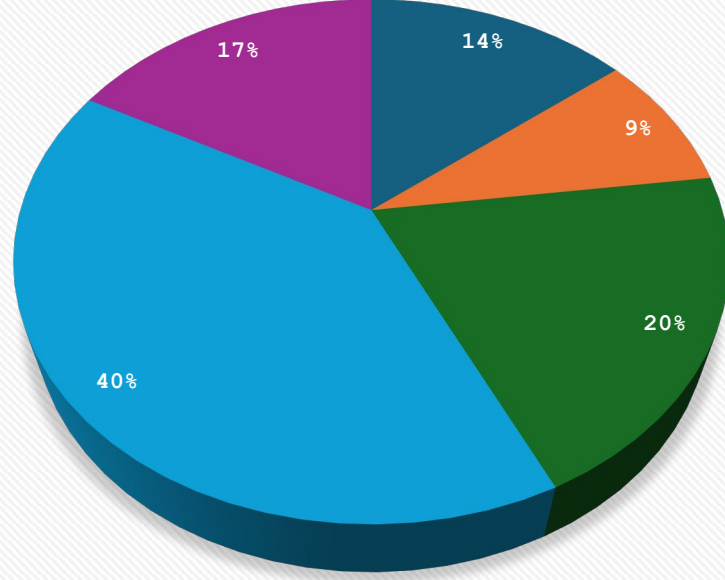


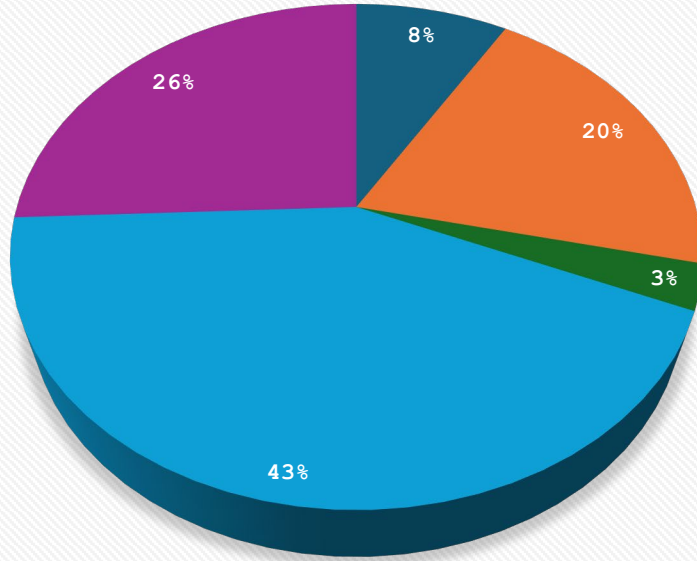
2024 YILI ÖĞRENCİ KANTİNLERİ MEMNUNİYET ANKETİ

1-Kantinde gıdaların hazırlandığı yerler (mutfak vs.) temizdir.



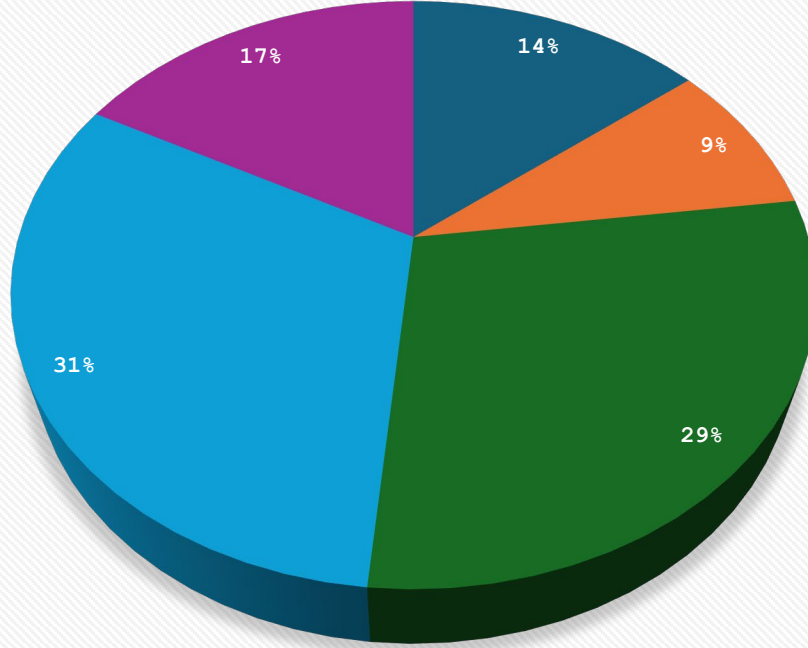
■ Hiç Memnun Değilim ■ Memnun Değilim ■ Kararsızım ■ Memnunum ■ Çok Memnunum

2-Kantin mekân büyüklüğü (masa-sandalye sayısı. vb.) açısından yeterlidir



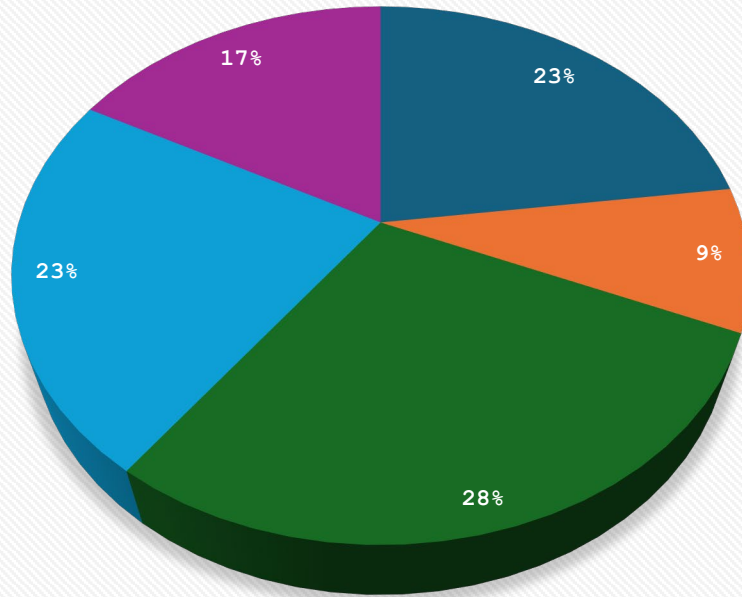
■ Hiç Memnun Değilim ■ Memnun Değilim ■ Kararsızım ■ Memnunum ■ Çok Memnunum

3-Kantinde gıdalar hazırlanırken kullanılan araçlar (bıçak, fritöz, tost makinesi vs.) temizdir



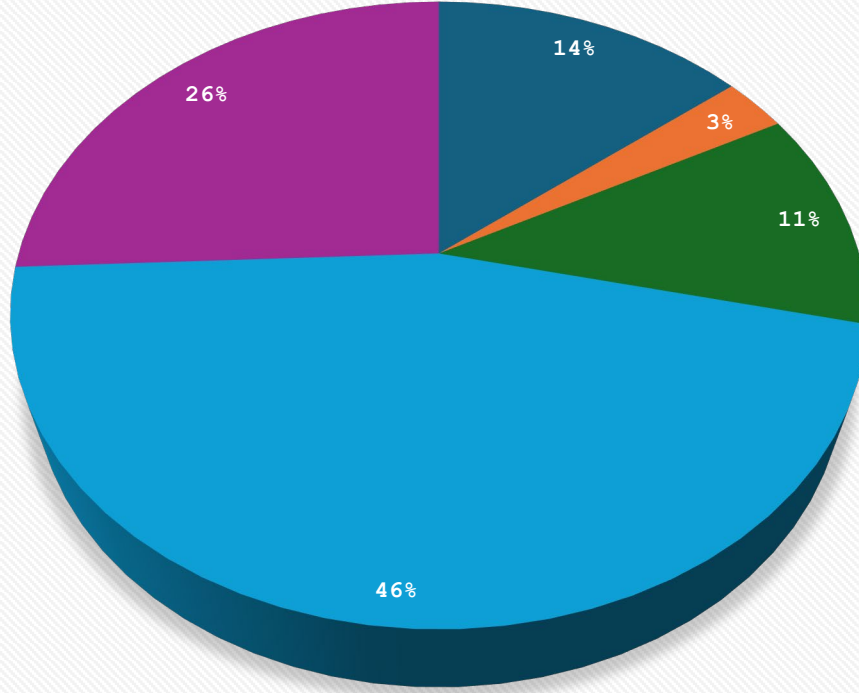
■ Hiç Memnun Değilim ■ Memnun Değilim ■ Kararsızım ■ Memnunum ■ Çok Memnunum

4-Kantin personeli gıdaların hazırlanması aşamasında eldiven, bone vs. kıyafetler kullanmaktadır.



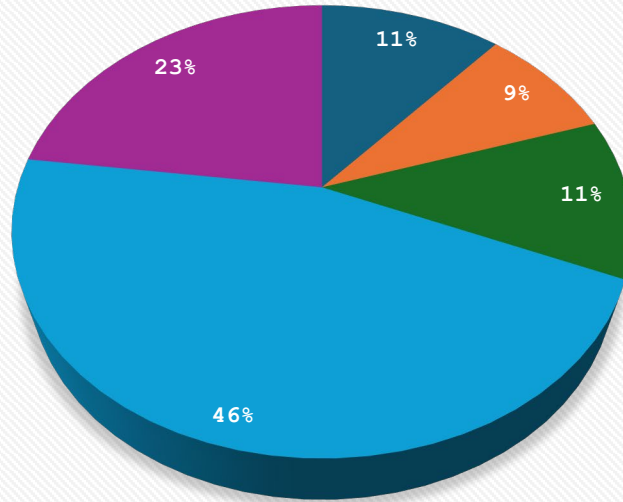
■ Hiç Memnun Değilim ■ Memnun Değilim ■ Kararsızım ■ Memnunum ■ Çok Memnunum

5-Sıcak sunum gerektiren gıdalar sıcak bir şekilde sunulmaktadır.



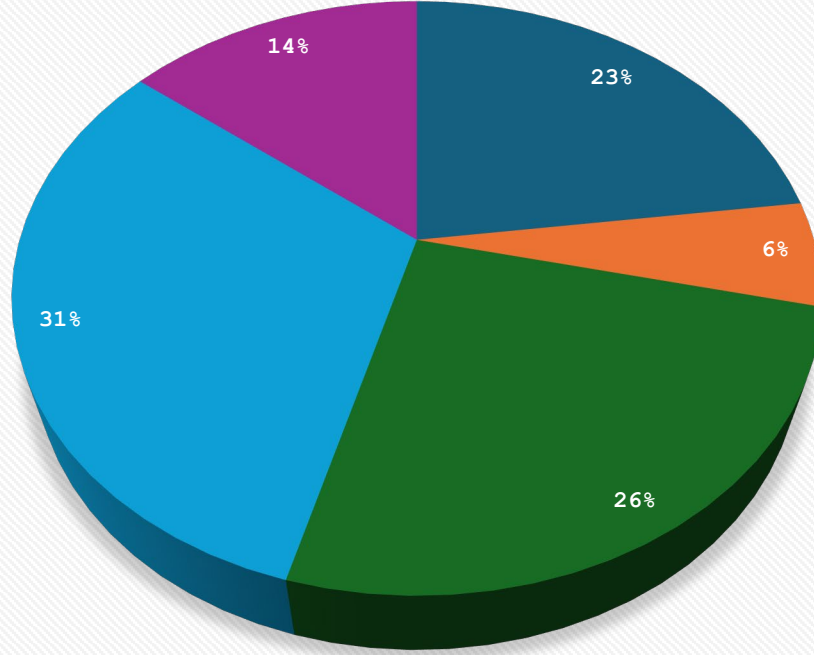
■ Hiç Memnun Değilim ■ Memnun Değilim ■ Kararsızım ■ Memnunum ■ Çok Memnunum

6-Soğuk sunum gerektiren gıdalar uygun koşullarda muhafaza edilip soğuk bir şekilde sunulmaktadır.



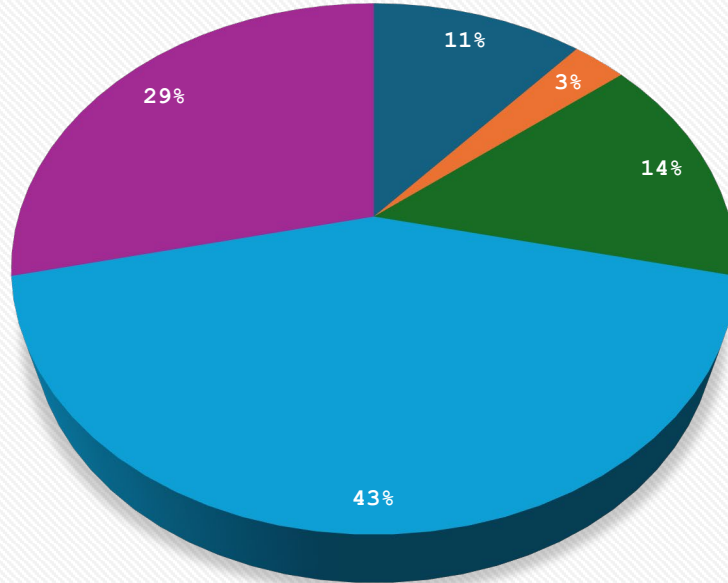
■ Hiç Memnun Değilim ■ Memnun Değilim ■ Kararsızım ■ Memnunum ■ Çok Memnunum

7-Kantin tarafından dışarıdan tedarik edilen gıdalar (hamburger eti, sucuk, kaşar, vs.) kalitelidir.



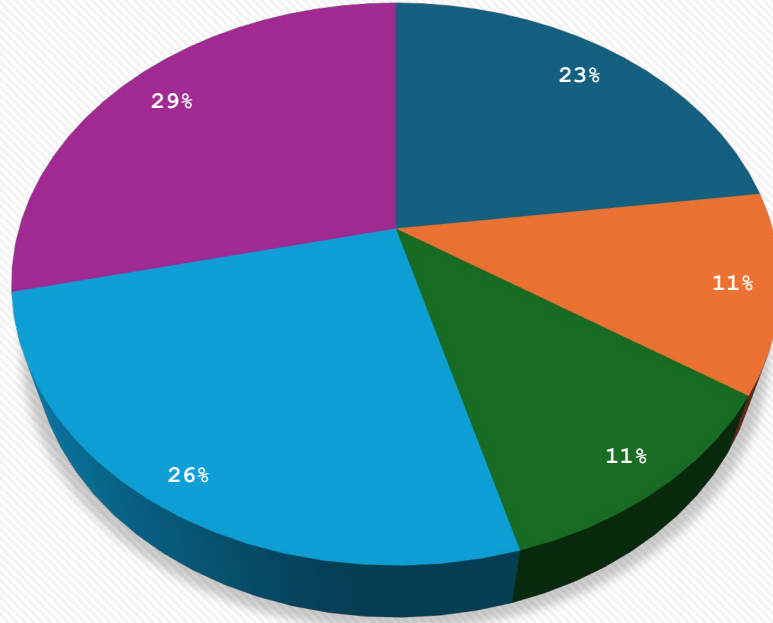
■ Hiç Memnun Değilim ■ Memnun Değilim ■ Kararsızım ■ Memnunum ■ Çok Memnunum

8-Kantin personelinin tutum ve davranışları uygundur



■ Hiç Memnun Değilim ■ Memnun Değilim ■ Kararsızım ■ Memnunum ■ Çok Memnunum

9-Kantine ait çöp kutusu sayısı yeterlidir



■ Hiç Memnun Değilim ■ Memnun Değilim ■ Kararsızım ■ Memnunum ■ Çok Memnunum