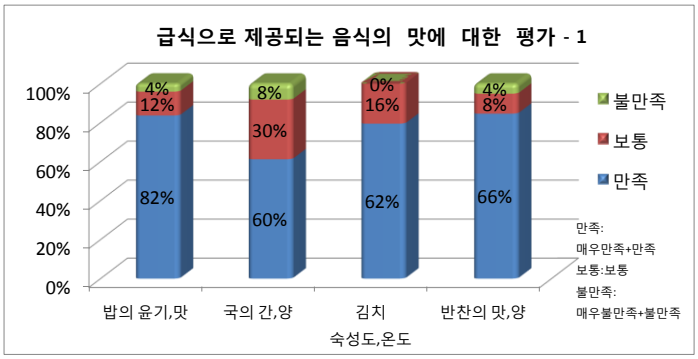
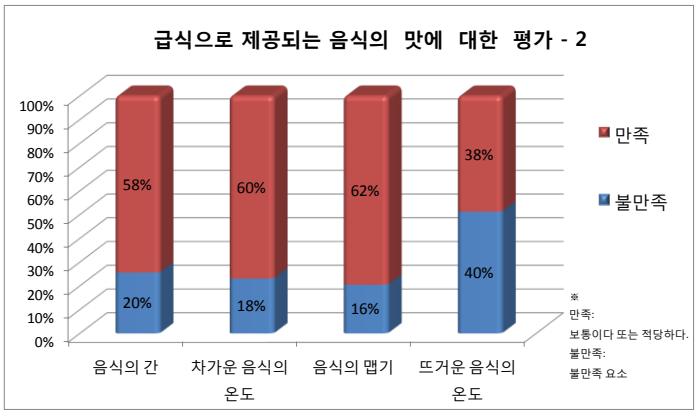
2014학년도 상반기 학교급식 만족도조사 결과 보고

★ 급식 메뉴에 대한 평가 ★ (교직원)



급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 평가에서는
조사교직원 50명 중 평균 67.5%가 만족, 16.5%가 보통, 7%가 불만족 을 나타냄.
그 중 가장 만족도가 높은 것은 밥의 윤기와 맛이었으며,
가장 만족도가 낮은 것은 국의 간과 양임.

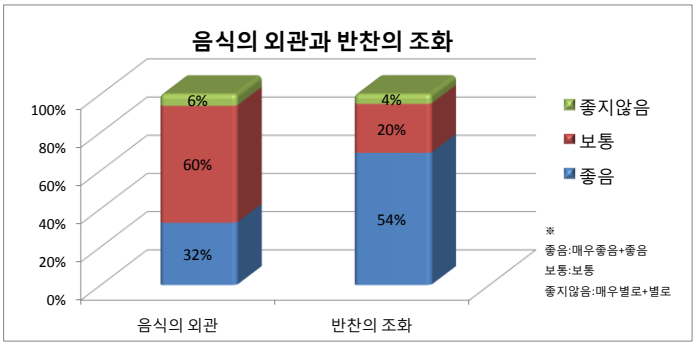
개선조치 :
밥,반찬,김치에 반해 떨어지는 국의 간과 양에 대한 선호도를 높이기 위해 국의 간에 있어서 염도계를 통해 간을 맞추고, 국의 양에 있어 부족하지 않게 노력하겠음.



급식으로 제공되는 음식의 맛에 대한 세부적 평가에서는
조사교직원50명 중 평균 54.5%가 만족, 23.5%가 불만족 을 나타냄.

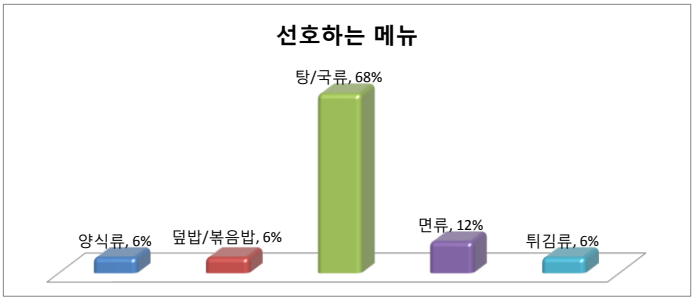
음식의 간에 대한 조사에서는 '싱겁다' 2%, '적당'58%', 짜다' 18%,
차가운 음식의 온도에 대한 조사에서는 '차갑게' 12%, '적당'60%,
따뜻하게' 6%, 음식의 맵기에 대한 조사에서는 '순하다'
6%, ;적당'62%,'맵다' 10%, 뜨거운 음식의 온도에 대한 조사에서는
'차갑게' 0%, '적당'38%, '따뜻하게' 40%로 나타남.

개선조치 :
음식의 싱겁거나 짜지 않도록 염도계 사용을 더욱 철저히 관리하겠음.
음식의 온도에서는 차가운음식과 뜨거운음식에 있어서 적정온도로 제공될 수 있도록 관리하겠음.
음식의 맵기는 자극적이지 않은 맛을 내도록 하겠음.



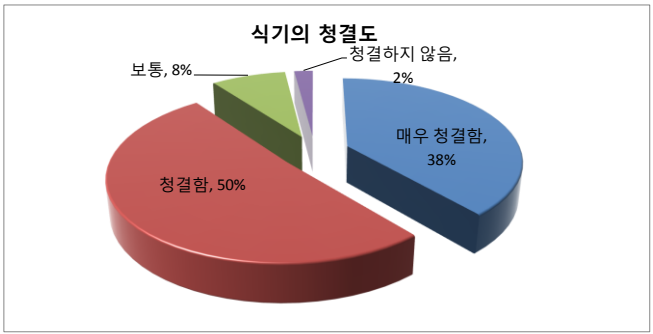
급식으로 제공되는 음식의 외관에 대한 평가에서는
조사교직원 50명 중
32%가 좋음, 60%가 보통, 6%가 좋지않음 을 나타냄.
또한 급식으로 제공되는 반찬의 조화에 대한 평가에서는
조사교직원 50명 중
54%가 좋음, 20%가 보통, 4%가 좋지않음 을 나타냄.
반찬의 조화에 따른 음식의 외관만족도가 떨어짐.

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

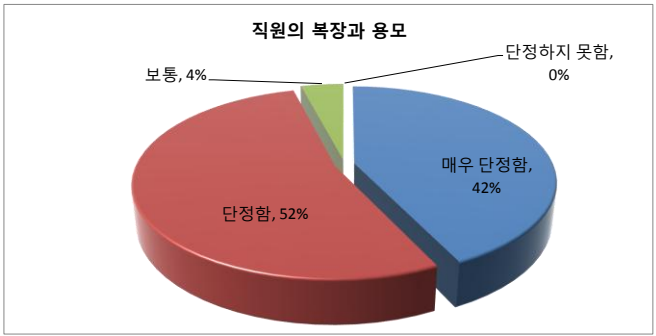


급식으로 제공되는 음식의 선호도 평가에서는
조사교직원 50명 중
68%가 탕/국류로 가장 높으며, 튀김류,양식류, 덮밥/볶음밥류가 6%로 낮게 나타남.
면류는 12%로 나타남.
개선조치 :
선호도가 높은 음식 위주로 영양있는 메뉴를 제공토록 하겠음.
뿐만 아니라 선호도가 낮은 음식은 조리방법과 재료등을 변경하여 조리.

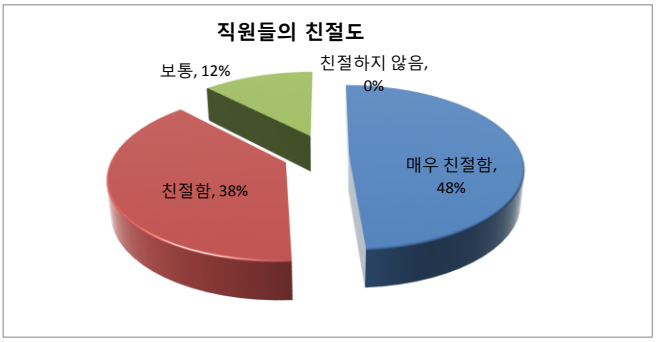
★ 급식 메뉴 이외 부분의 평가 ★



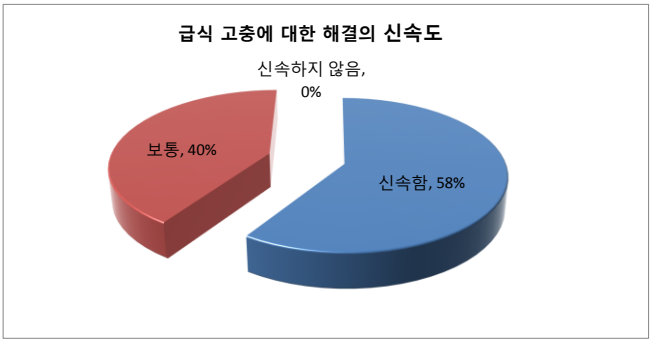
식기의 청결도 평가에서는
조사교직원 50명 중
88%(매우청결 38% + 청결함 50%)의 청결도를 보임.
청결하지 않음은 2%로 비교적 청결함을나타남.
개선조치 :
앞으로도 청결함을 유지할 수 있도록 식기와 식판의 소독, 세척, 세정, 관리 부분에 있어서 지금보다 더 많은 주의를 기울이겠음.



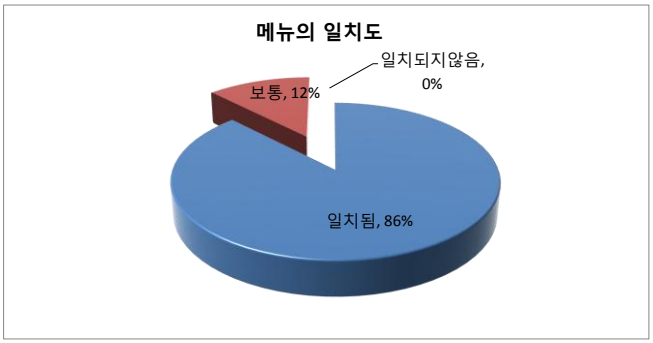
직원의 복장과 용모평가에서는
조사교직원 50명 중
94%(매우 단정 42% + 단정함 52%)의 퍼센테이지를 보임.
단정하지 못함은 2%로 나타남.
개선조치 :
복장과 용모에 신경쓰고 위생적인 부분에서 부족하지 않도록 노력할 것 임.



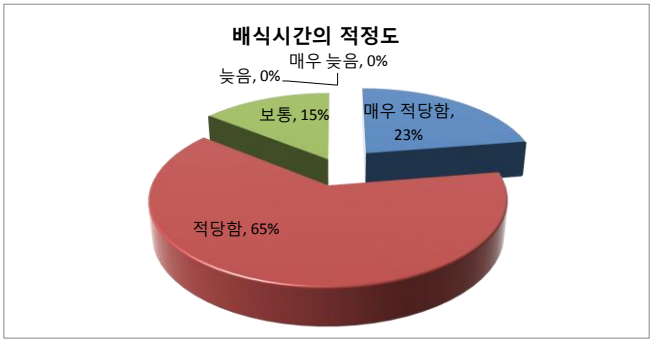
직원의 친절도 평가에서는
조사교직원 50명 중 86%(매우 친절 46% + 친절함 38%)의 퍼센테이지를 보임.
보통 12%, 친절하지 못함은 0%로 나타남.
전체적으로 보통 수준의 만족도를 나타냄.
개선조치 :
음식뿐만 아니라 친절함에 있어 소홀히 되지 않도록 하겠음.



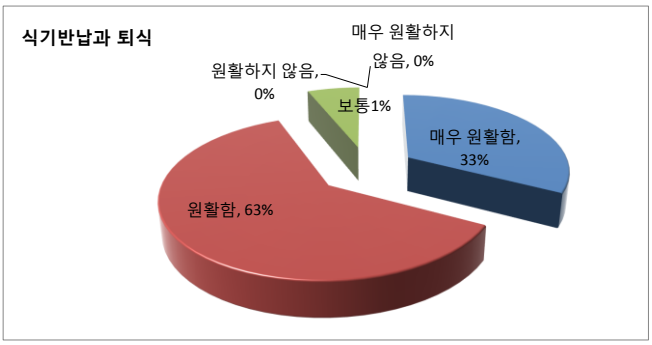
급식 고충에 대한 해결의 신속도 평가에서는
조사교직원 50명 중
신속함이 58%, 보통이 40%, 신속하지 않음이 0%로 나타남.
개선조치 :
직원들에게 편하게 건의할 수 있는 분위기를 조성하여 소통하겠음.
그 에 따라 나타나는 급식 부분에서 일어나는 고충들을



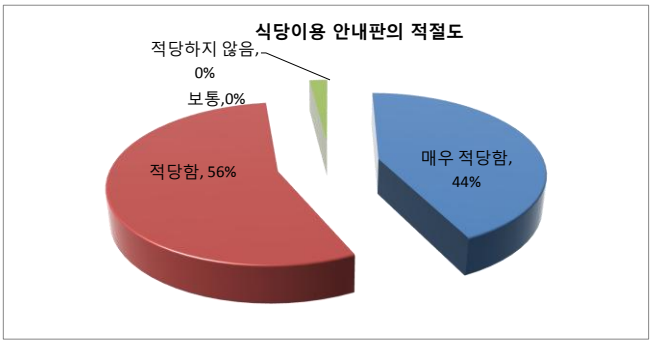
제시된 메뉴와 제공되는 메뉴의 일치도 평가에서는
교직원 50명 중 일치됨이 86%, 보통이 12%, 일치되지 않음이 0%로 나타남.
개선조치 :
업체의 사정에 의해 일어나는 메뉴의 변동이 일어나지않도록 업체를 상대로 교육을 더욱 철저히 하여고 주의하여 제시된 메뉴와 제공되는 메뉴의 일치도를 높히도록 하겠음. 부득이한 경우 메뉴가



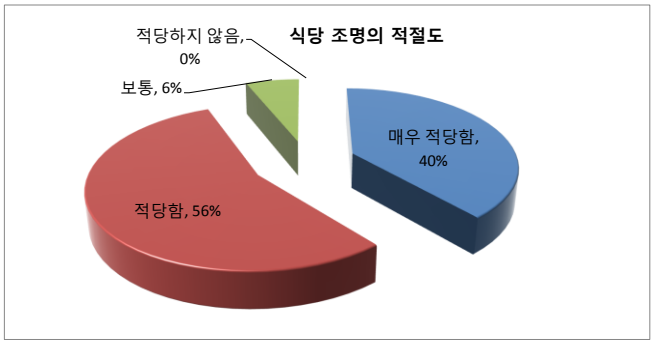
배식시간의 적정도 평가에서는
교직원 50명 중
적당함이 65%로 가장 높음.
그 뒤로 매우적당함이 23%, 보통이 15% 순으로 나타남.
늦다는 의견은 나오지 않았음.
전체적으로 높은 수준의 만족도를 나타냄.



식기반납과 퇴식의 원활도 평가에서는
교직원 50명 중
원활함이 99%(매우 원활 33% + 원활함 63%),
보통1% 퍼센테이지를 보임.
원활하지 못함은 0%로 낮게 나타남.
전체적으로 높은 수준의 만족도를 나타냄.



식당이용 안내판의 적절도 평가에서는
교직원 50명중
적당함이 100%(매우 적당 44% + 적당함 56%)의 퍼센테이지를 보임.
전체적으로 높은 수준의 만족도를 나타냄.



식당 조명의 적절도 평가에서는
교직원 50명중
적당함이 96%(매우 적당 40% + 적당함 56%)의 퍼센테이지를 보임.
보통은 6%로 나타남.
적당하지 않음은 0%로 조명부분에 있어서 불만도는 없음.