Değerli Personelimiz;

……. İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü yemekhanesinin sizlere daha kaliteli hizmet verebilmesi için yemekhanemizdeki uygulamalarla ilgili görüşlerinize ihtiyaç duyulmaktadır. Bu nedenle sizlerin yemekhaneye ilişkin görüşlerinizi belirlemek için aşağıdaki anket düzenlenmiştir. Sizin yapacağınız değerlendirme; Mevcut durumu belirlemeye önemli katkılar sağlayacaktır.

**Yemekhaneyi hangi sıklıkta kullanırsınız?( lütfen size uygun şıkkı işaretleyiniz.)**

**A) Haftada 5 gün B) Haftada 1-2 gün C) Ayda 1-2 gün D) Hiç Kullanmam**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Çok**  **Memnunum**  **(5)** | **Memnunum**  **(4)** | **Kararsızım**  **(3)** | **Memnun Değilim**  **(2)** | **Hiç Memnun Değilim**  **(1)** |
| **1** | Genel Olarak Yemekhane den Memnunuz. |  |  |  |  |  |
| **2** | Menü seçimi ve yemek çeşitleri birbiriyle uyumludur |  |  |  |  |  |
| **3** | Yemeklerin sunuluş biçimi |  |  |  |  |  |
| **4** | Yemeklerin lezzeti |  |  |  |  |  |
| **5** | Yemeklerin sıcaklığı |  |  |  |  |  |
| **6** | Yemeklerin temizliği |  |  |  |  |  |
| **7** | Yemeklerin pişirilmesi ve kıvamı |  |  |  |  |  |
| **8** | Porsiyonların Miktarı |  |  |  |  |  |
| **9** | Etlerin kalitesi |  |  |  |  |  |
| **10** | Yemeğin kalitesine göre ücreti |  |  |  |  |  |
| **11** | Aşçıların yemek servis hızı |  |  |  |  |  |
| **12** | Yemek dağıtımı yapan personellerin size karşı tutumu |  |  |  |  |  |
| **13** | Servis salonunun düzeni ve intizamı |  |  |  |  |  |
| **14** | Yemek sırasında masalardaki eksiklerin tamamlanması(Su,Ekmek) |  |  |  |  |  |
| **15** | Servis malzemelerinin masalardaki yeterlilik durumu (Tuzluk,Biberlik,Peçete) |  |  |  |  |  |
| **16** | Yemekhanenin mekan temizliği |  |  |  |  |  |
| **17** | Meyvelerin çeşitliliği |  |  |  |  |  |
| **18** | Meyvelerin Kalitesi |  |  |  |  |  |
| **19** | Salataların kalite ve lezzeti |  |  |  |  |  |
| **20** | Tatlı Porsiyonların kalite ve lezzeti |  |  |  |  |  |
| **21** | Temizlik ve hijyen kurallarına uyum |  |  |  |  |  |
| **22** | Çalışanların kılık kıyafetinin temizliği |  |  |  |  |  |
| **23** | Servis malzemelerinin temizliği(Tabak,Tepsi, Kaşık,Çatal,Bıçak,Bardak v.s.) |  |  |  |  |  |
| **24** |  |  |  |  |  |  |

**Yemeklerin yağ oranı nasıl? ( lütfen size uygun şıkkı işaretleyiniz.)**

A) Çok Yağlı B) Yağlı C) Normal D) Yağsız E) Çok Yağsız

**Yemekhanede çıkmasını istediğiniz yemek listesini aşağıdaki tabloya örnekteki gibi yazınız.**

**Örnek: Salı günü** Mercimek Çorbası-Et Sote-Mevsim Salata-Kadayıf

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
|  |  |  |  |  |

**GÖRÜŞ VE ÖNERİLERİNİZ:**