 나타냄.

음식의 간에 대한 조사에서는 '싱겁다' 7%, '짜다' 11%, 차가운 음식의 온도에 대한 조사에서는 '차갑게' 36%, '따뜻하게' 3%, 음식의 맵기에 대한 조사에서는 '순하다' 21%, '맵다' 10%, 뜨거운 음식의 온도에 대한 조사에서는 '차갑게' 11%, '따뜻하게' 11%로 나타남.

개선조치 :

음식의 싱겁거나 짜지 않도록 염도계 사용을 더욱 철저하게 하고 검식에 있어서 심여를 기울이겠습니다.
음식의 온도에서는 적정온도로 제공될 수 있도록 관리하겠습니다.
음식의 맵기는 자극적이지 않는 선에서 매운맛을 낼 수 있도록 하겠습니다.



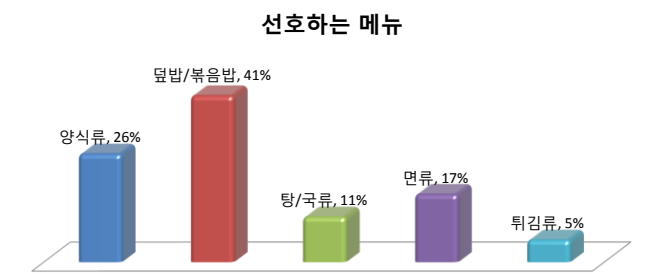
급식으로 제공되는 음식의 외관에 대한 평가에서는 조사학생 1050명 중 **88%가 좋음**, 6%가 보통, 6%가 좋지않음 을 나타냄.

또한 급식으로 제공되는 반찬의 조화에 대한 평가에서는 조사학생 1050명 중 **75%가 좋음**, 15%가 보통, 10%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 하겠습니다.



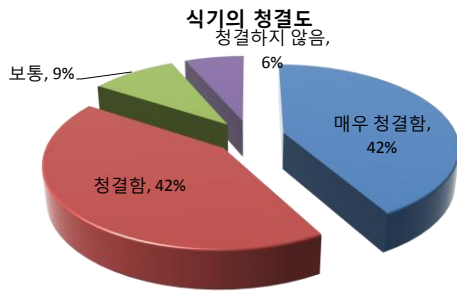
급식으로 제공되는 음식의 선호도 평가에서는 조사학생 1050명 중 **41%가 덮밥/볶음밥으로 가장 높으며, 튀김류가 5%로 가장 낮음.**

뒤이어 26%가 양식류, 면류가 17%, 탕/국류가 11%순으로 나타남.

개선조치 :

이번 결과를 토대로 선호도가 높은 음식을 식단에 반영하고 영양있게 제공토록 하며 뿐만 아니라 선호도가 낮은 튀김류는 자체도록 할 것임.

★ 급식 메뉴 이외 부분의 평가 ★



식기의 청결도 평가에서는

조사학생 1050명중

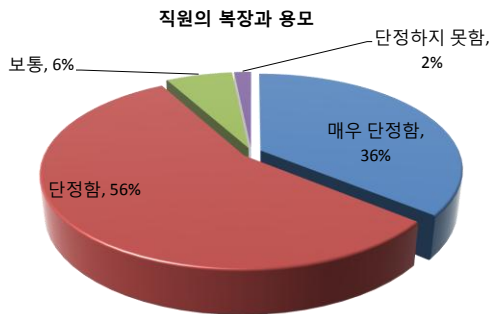
84%(매우청결 42% + 청결함 42%)의 청결도를 보임.

청결하지 않음은 6%로 나타남.

개선조치 :

식기의 청결도에 있어서 부족한 부분이 나타남.

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



직원의 복장과 용모평가에서는

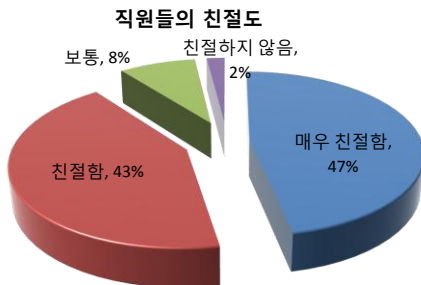
조사학생 1050명 중

92%(매우 단정 36% + 단정함 56%)의 퍼센테이지를 보임.

단정하지 못함은 2%로 나타남.

개선조치 :

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



직원의 친절도 평가에서는

조사학생 1050명 중

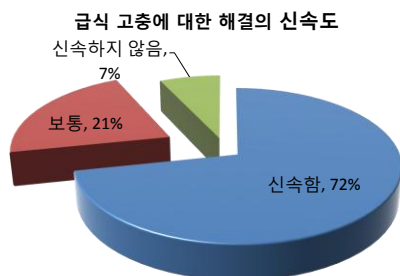
90%(매우 친절 47% + 친절함 43%)의 퍼센테이지를 보임.

보통 8%, 친절하지 못함은 2%로 나타남.

개선조치 :

학생의 입장에서 한번더 생각하고 행동하여

제공되는 음식뿐만 아니라 친절함에 있어 소홀히 되지 않도록 하며, 친절한 급식소를 만들도록 힘쓰겠음.



급식 고충에 대한 해결의 신속도 평가에서는

조사학생 1050명 중

신속함이 72%, 보통이 21%, 신속하지 않음이 7%로 나타남.

개선조치 :

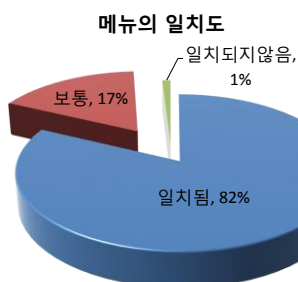
학생들과 소통이 비교적 원활함.

건의함을 이용할 수 있도록 적극 홍보를 하고,

직원들에게 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

조사학생 1050명중

일치됨이 82%, 보통이 17%, 일치되지 않음이 1%로 나타남.

개선조치 :

메뉴의 변동은 업체의 사정에 의해서 일어나는 경우가 대부분으로

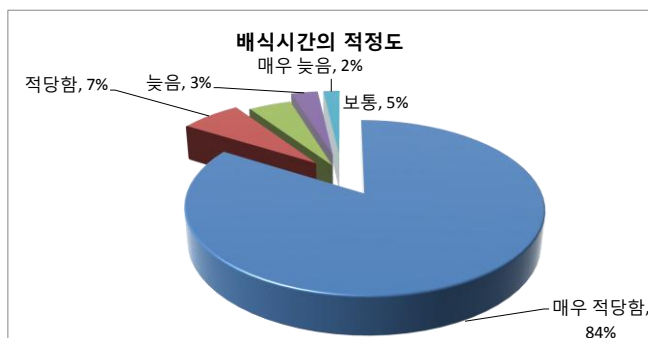
이 부분에 있어서 업체를 상대로 한 교육을 더욱 철저히 하고,

메뉴 변동이 일어나지 않도록 주의하여

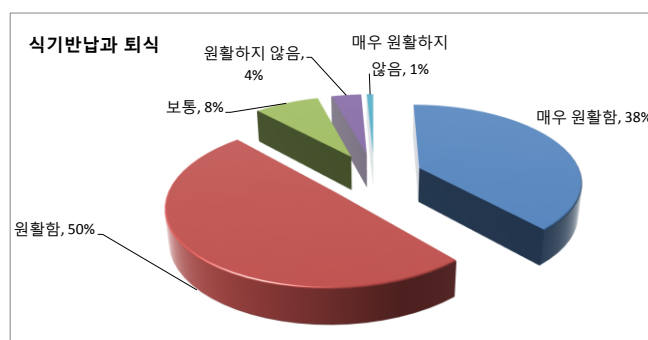
제시된 메뉴와 제공되는 메뉴의 일치도를 높히도록 하겠음.

혹시나 메뉴가 변동되는 경우에는

학생들에게 양해를 구하고 이해를 얻겠음.

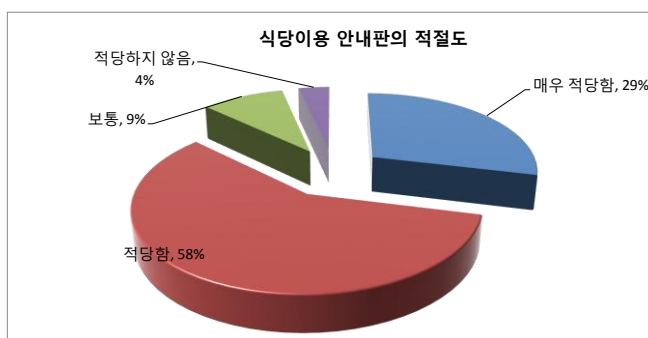


배식시간의 적정도 평가에서는
 조사학생 1050명 중
매우적당함이 84%로 가장 높음.
 그 뒤로 적당함이 7%, 보통이 5% 순으로 나타남.
 늦다는 의견은 총 5% (늦음 3%+매우늦음2%)로 낮게 나타남.



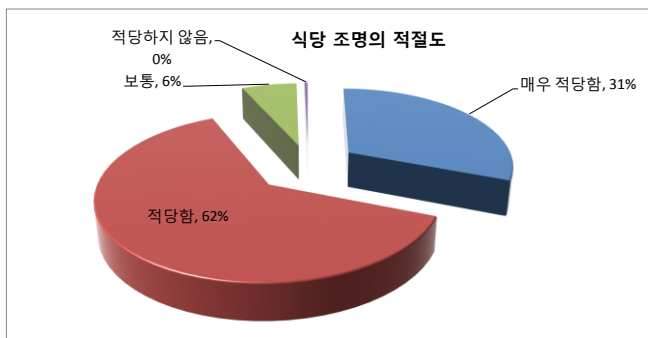
식기반납과 퇴식의 원활도 평가에서는
 조사학생 1050명 중
원활함이 88%(매우 원활 38% + 원활함 50%)의 퍼센테이지를 보임.
 원활하지 못함은 5% (원활하지않음 4%+매우원활하지않음1%)로
 낮게 나타남.

전체적으로 높은 수준의 만족도를 나타냄.



식당이용 안내판의 적절도 평가에서는
 조사학생 1050명중
적당함이 87%(매우 적당 29% + 적당함 58%)의 퍼센테이지를 보임.
 보통은 9%로 낮게 나타남.

전체적으로 높은 수준의 만족도를 나타냄.



식당 조명의 적절도 평가에서는
 조사학생 1050명중
적당함이 93%(매우 적당 31% + 적당함 62%)의 퍼센테이지를 보임.
 보통은 6%로 나타남.
 적당하지 않음은 0%로 조명부분에 있어서 불만도는 없음.