|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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? |  |