



DÜ-FRM-447 Yemekhane Memnuniyet Anketi Formu

Sorular **Yanıtlar** 78 Ayarlar

78 yanıt



Yanıtlar kabul ediliyor

Özet

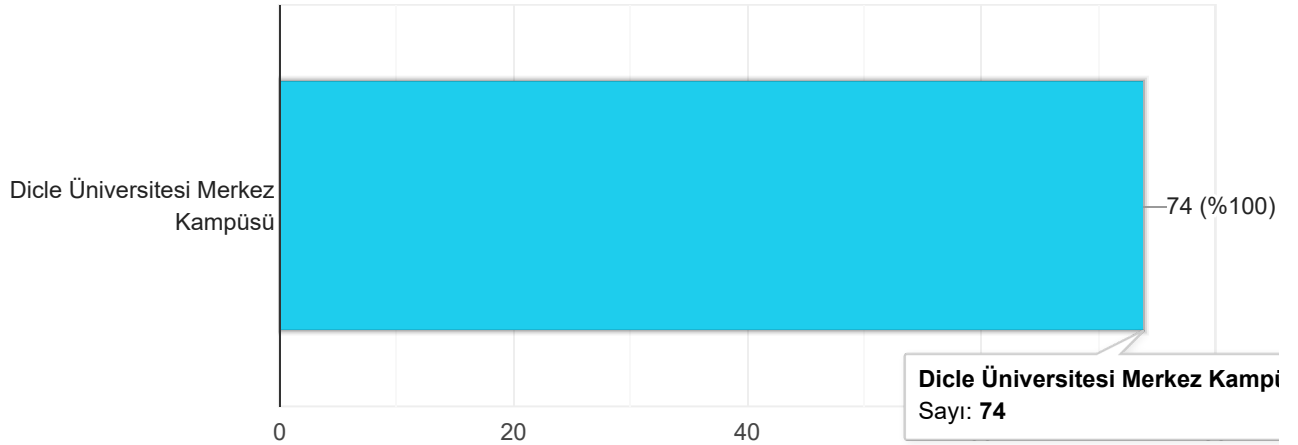
Soru

Bağımsız

Kampüs Adı



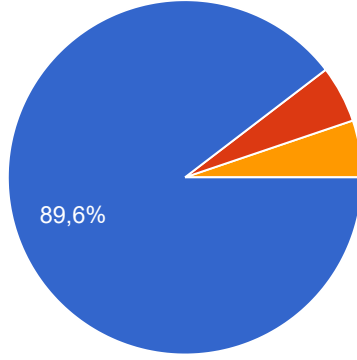
74 yanıt



Dicle Üniversitesi Merkez Kampi
Sayı: 74

MESLEĞİ

77 yanıt

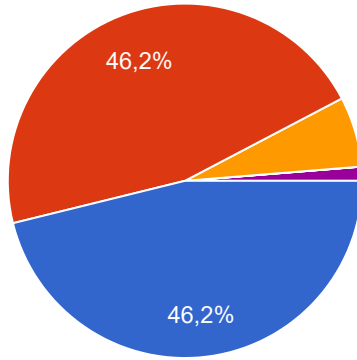


- Öğrenci
- İdari Personel
- Akademik Personel
- Diğer

1) Menüler

Genel olarak menüler

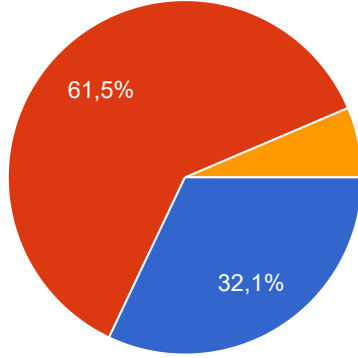
78 yanıt



- Çok iyi
- İyi
- Orta
- Kötü
- Çok kötü

Menüde yer alan yemeklerin uyumu

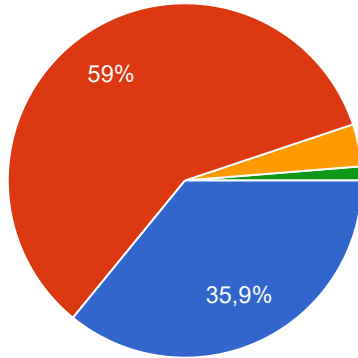
78 yanıt



- Çok iyi
- İyi
- Orta
- Kötü
- Çok kötü

Menüde yer alan yemeklerin çeşitliliği

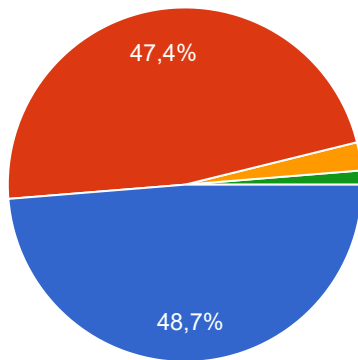
78 yanıt



- Çok iyi
- İyi
- Orta
- Kötü
- Çok kötü

Haftalık menünün internette yayınlanması

78 yanıt

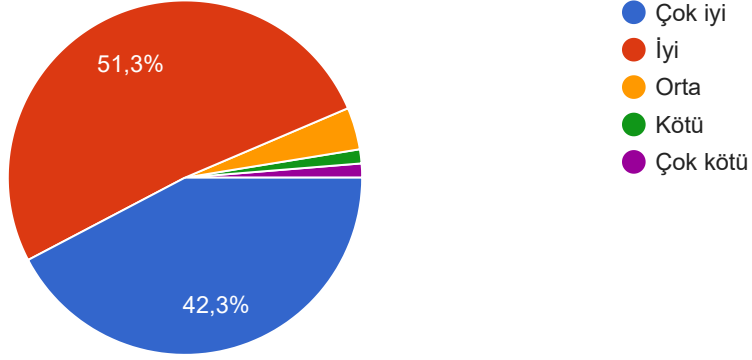


- Çok iyi
- İyi
- Orta
- Kötü
- Çok kötü

2) Çorbalar

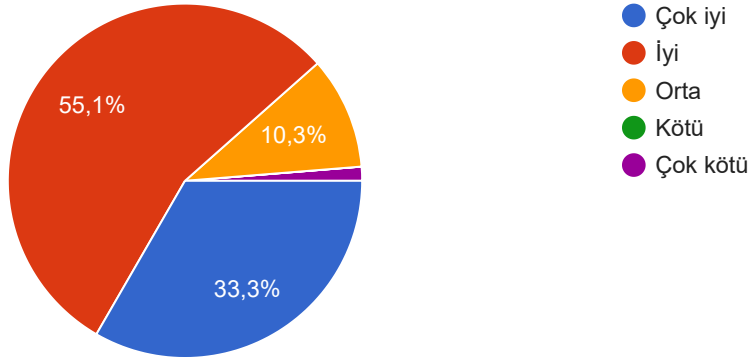
Sunum, tadı, kıvamı

78 yanıt



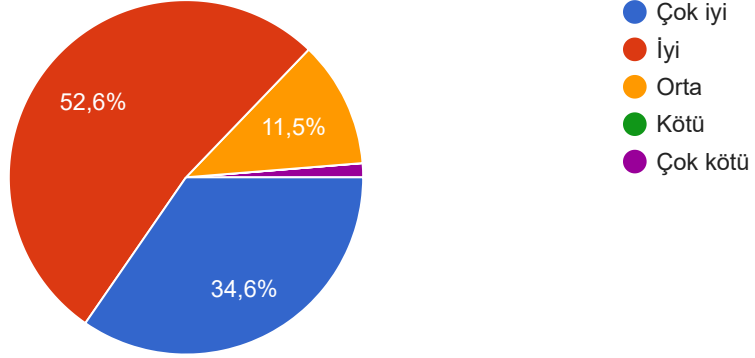
Sıcaklığı

78 yanıt



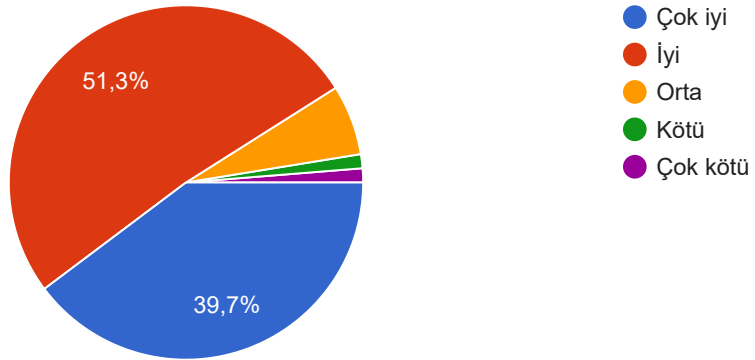
Malzeme içeriği

78 yanıt



Miktarı

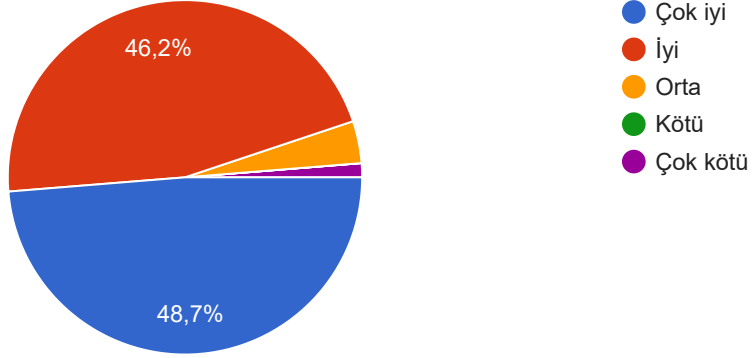
78 yanıt



3)Ana yemekler

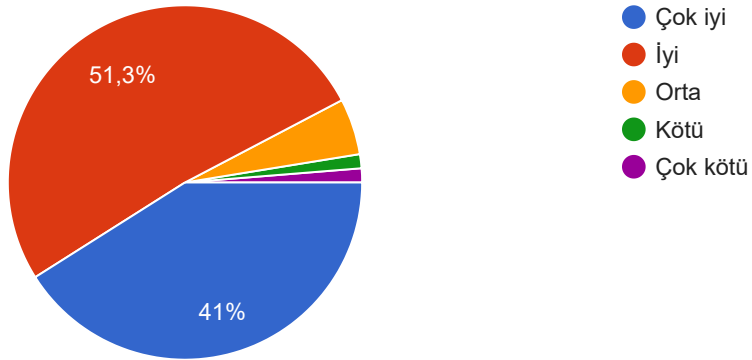
Sunumu, tadı-kıvamı

78 yanıt



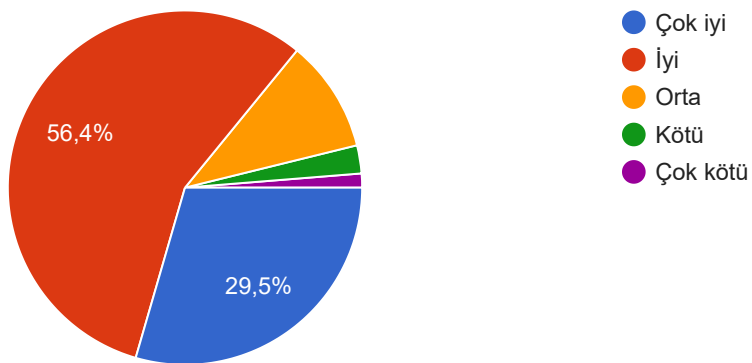
Sıcaklığı

78 yanıt



Miktarı

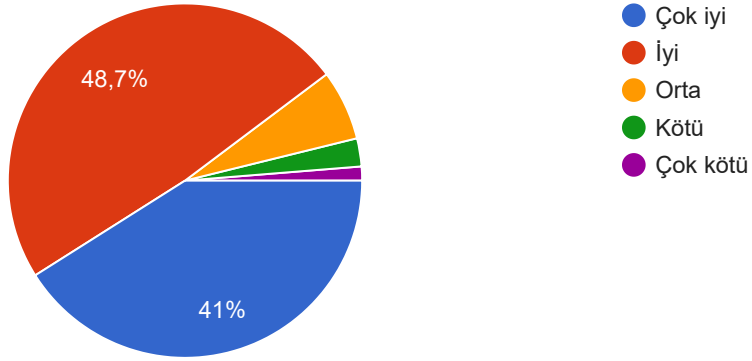
78 yanıt



4) Yardımcı yemekler (Pilav, makarna, vb.)

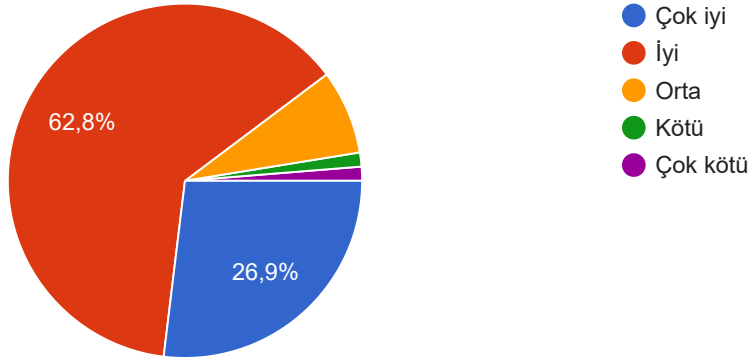
Sunum, tadı lezzeti

78 yanıt



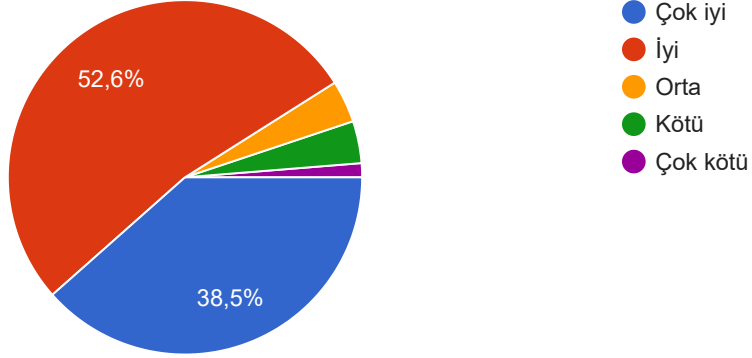
Sıcaklığı

78 yanıt



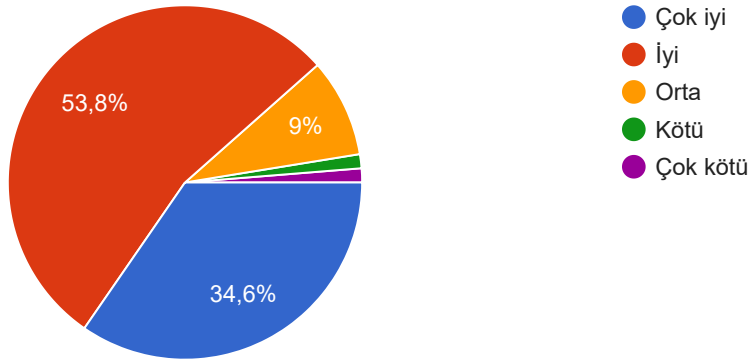
Yağ oranı

78 yanıt



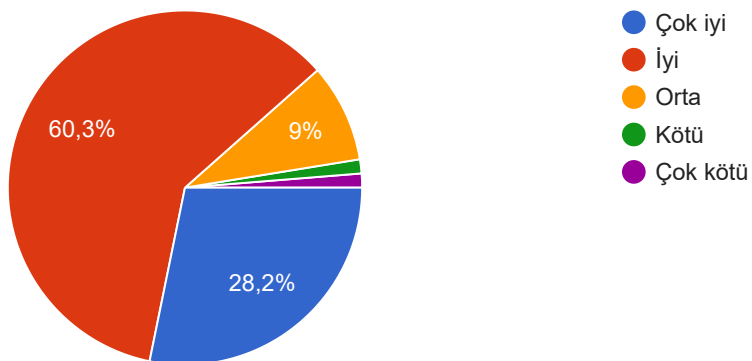
Malzeme içeriği

78 yanıt



Miktarı

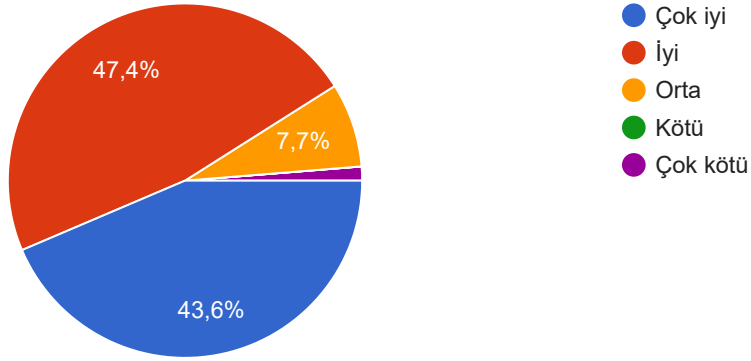
78 yanıt



5) Salata ve zeytinyağlılar

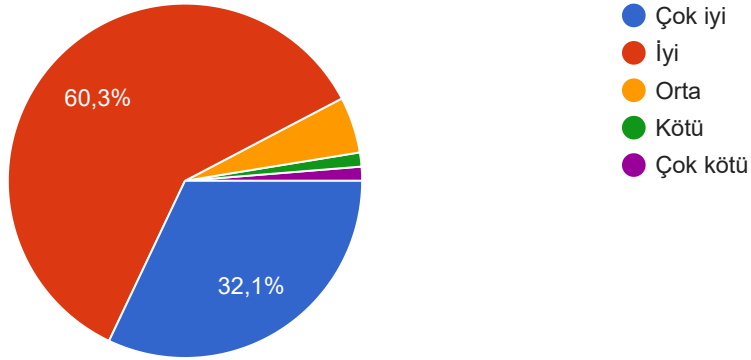
Sunumu, tadı lezzeti

78 yanıt



Miktarı

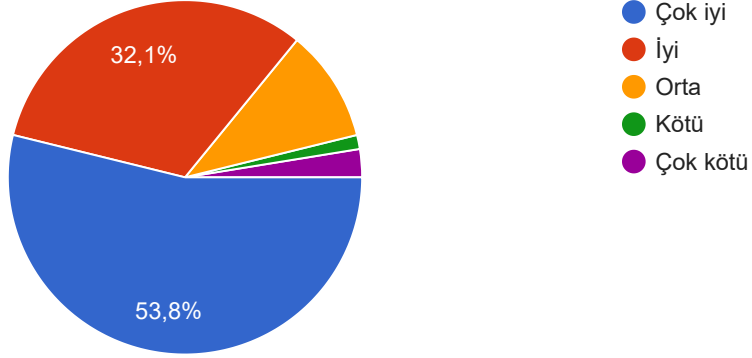
78 yanıt



6) Tatlılar

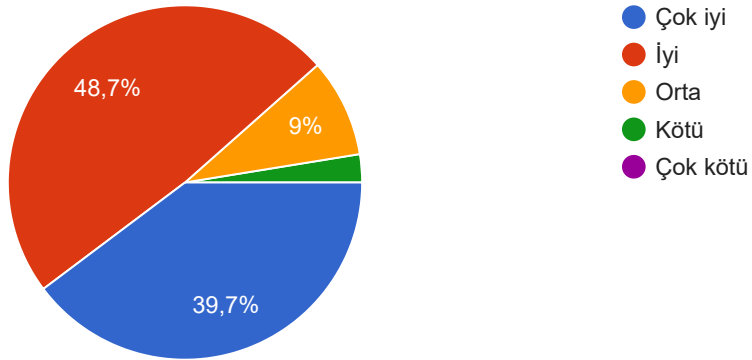
Sunumu, tadı kıvamı

78 yanıt



Miktarı

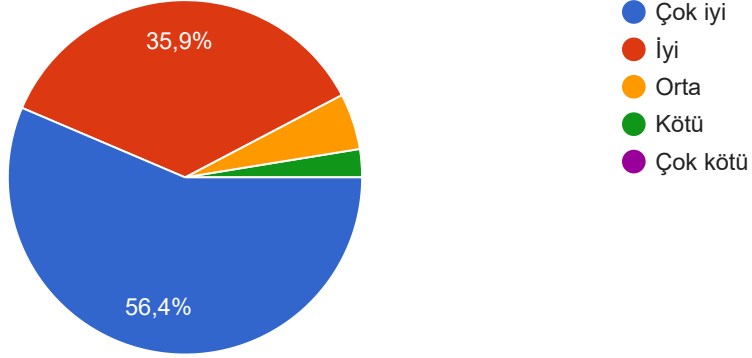
78 yanıt



7) Yemek salonlarının temizliği / hijyeni, genel durumu

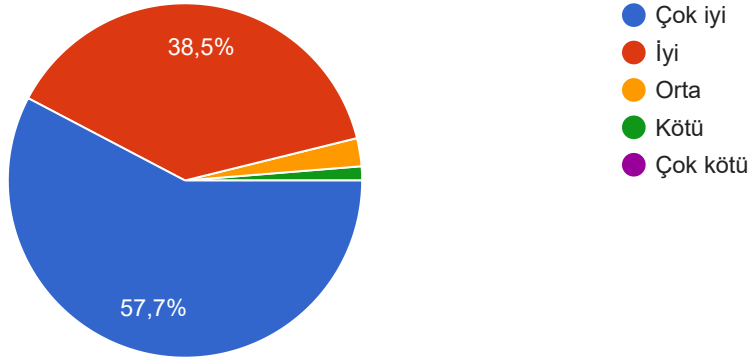
Yemekhaneadaki hizmet akışı

78 yanıt



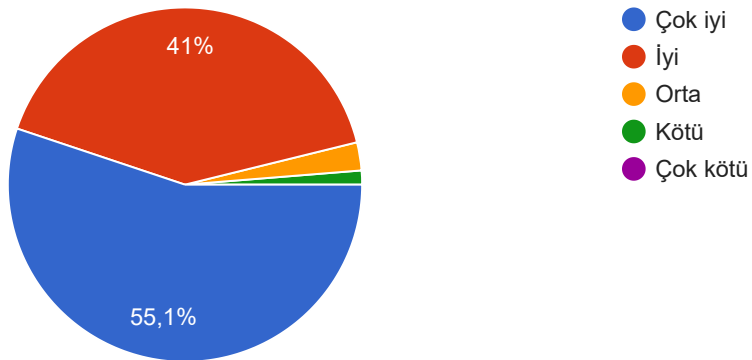
Yemekhane personelinin davranışı

78 yanıt



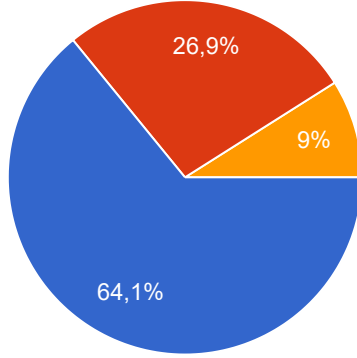
Personelin temizlik / hijyen kuralına uyumu

78 yanıt



Yemek salonlarının genel temizliği

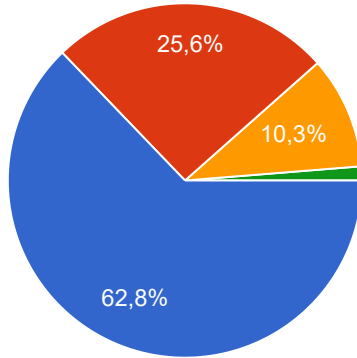
78 yanıt



- Çok iyi
- İyi
- Orta
- Kötü
- Çok kötü

Masa, örtü ve sandalyelerin temizliği

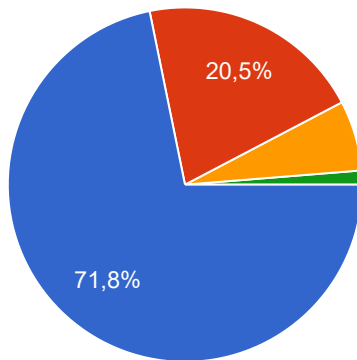
78 yanıt



- Çok iyi
- İyi
- Orta
- Kötü
- Çok kötü

Tabak, tepsi, çatal, bıçak ve kaşık temizliği

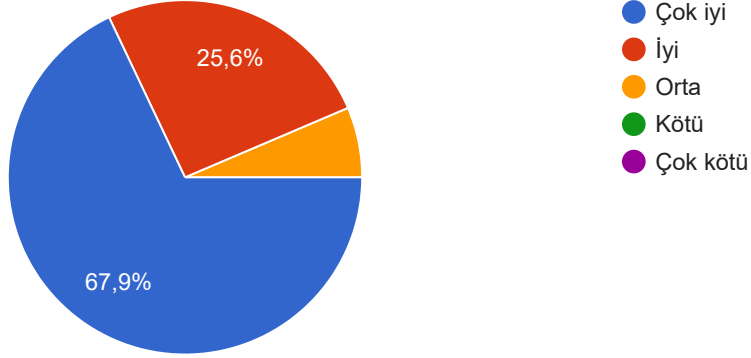
78 yanıt



- Çok iyi
- İyi
- Orta
- Kötü
- Çok kötü

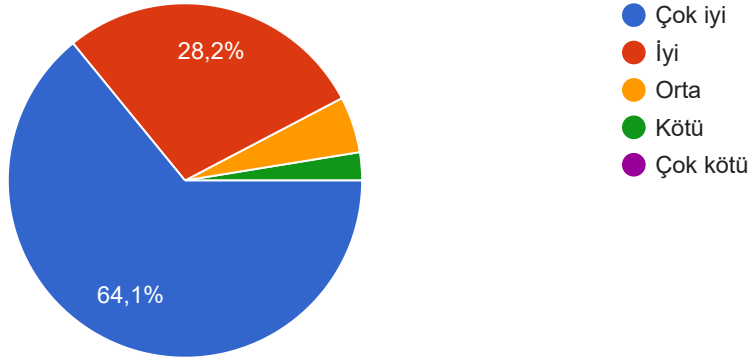
Bardak ve sūrahi temizliđi

78 yanıt



Yemek salonlarındaki lavaboların temizliği

78 yanıt



Öneriler

1 yanıt

Ara yemekler için tad duzeltilsin, tatlılar çok kötü, personellerden çok memnunuz, belmaride bulunan 2 yemek dagiticisine teşekkür ediyoruz. Eğitim fakültesi sorumlusundan memnunuz. Herşeyi rahatlıkla dile getirebiliyoruz.