

### 1. У якому класі ти навчаєся?

371 відповідь

- 11
- 10
- 5
- 8
- 6
- 5-А
- 5-Б
- 6-В
- 5-Г

### 2. Яка твоя улюблена страва у їдальні ліцею?

371 відповідь

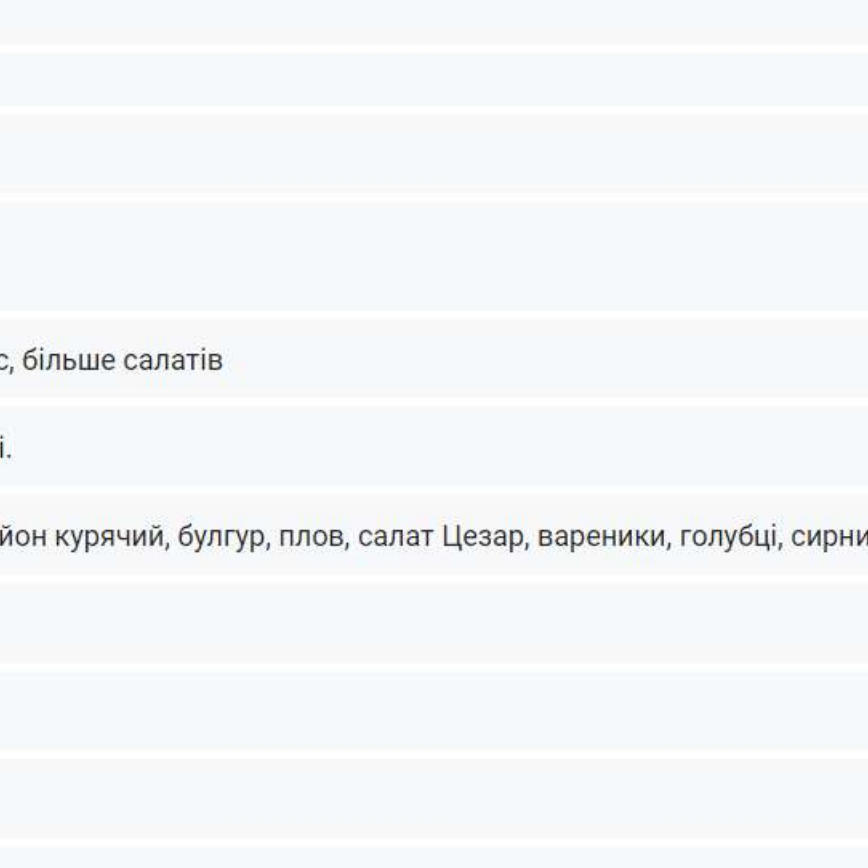
- Немає
- Ніяка
- Макарони з котлетою
- Макарони
- Гречка
- Пюре з котлетою
- Котлета з картоплі і морквою
- Макарони, гуляш і морква
- Макарони з котлетою і салатом
- Котлета
- макарони з відбивною
- Не харчуюсь у їдальні
- Не харчуюсь
- Пюре з нагенсами
- круасан
- Немає улюбленої страви
- Жодна
- Котлета та картопля
- Картопля, м'ясо, буряк
- Макаронки з котлеткою
- Макарони ,гуляш,морква
- Сирники та гречка
- Картопля з котлетою і не харчуюсь в їдальні
- Борщ
- картопля з котлетою і морквою
- макарони і гуляш
- Круасан
- Макарони та гуляш
- У їдальні я харчуюсь рідко,тому улюбленої страви у мене не має.
- Бульба, котлета та морква
- котлета
- порція
- немає, як на мене страви треба міняти.
- Не їм в їдальні
- круасан, картопля і котлета
- Жодна страви жажливі без гігієни !
- Відбивна з макаронами і бурячками
- Салат з буряка
- макарони з сиром
- Не знаю
- Булочки
- теплий Круасан у Галицькій здоби
- Макарон і гуляш
- Не харчуюсь в їдальні
- Макарони з відбивною
- Макарони з морквою і гуляшем
- я не харчуюся у їдальні
- Макарони з котлетою без салату
- круасан з куркою
- Пюре (з рибною котлетою)
- Макарони та салат

[Переглянути ще 151 відповідь у Таблицях](#)

### 3. Оцініть смак страв у їдальні ліцею:

Копіювати

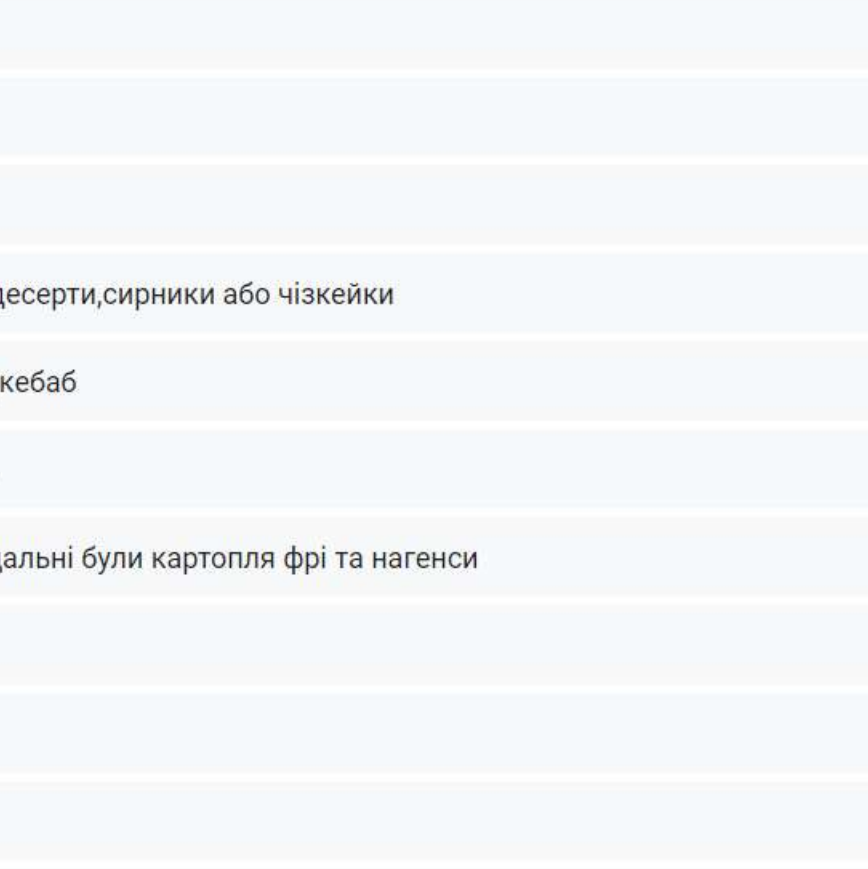
371 відповідь



### 4. Оцініть привабливість (зовнішній вигляд) страв у їдальні ліцею

Копіювати

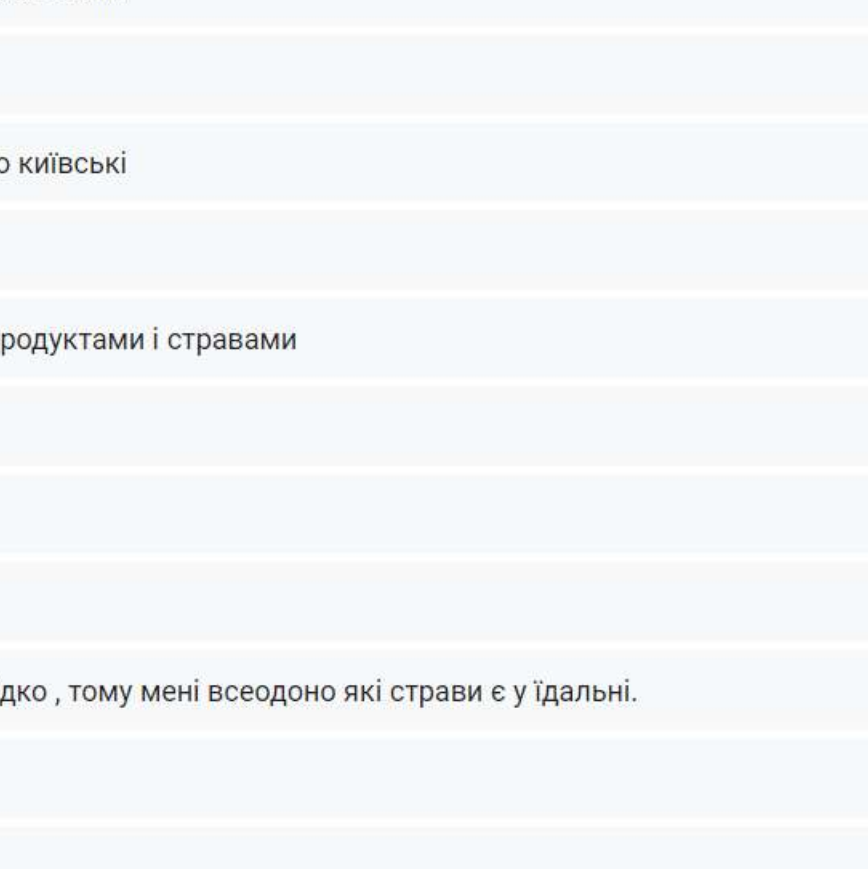
371 відповідь



### 5. Оцініть температуру страв у їдальні ліцею

Копіювати

371 відповідь



### 6. Якими стравами ви хотіли б урізноманітнити меню їдальні ліцею?

371 відповідь

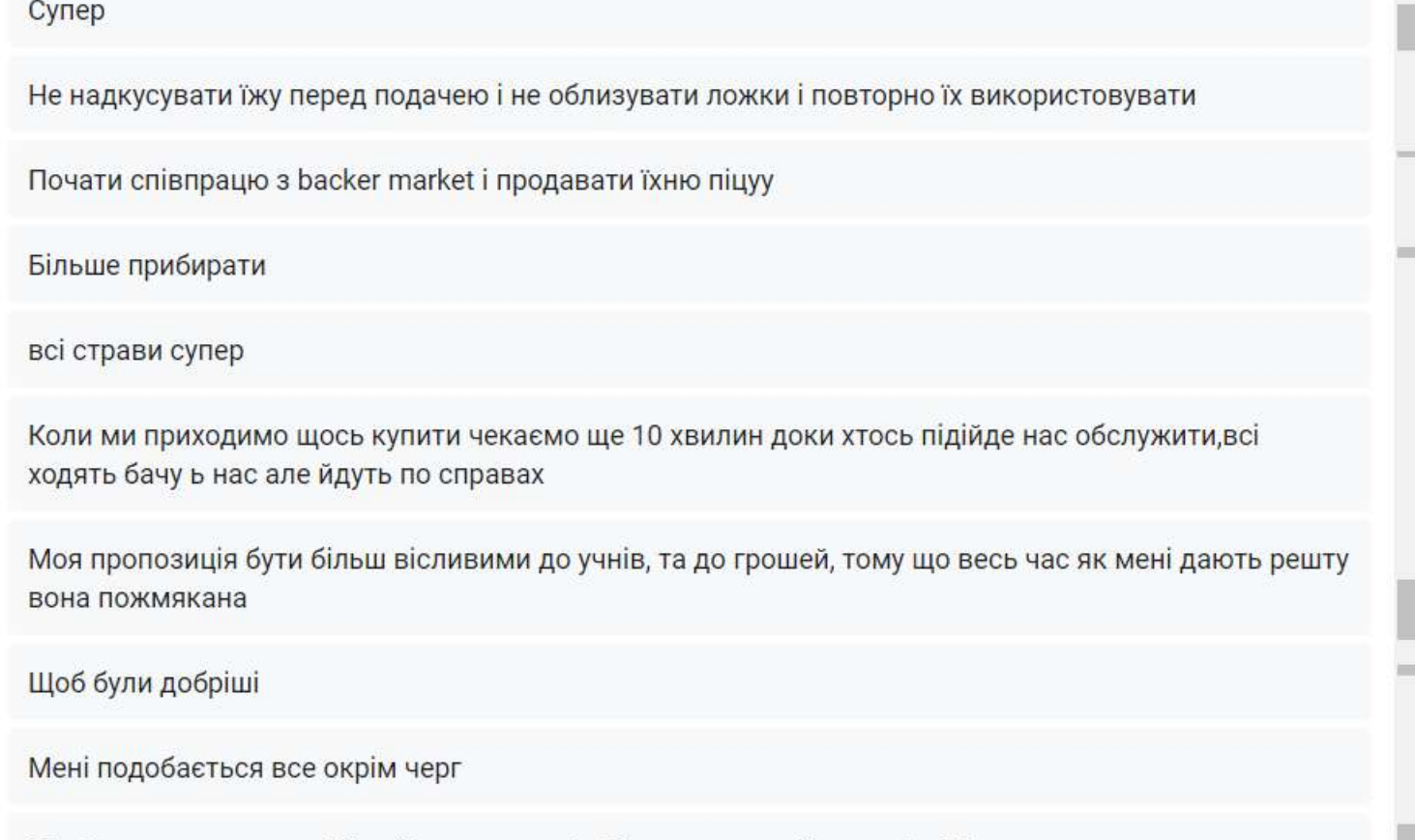
- Незнаю
- Ніяких
- Меню Клопотенка
- Багатьма
- Млинці, оладки, рис, більше салатів
- Вареники, пельмені.
- Піцца, канапки, бульйон курячий, булгур, плов, салат Цезар, вареники, голубці, сирник,
- Закрити їдальню
- Фрукти
- Хот-доги і піцу
- Не збирати з підлоги уроки та не використовувати їх повторно.
- Курка
- Просто щоб їжа була гаряча
- салатами
- Чимось
- Ресторанними
- Смачними
- салат цезар
- Хотіла б щоб були десерти,сирники або чізкейки
- Роли, піцца, шаурма,кебаб
- Хот дог і крендель
- Я би хотіла щоб у їдальні були картопля фрі та нагенси
- Хот-Доги
- Батончики
- Рибою
- Роли
- Більше кексів
- Сухарики флінт з сметаною та сіллю
- Хот дог домашній і млинці
- Омлет
- Сирний суп,булгур з овочами
- Млинці
- Гуляшем котлети по київські
- смажена картопля
- Більш корисними продуктами і стравами
- Печена картопля)
- салати
- Пельмені
- Я харчуюся дуже рідко , тому мені всеодно які страви є у їдальні.
- Салат
- Бургер, піцца
- болоньезе
- я б хотів урізноманітнити їдальню стравами за рецептом клопотенка
- Всеодно
- Макарони та відбивна
- інші салати, більший вибір страв, гарнірів і м'яса
- Котлети по-Київські
- не-перше люди з їдою мають працювати дноразових рукавичка а не в салафані страву я хочу вареники, картоплю фрі
- Фрі
- Котлети з філе
- Налисники з сиром, вареники
- Фруктами
- Плов піцу
- Нагетси, Хот-доги
- Рис, чесно кажучи не знаю))
- Сосисками
- суші
- Ні немає
- у нас є галицька здоба
- Ніякими,є галицька здоба
- не їм в їдальні
- Суші, піцца тощо(це з фастфуду) різноманітні салати, тости з авокадо тощо(з корисного харчування)
- М'ясо
- ненаю,доприкладу супами може якимись десертами як налисники або вафлі
- Я не можу сказати адже я майже не знаю що є а чого немає
- Відбивну
- Я дуде рідко їм якісь страви там, тому не знаю
- Млинці, вафлі, рис
- Спагетті
- Щось нове наприклад якийсь фаст фуд

[Переглянути ще 193 відповіді в Таблицях](#)

### 7. Наскільки ви задоволені якістю обслуговування у їдальні ліцею?

Копіювати

371 відповідь



### 8. Ваші пропозиції щодо покращення якості страв та обслуговування у шкільній їдальні

371 відповідь

- Немає
- Незнаю
- немає
- Зробити теплішу їжу та більше страв
- Пришвидшити видачу порцій, урізноманітнити меню
- Зробити спеціальну чергу, тому що багато людей збираються в 1 місці і не можна кудись пройти.
- Розробити меню
- не знаю
- Давати їсти в підвалі не тільки малим дітям бо мм теж люди
- Щоб завжди були чисті столи,ї тепла та нормальна їда
- Немає страв ,які можна покращити , адже немає нормальних страв. Раджу їдальні закритися , як досвідчений психолог з Америки.
- Змінити страви і кухарів
- провести термінал
- Не піднімати їжу коли впало на землю
- Для страв додавати соуси на вибір
- Можливо, щоб деякі куховарки були більш добрі, а посуд краще мити
- Більше робітників треба довго в черзі стояти треба
- ...
- Супер
- Не надкусувати їжу перед подачею і не облизувати ложки і повторно їх використовувати
- Почати співпрацю з backer market і продавати їхню піцуу
- Більше прибирати
- всі страви супер
- Коли ми приходимо щось купити чекаємо ще 10 хвилин доки хтось підійде нас обслужити,всі ходять бачу в нас але йдуть по справах
- Моя пропозиція бути більш вісливими до учнів, та до грошей, тому що весь час як мені дають решту вона помяжакана
- Щоб були добріші
- Мені подобається все окрім черг
- Мені здається що потрібно більше поварів. Тому що дуже багато дітей і дуже важко встигнути взяти їжу.
- Сіль
- Все прекрасно
- Треба гріти страви
- Більше поваги до учнів, та частіше на них звертати увагу та обслуговувати. Тому що учні приходять до їдальні, а кухарки не звертають на них уваги, тому учні інколи зазісняються на уроки.
- Смак
- Більший персонал обслуговування
- Швидше отримувати замовлення , ( тому-що перевери не вистачає , щоб дійти до їдальні, взяти замовлення , поїсти і дійти назад.) ще коли тривога в укріті краще б було швидше роздавати їжу.
- Підігрівати ще більше
- У мене немає пропозицій
- Трохи більше кухарів,бо не встигають дати усім поїсти.
- Щоб було чисто та якісні корисні страви
- все чудово
- зміна відношення персоналу до дітей
- Змінити персонал, а саме їхнє відношення до учнів
- Можна додати різні напої, наприклад кола, фанта, або краще додати табличку "ідеї блюд" де учні можуть писати, що б вони хотіли їсти.)
- їдальня смачна і в цілому покращити тільки треба трошки дизайн
- Оновити меню
- Було добре щоб більше людей бо дуже великі черги на великій перерві
- Рідко харчуюсь у їдальні ,тому що отримати порцію потрібно відстояти в черзі всю перерву ,або довше.Тому у їдальні я хрчуюсь рідко ,страви трохи теплі ,або холодні.
- Поміняти столи
- чіткий розподіл людей на позиціях
- нема
- харчування клопотенка
- Я хочу сказати щоб краще мити посуд, тому що колись коли я їв то у мене постійно були зади через прибори в їдальні(у мене вдома свій посуд, тому не говоріть що це може бути вдома)
- Не має оскільки не харчуюсь в їдальні
- не знаю
- Працювати з гігієною у рукавичках щоб банки не були з 1990 а нові і помити працювати у масках та спеціальних шапочках бо їда то з волосся то ще з чимось !!!
- Все дуже смачно
- Збільшити персонал. Бо дуже великі черги.
- Тепліша їжа
- Мені все підходе
- Не знаю
- Поставити термінал
- Смачно готувати
- Купити нове обладнання і хороші продукти і кухарів нормальних а не які кричать.
- Шведський стіл
- Не переварюйте макарони ,слідкуйте за покупцями
- змінити меню
- Якось зробити черги
- Щоб була більша порція та більш гаряче
- Покращити обладнання і готувати смачні страви
- Добавити якісь нові страви)
- Не встигаю поїсти за велику перерву бо дуже багато дітей і не встигають обслуговувати
- зменшити ціни
- Не робити самостійно бургери та піцци(після них нудить)
- є галицька здоба
- Знести їдальню
- Знести їдальнюми маєм галицьку здобу
- Краще мити посуд бо він справді досить брудний, заплітати волосся як готуєте страви адже неодноразово знаходила волосини в їжі, швидше приймати замовлення, змінити меню
- Добавити щось нове
- Гарний запах
- немаю пропозицій
- Шведський стіл
- Я думаю треба зробити загальне меню на стіні щоб можна було вибрати їжу і знати скільки вона коштує
- Можна зробити гарні столики щоб дітям комфортніше їсти було комфортніше ї
- Більше працівників, щоб не було черг
- Не маю
- Приняйми поки у дітей урок розігрівати їжу ще раз щоб подавати її теплою стояти за касами а не робити самообслуговування
- По перше робити кращі котлети тому що вони зроблені суто з хлібу це не смачно далі більші порції і якийсь охолоджуючий напиток
- Немаю
- Щоб спростити роботу працівникам їдальні можна поставити посудомийну машину
- Мені подобається і так, тому я не маю пропозицій.
- Перевіряти,почистити кужню після робочого дня

[Переглянути ще 212 відповідей у Таблицях](#)