

بسمه تعالی

پرسشنامه در خصوص فعالیت های سلف سرویس

کمترین میزان مطلوبیت (۱) → بیشترین میزان مطلوبیت (۵)

ردیف	سئوالات	۱	۲	۳	۴	۵
۱	وضعیت بهداشت محیط و نظافت سالن غذاخوری					
۲	نظافت فردی کارکنان و موزعین سالن غذاخوری					
۳	نظافت ظروف و وسایل غذاخوری					
۴	رعایت تنوع در وعده های غذایی در برنامه ریزی اعلام شده					
۵	کیفیت غذاهای طبخ شده در غذاخوری					
۶	کیفیت نان عرضه شده در وعده های غذایی					
۷	سرعت و نظم و ترتیب ارائه خدمات هنگام توزیع غذا					
۸	رفتار کارکنان غذاخوری با دانشجویان					
۹	کیفیت خدمات اتوماسیون تغذیه					
۱۰	گنجایش سالن و کفایت تعداد میز و صندلی					
۱۱	توجه به نظرات و پیشنهادات شما از سوی مسوولین و بکارگیری آنها جهت اصلاح امور					

- بررسی وضعیت غذاهای مازاد هر وعده
- عدم نزدیکی محل پخت و شستشو
- تاریخ شارژ کپسول آتش نشانی
- جعبه کمک های اولیه و تاریخ وسایل موجود در آن چک شود
- چک کردن تاریخ انقضای مواد خام: گوشت، مرغ، سس و....
- وضعیت یخچال، یخ ساز و منبع آب آشامیدنی در غذاخوری