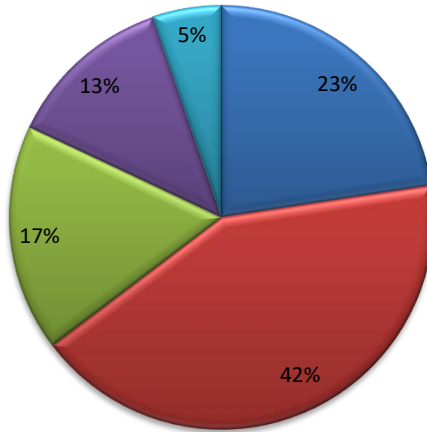


Sorular	Çok İyi	İyi	Orta	Kötü	Çok Kötü
Menüler					
Genel olarak menüler	1	7	4	1	1
Menüde yer alan yemeklerin uyumu	0	5	3	2	1
Menüde yer alan yemeklerin çeşitliliği	0	7	2	1	1
Haftalık menünün internette yayınlanması	1	8	1	0	1
Çorbalar					
Sunumu, tadı, kıvamı	4	3	5	1	0
Sıcaklığı	2	6	4	0	0
Malzeme İçeriği	3	1	2	3	1
Miktarı	1	3	1	3	2
Ana Yemekler					
Sunum, tadı, kıvamı	2	4	4	3	2
Sıcaklığı	1	6	4	0	0
Miktarı	0	5	2	3	2
Yardımcı Yemekler (Pilav, makarna, vb.)					
Sunumu, tadı, lezzeti	3	3	2	2	2
Sıcaklığı	1	5	4	1	1
Yağ oranı	1	2	4	4	0
Malzeme İçeriği	1	3	1	4	1
Miktarı	2	2	1	3	2
Salata ve Zeytinyağlılar					
Sunumu, tadı, lezzeti	3	4	3	3	0
Miktarı	1	4	3	3	0
Tatlılar					
Sunumu, tadı, kıvamı	4	3	5	2	0
Miktarı	3	3	3	2	0
Yemek Salonlarının Temizliği/Hijyeni, Genel Durumu					
Yemekhanedeki hizmet akışı	4	8	0	0	0
Yemekhane personelinin davranışı	6	5	0	0	0
Personelin temizlik/hijyen kuralına uyumu	5	6	0	0	0
Yemek salonlarının genel temizliği	5	6	0	0	0
Masa, örtü ve sandalyelerin temizliği	4	7	0	0	0
Tabak, tepsî, çatal, bıçak ve kaşık temizliği	5	5	1	0	0
Bardak ve sürahi temizliği	5	6	0	0	0
Yemek Salonlarındaki lavaboların temizliği	5	5	1	0	0

■ Çok iyi ■ iyi ■ orta ■ kötü ■ çok kötü ■



GENEL MEMNUNİYET ORANI % 65