|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Akademik Personel |  | **Cinsiyetiniz** | | **Yemekhane** | |
| İdari Personel |  | Erkek |  | İstanbul Yerleşkesi Yemekhanesi |  |
| Öğrenci |  | Bayan |  | İzmir Yerleşkesi Yemekhanesi |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YEMEKHANELER C8 : M23** | | | | | | | |
|  | | **Çok Kötü** | **Kötü** | **Orta** | **İyi** | **Çok İyi** | **Değerlendirme Dışı** |
| **SORULAR** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **DD** |
| **1** | Tepsi, Tabak, Çatal, Kaşık vb. Malzemelerin Temizliği |  |  |  |  |  |  |
| **2** | Yemekhane Düzeni, Yerleşimi, Temizliği |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Personelin Kılık Kıyafetinin Temizliği |  |  |  |  |  |  |
| **4** | Yemekhane Personelinin Size Karşı Tutum ve Davranışları |  |  |  |  |  |  |
| **5** | Çorbaların Tadı / Lezzeti |  |  |  |  |  |  |
| **6** | Ana Yemeğin Tadı / Lezzeti |  |  |  |  |  |  |
| **7** | Salata, Tatlı vs. Tadı / Lezzeti |  |  |  |  |  |  |
| **8** | Porsiyon Miktarları |  |  |  |  |  |  |
| **9** | Yemeklerin Birbiri ile Uyumu |  |  |  |  |  |  |
| **10** | Yemeklerin Yeterli Sıcaklıkta Olması |  |  |  |  |  |  |
| **11** | web Sayfasında İstediğiniz Bilgilere Erişiminiz |  |  |  |  |  |  |
| **12** | Yemekhanemizin Size Daha İyi Hizmet Verebilmesi için Önerileriniz Nelerdir? |  | | | | | |
| **13** | Menüye Eklenmesini İstediğiniz Yemekler Nelerdir? |  | | | | | |