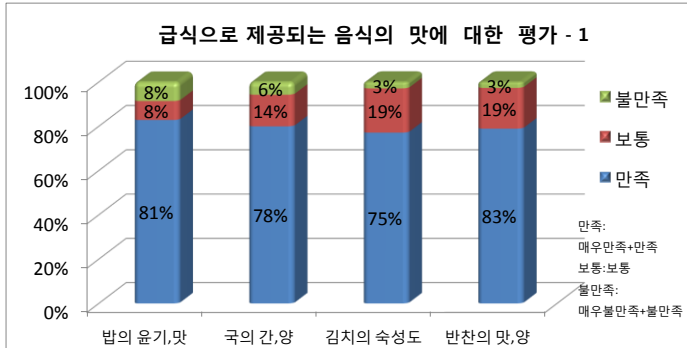


# 2015학년도 상반기 학교급식 만족도조사 결과 보고

## ★ 급식 메뉴에 대한 평가 ★

(교직원)

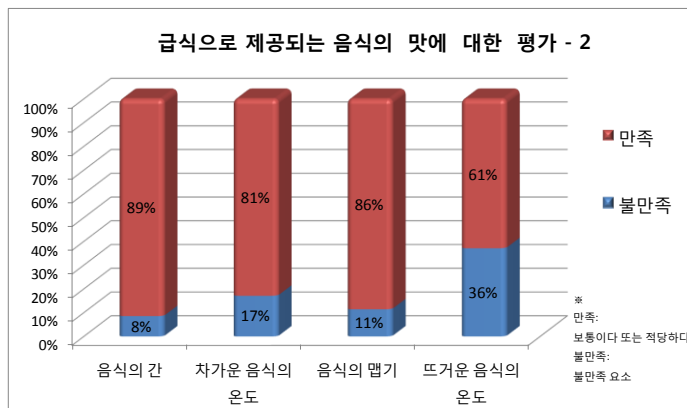


급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 평가에서는 조사교직원 36명 중 평균 79.25%가 만족, 15%가 보통, 5%가 불만족을 나타냄.

그 중 가장 만족도가 높은 것은 반찬의 양과 맛이었으며, 가장 만족도가 낮은 것은 김치의 숙성도에 나타남.

### 개선조치 :

밥, 반찬, 국에 반해 떨어지는 김치의 숙성도에 대한 선호도를 높이기 위해 업체와의 숙성도 조절에 있어서 노력하겠음.



급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 세부적 평가에서는 조사교직원 36명 중 평균 79.25%가 만족, 18%가 불만족을 나타냄.

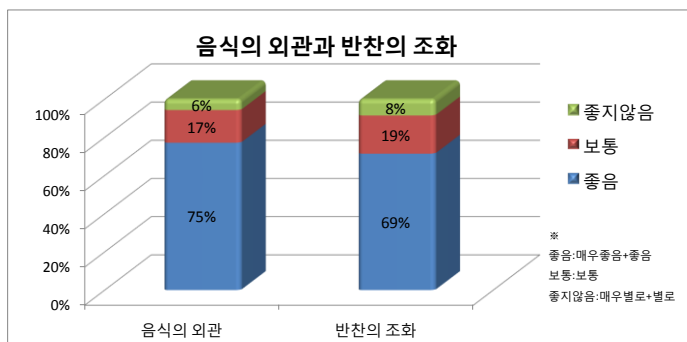
음식의 간에 대한 조사에서는 '싱겁다' 2%, '적당' 64%, '짜다' 4%, 차가운 음식의 온도에 대한 조사에서는 '차갑게' 8%, '적당' 58%, '따뜻하게' 4%, 음식의 맵기에 대한 조사에서는 '순하다' 4%, '적당' 62%, '맵다' 4%, 뜨거운 음식의 온도에 대한 조사에서는 '차갑게' 0%, '적당' 44%, '따뜻하게' 26%로 나타남.

### 개선조치 :

음식의 싱겁거나 짜지 않도록 염도계 사용을 더욱 철저히 관리하겠음.

음식의 온도에서는 차가운 음식과 뜨거운 음식에 있어서 적정온도로 제공될 수 있도록 관리하겠음.

음식의 맵기는 자극적이지 않은 맛을 내도록 하겠음.

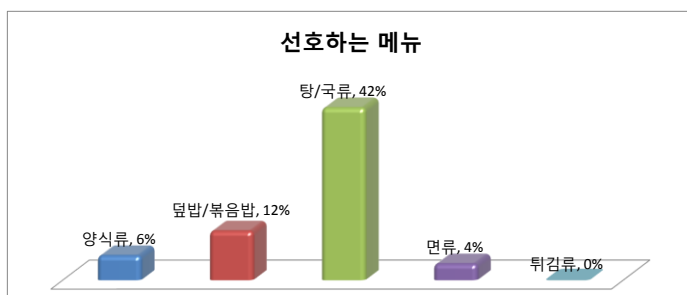


급식으로 제공되는 음식의 외관에 대한 평가에서는 조사교직원 36명 중 75%가 좋음, 17%가 보통, 6%가 좋지않음을 나타냄.

또한 급식으로 제공되는 반찬의 조화에 대한 평가에서는 조사교직원 36명 중 69%가 좋음, 19%가 보통, 8%가 좋지않음을 나타냄. 반찬의 조화에 따른 음식의 외관만족도가 떨어짐.

### 개선조치 :

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



급식으로 제공되는 음식의 선호도 평가에서는 조사교직원 36명 중

42%가 탕/국류로 가장 높으며, 튀김류 0%, 양식류 6%, 면류가 4%로 낮게 나타남.

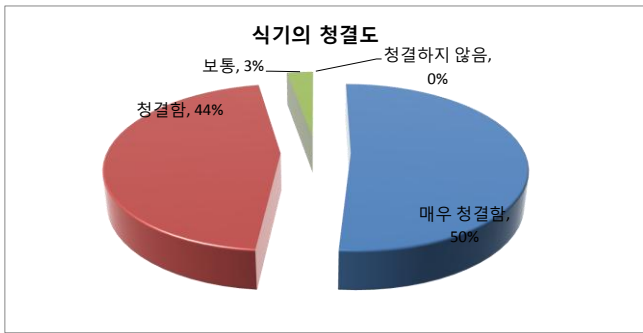
튀김류는 0%로 나타남.

### 개선조치 :

선호도가 높은 음식 위주로 영양있는 메뉴를 제공토록 하겠음.

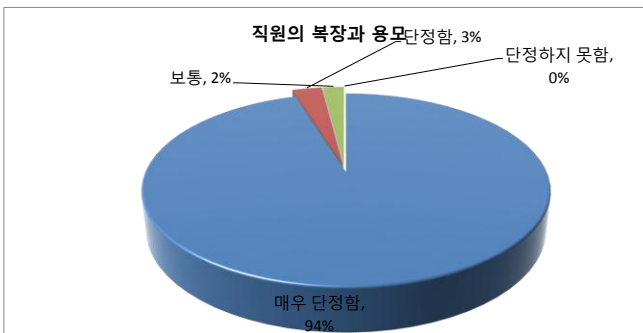
뿐만 아니라 선호도가 낮은 음식은 조리방법과 재료등을 변경하여 조리.

★ 급식 메뉴 이외 부분의 평가 ★



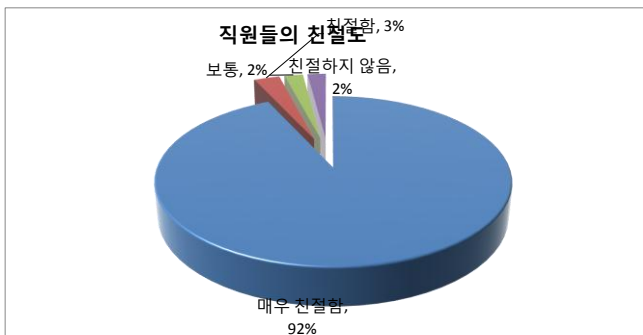
식기의 청결도 평가에서는  
조사교직원 36명 중  
**94%(매우청결 50% + 청결함 44%)의 청결도를 보임.**  
보통 2%로 비교적 청결함을 나타냄.

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



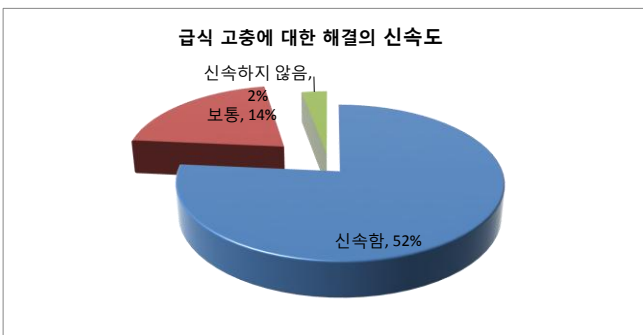
직원의 복장과 용모평가에서는  
조사교직원 36명 중  
**97%(매우 단정 48% + 단정함 3%)의 퍼센테이지를 보임.**  
단정하지 못함은 0%로 나타남.

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



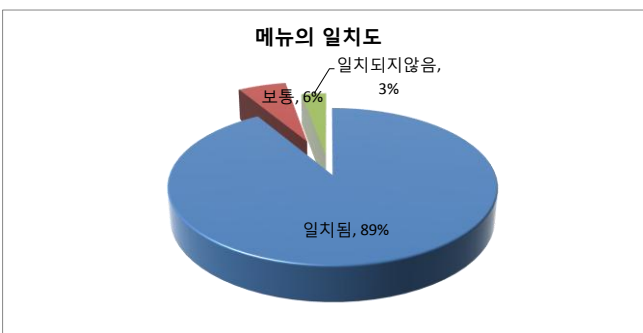
직원의 친절도 평가에서는  
조사교직원 36명 중 **95%(매우 친절 92% + 친절함 3%)의 퍼센테이지를 보임.**  
보통 2%, 친절하지 못함은 2%로 나타남.  
전체적으로 보통 수준의 만족도를 나타냄.

**개선조치 :**  
음식뿐만 아니라 친절함에 있어 소홀히 되지 않도록  
하겠음.



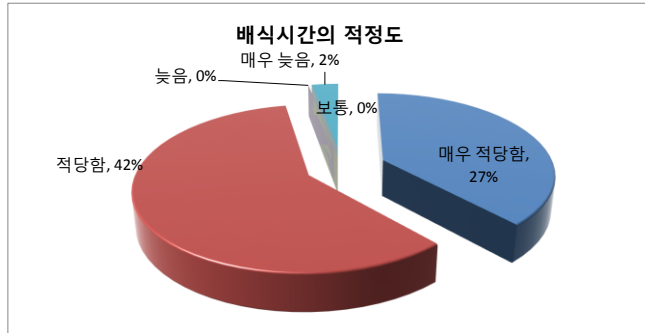
급식 고충에 대한 해결의 신속도 평가에서는  
조사교직원 36명 중  
**신속함이 52%, 보통이 14%, 신속하지 않음이 2%**  
로 나타남.

**개선조치 :**  
직원들에게 편하게 건의할 수 있는 분위기를 조성하여  
소통하겠음.  
그 에 따라 나타나는 급식 부분에서 일어나는 고충들을



제시된 메뉴와 제공되는 메뉴의 일치도 평가에서는  
교직원 36명 중 **일치됨이 89%, 보통이 6%, 일치되지  
않음이 3%**로 나타남.

**개선조치 :**  
업체의 사정에 의해 일어나는 메뉴의 변동이  
일어나지않도록 업체를 상대로 교육을 더욱 철저히  
하여고 주의하여 제시된 메뉴와 제공되는 메뉴의  
일치도를 높히도록 하겠음. 부득이한 경우 메뉴가



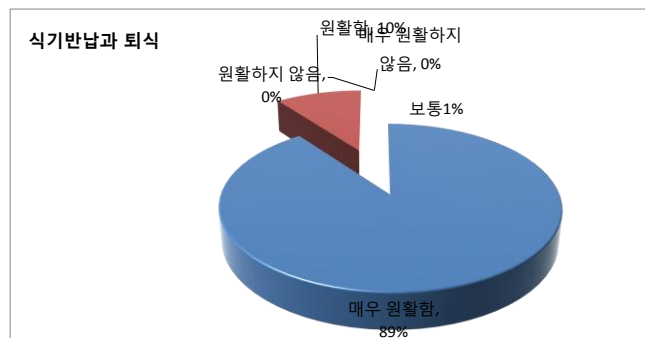
배식시간의 적절도 평가에서는

교직원 36명 중

**적당함이 42%로 가장 높음.**

그 뒤로 매우적당함이27%, 매우늦음이 2% 순으로 나타남.

전체적으로 높은 수준의 만족도를 나타냄.



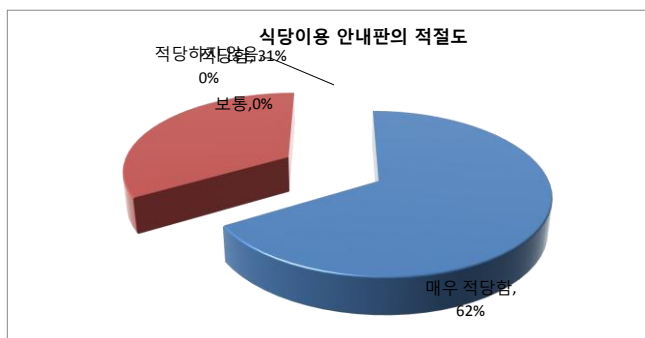
식기반납과 퇴식의 원활도 평가에서는

교직원 36명 중

**원활함이 89%(매우 원활 89%) , 보통1% 퍼센테이지를 보임.**

원활하지 못함은 0%로 낮게 나타남.

전체적으로 높은 수준의 만족도를 나타냄.

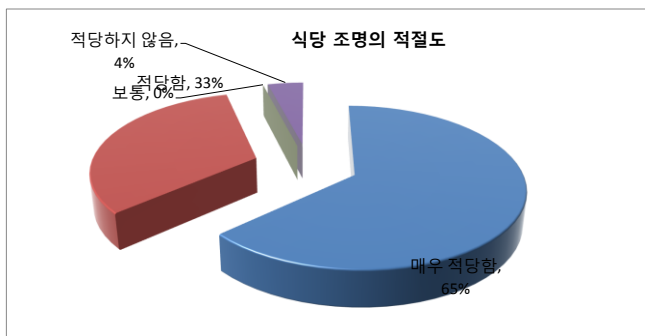


식당이용 안내판의 적절도 평가에서는

교직원 36명중

**적당함이 93%(매우 적당 62% + 적당함 31%)의 퍼센테이지를 보임.**

전체적으로 높은 수준의 만족도를 나타냄.



식당 조명의 적절도 평가에서는

교직원 36명중

**적당함이 98%(매우 적당 65% + 적당함 33%)의 퍼센테이지를 보임.**

보통은 0%로 나타남.

적당하지 않음은 4%로 조명부분에 있어서 불만도는 없음.