|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Giá trị | Số phản hồi |
| **Nơi công tác – n (%)** |  | 411 |
| Phòng khám Ngọc Lan | 18 (4.4%) |  |
| Phú Nhuận | 147 (35.8%) |  |
| Tân Bình | 246 (59.9%) |  |
| **Khoa phòng đang làm việc – n (%)** |  | 411 |
| Buồng phòng | 1 (0.2%) |  |
| Bảo trì | 2 (0.5%) |  |
| BU | 3 (0.7%) |  |
| Khối Cận lâm sàng | 12 (2.9%) |  |
| Đơn nguyên sơ sinh – PK Nhi | 44 (10.7%) |  |
| Phòng mổ – GMHS | 54 (13.1%) |  |
| Cấp cứu – HSCĐ | 27 (6.6%) |  |
| IVFMD | 68 (16.5%) |  |
| Phòng khám Ngọc Lan | 18 (4.4%) |  |
| Khối văn phòng – chức năng | 61 (14.8%) |  |
| Khoa Dược – Nhà thuốc | 19 (4.6%) |  |
| Khoa Phụ sản – KHHGĐ | 53 (12.9%) |  |
| Phòng khám Sản | 30 (7.3%) |  |
| Tiếp đón | 16 (3.9%) |  |
| **Giới tính** |  | 411 |
| Nữ | 349 (84.9%) |  |
| Nam | 62 (15.1%) |  |
| **Độ tuổi – n (%)** |  | 411 |
| 30-40 tuổi | 169 (41.1%) |  |
| Trên 40 tuổi | 56 (13.6%) |  |
| Dưới 30 tuổi | 186 (45.3%) |  |
| **Hình thức sử dụng suất ăn thường xuyên – n (%)** |  | 411 |
| Không sử dụng | 4 (1.0%) |  |
| Suất ăn tại cơ sở làm việc (MĐPN/PKNL) | 165 (40.1%) |  |
| Tại căn tin MĐ Tân Bình | 242 (58.9%) |  |
| A. Ấn tượng ban đầu [A1. Chỗ ngồi thoải mái, sạch sẽ] | 3.9±0.8 | 242 |
| A. Ấn tượng ban đầu [A2. Không gian và sự bày trí căn tin rộng rãi] | 3.7±0.8 | 242 |
| A. Ấn tượng ban đầu [A3. Cách sắp xếp khu vực nhận thức ăn thuận tiện] | 3.4±0.9 | 242 |
| A. Ấn tượng ban đầu [A4. Bày trí món trên quầy thức ăn hấp dẫn] | 2.8±0.8 | 242 |
| A. Ấn tượng ban đầu [A5. Thiết bị, dụng cụ phục vụ đồ ăn sạch sẽ] | 3.2±0.9 | 242 |
| B. Tính chuyên nghiệp [B1. Trang phục nhân viên gọn gàng] | 3.6±0.8 | 242 |
| B. Tính chuyên nghiệp [B2. Thái độ phục vụ nhiệt tình] | 3.4±0.8 | 242 |
| B. Tính chuyên nghiệp [B3. Thái độ phục vụ lịch sự] | 3.5±0.8 | 242 |
| B. Tính chuyên nghiệp [B4. Thời gian phục vụ nhanh] | 3.1±0.8 | 242 |
| B. Tính chuyên nghiệp [B5. Khả năng giải quyết khiếu nại khi nhận phản hồi về sự cố suất ăn một cách kịp thời] | 3.0±0.8 | 242 |
| C. Sự đáp ứng [C1. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm] | 3.2±0.8 | 242 |
| C. Sự đáp ứng [C2. Đảm bảo chất lượng món ăn] | 2.7±0.9 | 242 |
| C. Sự đáp ứng [C3. Món ăn ngon, đảm bảo dinh dưỡng] | 2.5±0.9 | 242 |
| C. Sự đáp ứng [C4. Suất ăn phụ (hộp bánh/trái cây thứ 4 hàng tuần) đa dạng, hấp dẫn] | 2.7±0.9 | 242 |
| C. Sự đáp ứng [C5. Nhà vệ sinh sạch sẽ] | 3.3±0.8 | 242 |
| D. Sự hài lòng [D1. Anh/chị có hài lòng về chất lượng của căn tin?] | 2.8±0.8 | 242 |
| D. Sự hài lòng [D2. Anh/chị có hài lòng về dịch vụ của căn tin?] | 3.0±0.8 | 242 |
| D. Sự hài lòng [D3. Anh/chị có hài lòng thực đơn căn tin?] | 2.5±0.8 | 242 |
| D. Sự hài lòng [D4. Anh/chị có hài lòng về khẩu vị món?] | 2.5±0.9 | 242 |
| Tỷ lệ trung bình số suất ăn anh/chị sử dụng mỗi tuần trên tổng định mức số suất ăn tối đa (bao gồm suất trưa + suất trực đêm) - Ví dụ: nhân viên HSC có tổng số suất ăn tối đa mỗi tuần là 6 suất (gồm suất trưa thứ 2 - thứ 7, không có trực), nếu mỗi tuần tổng dùng đủ 6 suất thì tương ứng 6/6 - tỷ lệ 100%, nếu mỗi tuần tổng dùng 5 suất thì tương ứng 5/6 - tỷ lệ 83%... |  | 242 |
| C5. Anh/chị có mong muốn, đề xuất cải thiện gì để nâng cao chất lượng dịch vụ căn tin? |  | 77 |
| Từ 50-80% | 91 (37.6%) |  |
| Trên 80% | 135 (55.8%) |  |
| Dưới 50% | 16 (6.6%) |  |
| A. Ấn tượng ban đầu [A1. Bày trí món trên hộp thức ăn hấp dẫn] | 3.0±0.7 | 165 |
| A. Ấn tượng ban đầu [A2. Dụng cụ ăn uống đầy đủ] | 3.2±1.0 | 165 |
| A. Ấn tượng ban đầu [A3. Thiết bị, dụng cụ phục vụ đồ ăn sạch sẽ] | 3.1±0.9 | 165 |
| A. Ấn tượng ban đầu [A4. Thời gian giao đồ ăn đúng giờ] | 3.6±0.9 | 165 |
| A. Ấn tượng ban đầu [A5. Đồ ăn còn ấm/nóng] | 2.9±0.9 | 165 |
| B. Sự đáp ứng [B1. Suất ăn được cung cấp đúng theo lựa chọn] | 3.8±0.8 | 165 |
| B. Sự đáp ứng [B2. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm] | 3.1±0.9 | 165 |
| B. Sự đáp ứng [B3. Đảm bảo chất lượng món ăn] | 2.8±0.9 | 165 |
| B. Sự đáp ứng [B4. Món ăn ngon, đảm bảo dinh dưỡng] | 2.6±0.9 | 165 |
| B. Sự đáp ứng [B5. Suất ăn phụ (hộp bánh/trái cây thứ 4 hàng tuần) đa dạng, hấp dẫn] | 3.1±1.0 | 165 |
| C. Sự hài lòng [C1. Chất lượng của căn tin] | 3.0±0.8 | 165 |
| C. Sự hài lòng [C2. Dịch vụ của căn tin] | 3.2±0.7 | 165 |
| C. Sự hài lòng [C3. Thực đơn căn tin] | 3.0±0.8 | 165 |
| C. Sự hài lòng [C4. Khẩu vị món] | 2.7±0.9 | 165 |
| Tỷ lệ trung bình số suất ăn anh/chị sử dụng mỗi tuần trên định mức số suất ăn tối đa (bao gồm suất trưa + suất trực đêm) - Ví dụ: nhân viên HSC có tổng số suất ăn tối đa mỗi tuần là 6 suất (gồm suất trưa thứ 2 - thứ 7, không có trực), nếu mỗi tuần tổng dùng đủ 6 suất thì tương ứng 6/6 - tỷ lệ 100%, nếu mỗi tuần tổng dùng 5 suất thì tương ứng 5/6 - tỷ lệ 83%, ... |  | 165 |
| Từ 50-80% | 54 (32.7%) |  |
| Trên 80% | 105 (63.6%) |  |
| Dưới 50% | 6 (3.6%) |  |
| C5. Anh/chị có mong muốn, đề xuất cải thiện gì để nâng cao chất lượng dịch vụ căn tin? |  | 86 |
| Lý do không dùng suất ăn |  | 3 |
| Anh/chị có mong muốn, đề xuất cải thiện gì để nâng cao chất lượng dịch vụ căn tin? |  | 2 |
| A6. Anh/chị có góp ý để cải thiện ấn tượng ban đầu (không gian, chỗ ngồi, …) |  | 71 |
| B6. Anh/chị có góp ý nhằm nâng cao tính chuyên nghiệp (thời gian phục vụ, thái độ nhân viên, …) |  | 61 |
| C6. Anh/chị có góp ý nhằm tăng cường tính đáp ứng (vệ sinh thực phẩm, dinh dưỡng, đa dạng món…) |  | 114 |
| A6. Anh/chị có góp ý để cải thiện ấn tượng ban đầu (dụng cụ, thời gian, …) |  | 54 |
| B6. Anh/chị có góp ý nhằm tăng cường tính đáp ứng (vệ sinh thực phẩm, dinh dưỡng, đa dạng món,…) |  | 82 |

Các giá trị thể hiện dưới dạng trung bình±Độ lệch chuẩn hoặc số lượng n (%)

|  |  |
| --- | --- |
| **Câu hỏi** | **Giá trị** |
| **A. Ấn tượng ban đầu [A1. Chỗ ngồi thoải mái, sạch sẽ]** | **3.9±0.8** |
| 1 | 5 (2.1%) |
| 2 | 0 (0%) |
| 3 | 67 (27.7%) |
| 4 | 113 (46.7%) |
| 5 | 57 (23.6%) |
| **A. Ấn tượng ban đầu [A2. Không gian và sự bày trí căn tin rộng rãi]** | **3.7±0.8** |
| 1 | 5 (2.1%) |
| 2 | 1 (0.4%) |
| 3 | 97 (40.1%) |
| 4 | 97 (40.1%) |
| 5 | 42 (17.4%) |
| **A. Ấn tượng ban đầu [A3. Cách sắp xếp khu vực nhận thức ăn thuận tiện]** | **3.4±0.9** |
| 1 | 7 (2.9%) |
| 2 | 26 (10.7%) |
| 3 | 107 (44.2%) |
| 4 | 76 (31.4%) |
| 5 | 26 (10.7%) |
| **A. Ấn tượng ban đầu [A4. Bày trí món trên quầy thức ăn hấp dẫn]** | **2.8±0.8** |
| 1 | 15 (6.2%) |
| 2 | 55 (22.7%) |
| 3 | 131 (54.1%) |
| 4 | 34 (14.0%) |
| 5 | 7 (2.9%) |
| **A. Ấn tượng ban đầu [A5. Thiết bị, dụng cụ phục vụ đồ ăn sạch sẽ]** | **3.2±0.9** |
| 1 | 11 (4.5%) |
| 2 | 41 (16.9%) |
| 3 | 100 (41.3%) |
| 4 | 74 (30.6%) |
| 5 | 16 (6.6%) |
| **B. Tính chuyên nghiệp [B1. Trang phục nhân viên gọn gàng]** | **3.6±0.8** |
| 1 | 3 (1.2%) |
| 2 | 8 (3.3%) |
| 3 | 108 (44.6%) |
| 4 | 98 (40.5%) |
| 5 | 25 (10.3%) |
| **B. Tính chuyên nghiệp [B2. Thái độ phục vụ nhiệt tình]** | **3.4±0.8** |
| 1 | 5 (2.1%) |
| 2 | 16 (6.6%) |
| 3 | 117 (48.3%) |
| 4 | 80 (33.1%) |
| 5 | 24 (9.9%) |
| **B. Tính chuyên nghiệp [B3. Thái độ phục vụ lịch sự]** | **3.5±0.8** |
| 1 | 5 (2.1%) |
| 2 | 12 (5.0%) |
| 3 | 113 (46.7%) |
| 4 | 90 (37.2%) |
| 5 | 22 (9.1%) |
| **B. Tính chuyên nghiệp [B4. Thời gian phục vụ nhanh]** | **3.1±0.8** |
| 1 | 7 (2.9%) |
| 2 | 43 (17.8%) |
| 3 | 119 (49.2%) |
| 4 | 64 (26.4%) |
| 5 | 9 (3.7%) |
| **B. Tính chuyên nghiệp [B5. Khả năng giải quyết khiếu nại khi nhận phản hồi về sự cố suất ăn một cách kịp thời]** | **3.0±0.8** |
| 1 | 12 (5.0%) |
| 2 | 43 (17.8%) |
| 3 | 133 (55.0%) |
| 4 | 48 (19.8%) |
| 5 | 6 (2.5%) |
| **C. Sự đáp ứng [C1. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm]** | **3.2±0.8** |
| 1 | 7 (2.9%) |
| 2 | 26 (10.7%) |
| 3 | 131 (54.1%) |
| 4 | 66 (27.3%) |
| 5 | 12 (5.0%) |
| **C. Sự đáp ứng [C2. Đảm bảo chất lượng món ăn]** | **2.7±0.9** |
| 1 | 21 (8.7%) |
| 2 | 71 (29.3%) |
| 3 | 117 (48.3%) |
| 4 | 29 (12.0%) |
| 5 | 4 (1.7%) |
| **C. Sự đáp ứng [C3. Món ăn ngon, đảm bảo dinh dưỡng]** | **2.5±0.9** |
| 1 | 33 (13.6%) |
| 2 | 84 (34.7%) |
| 3 | 105 (43.4%) |
| 4 | 16 (6.6%) |
| 5 | 4 (1.7%) |
| **C. Sự đáp ứng [C4. Suất ăn phụ (hộp bánh/trái cây thứ 4 hàng tuần) đa dạng, hấp dẫn]** | **2.7±0.9** |
| 1 | 23 (9.5%) |
| 2 | 66 (27.3%) |
| 3 | 115 (47.5%) |
| 4 | 32 (13.2%) |
| 5 | 6 (2.5%) |
| **C. Sự đáp ứng [C5. Nhà vệ sinh sạch sẽ]** | **3.3±0.8** |
| 1 | 7 (2.9%) |
| 2 | 19 (7.9%) |
| 3 | 122 (50.4%) |
| 4 | 77 (31.8%) |
| 5 | 17 (7.0%) |
| **D. Sự hài lòng [D1. Anh/chị có hài lòng về chất lượng của căn tin?]** | **2.8±0.8** |
| 1 | 19 (7.9%) |
| 2 | 49 (20.2%) |
| 3 | 141 (58.3%) |
| 4 | 29 (12.0%) |
| 5 | 4 (1.7%) |
| **D. Sự hài lòng [D2. Anh/chị có hài lòng về dịch vụ của căn tin?]** | **3.0±0.8** |
| 1 | 11 (4.5%) |
| 2 | 36 (14.9%) |
| 3 | 138 (57.0%) |
| 4 | 56 (23.1%) |
| 5 | 1 (0.4%) |
| **D. Sự hài lòng [D3. Anh/chị có hài lòng thực đơn căn tin?]** | **2.5±0.8** |
| 1 | 28 (11.6%) |
| 2 | 92 (38.0%) |
| 3 | 106 (43.8%) |
| 4 | 14 (5.8%) |
| 5 | 2 (0.8%) |
| **D. Sự hài lòng [D4. Anh/chị có hài lòng về khẩu vị món?]** | **2.5±0.9** |
| 1 | 33 (13.6%) |
| 2 | 83 (34.3%) |
| 3 | 108 (44.6%) |
| 4 | 15 (6.2%) |
| 5 | 3 (1.2%) |
| **A. Ấn tượng ban đầu [A1. Bày trí món trên hộp thức ăn hấp dẫn]** | **3.0±0.7** |
| 1 | 5 (3.0%) |
| 2 | 22 (13.3%) |
| 3 | 107 (64.8%) |
| 4 | 26 (15.8%) |
| 5 | 5 (3.0%) |
| **A. Ấn tượng ban đầu [A2. Dụng cụ ăn uống đầy đủ]** | **3.2±1.0** |
| 1 | 5 (3.0%) |
| 2 | 31 (18.8%) |
| 3 | 67 (40.6%) |
| 4 | 44 (26.7%) |
| 5 | 18 (10.9%) |
| **A. Ấn tượng ban đầu [A3. Thiết bị, dụng cụ phục vụ đồ ăn sạch sẽ]** | **3.1±0.9** |
| 1 | 4 (2.4%) |
| 2 | 39 (23.6%) |
| 3 | 67 (40.6%) |
| 4 | 45 (27.3%) |
| 5 | 10 (6.1%) |
| **A. Ấn tượng ban đầu [A4. Thời gian giao đồ ăn đúng giờ]** | **3.6±0.9** |
| 1 | 3 (1.8%) |
| 2 | 12 (7.3%) |
| 3 | 64 (38.8%) |
| 4 | 62 (37.6%) |
| 5 | 24 (14.5%) |
| **A. Ấn tượng ban đầu [A5. Đồ ăn còn ấm/nóng]** | **2.9±0.9** |
| 1 | 12 (7.3%) |
| 2 | 34 (20.6%) |
| 3 | 86 (52.1%) |
| 4 | 29 (17.6%) |
| 5 | 4 (2.4%) |
| **B. Sự đáp ứng [B1. Suất ăn được cung cấp đúng theo lựa chọn]** | **3.8±0.8** |
| 1 | 3 (1.8%) |
| 2 | 3 (1.8%) |
| 3 | 50 (30.3%) |
| 4 | 84 (50.9%) |
| 5 | 25 (15.2%) |
| B. Sự đáp ứng [B2. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm] | 3.1±0.9 |
| 1 | 10 (6.1%) |
| 2 | 28 (17.0%) |
| 3 | 74 (44.8%) |
| 4 | 45 (27.3%) |
| 5 | 8 (4.8%) |
| **B. Sự đáp ứng [B3. Đảm bảo chất lượng món ăn]** | **2.8±0.9** |
| 1 | 11 (6.7%) |
| 2 | 47 (28.5%) |
| 3 | 75 (45.5%) |
| 4 | 27 (16.4%) |
| 5 | 5 (3.0%) |
| **B. Sự đáp ứng [B4. Món ăn ngon, đảm bảo dinh dưỡng]** | **2.6±0.9** |
| 1 | 15 (9.1%) |
| 2 | 63 (38.2%) |
| 3 | 65 (39.4%) |
| 4 | 18 (10.9%) |
| 5 | 4 (2.4%) |
| **B. Sự đáp ứng [B5. Suất ăn phụ (hộp bánh/trái cây thứ 4 hàng tuần) đa dạng, hấp dẫn]** | **3.1±1.0** |
| 1 | 11 (6.7%) |
| 2 | 29 (17.6%) |
| 3 | 67 (40.6%) |
| 4 | 44 (26.7%) |
| 5 | 14 (8.5%) |
| **C. Sự hài lòng [C1. Chất lượng của căn tin]** | **3.0±0.8** |
| 1 | 7 (4.2%) |
| 2 | 25 (15.2%) |
| 3 | 97 (58.8%) |
| 4 | 30 (18.2%) |
| 5 | 6 (3.6%) |
| **C. Sự hài lòng [C2. Dịch vụ của căn tin]** | **3.2±0.7** |
| 1 | 3 (1.8%) |
| 2 | 11 (6.7%) |
| 3 | 104 (63.0%) |
| 4 | 41 (24.8%) |
| 5 | 6 (3.6%) |
| **C. Sự hài lòng [C3. Thực đơn căn tin]** | **3.0±0.8** |
| 1 | 5 (3.0%) |
| 2 | 31 (18.8%) |
| 3 | 89 (53.9%) |
| 4 | 31 (18.8%) |
| 5 | 9 (5.5%) |
| **C. Sự hài lòng [C4. Khẩu vị món]** | **2.7±0.9** |
| 1 | 21 (12.7%) |
| 2 | 42 (25.5%) |
| 3 | 77 (46.7%) |
| 4 | 23 (13.9%) |
| 5 | 2 (1.2%) |

Các giá trị thể hiện dưới dạng trung bình±Độ lệch chuẩn hoặc số lượng n (%)

Lý do không dùng suất ăn

|  |  |
| --- | --- |
| Cần cải thiện thức ăn nấu ngọt quá | 1 |
| Làm thủ thuật, nhận bệnh xuyên trưa | 1 |
| Sau một thời gian sử dung suất ăn tần suất ăn trung bình 3 buổi/tuần mỡ máu tăng cao, rối loan tiêu hóa, táo bón do đồ ăn quá mặn, nhiều dầu mỡ, bột ngọt, canh rau quá ít không đủ lượng chất sơ, menu không đa dạng, đồ ăn ko được sàng lọc kỹ (thịt xay lẫn xương), mùi đông lạnh, tráng miệng/trái cây ít khi tươi, khay cơm/đũa muỗng nhìn không được sạch, thái độ NV khó chịu, không thân thiện khi nhờ hỗ trợ, họp ra trễ lúc 13g30 căn tin đã dọn dẹp, nên đã ngưng sử dung suất ăn ngay sau khi thấy kết quả XN máu mỡ tăng cao. Đã có góp ý nhều lần chỉ ghi nhận nhưng không thấy khắc phục, đổi bếp nhưng không thấy cải thiện, giá cả quá cao so với chất lượng thực tế suất ăn. | 1 |

C5. Anh/chị có mong muốn, đề xuất cải thiện gì để nâng cao chất lượng dịch vụ căn tin?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Chung | Ý kiến cụ thể | Số phản hồi |
| **Không** |  | **9** |
| **Đa dạng món ăn** |  | **22** |
|  | Cần đa dạng món ăn | 11 |
|  | Thay đổi thực đơn đa dạng hơn, cả tráng miệng | 1 |
|  | Thay đổi nhiều loại rau, nước chấm phù hợp từng món ăn | 1 |
|  | Chất lượng món ăn so với khẩu phần chưa hợp lý, đồ ăn chưa đa dạng, còn khô khan | 1 |
|  | Suất ăn phụ đa dạng, chất lượng hơn | 1 |
|  | Cần thêm các món khô và gỏi | 1 |
|  | Thay đổi đa dạng các món ăn và cách nấu, hầu như các món mặn đều cùng 1 vị. | 1 |
|  | Các món rau chuyển qua MĐPN chỉ toàn là rau luộc, ăn quá chán | 1 |
|  | Thêm các món chè, sữa chua.... Vào các suất trái cây | 1 |
|  | Tăng cường thêm rau. Hạn chế dầu mỡ và gia vị quá nhiều | 1 |
|  | Cần thêm nhiều món nước | 1 |
|  | Đa dạng chất lượng trái cây thứ tư hàng tuần | 1 |
| **Chất lượng thức ăn** |  | **48** |
|  | Nấu ngon hơn | 1 |
|  | Nhiều rau luộc, hạn chế dầu mỡ chiên xào | 1 |
|  | Đề xuất an toàn vệ sinh thực phẩm | 1 |
|  | Cá nhân cảm nhận thức ăn được nêm lúc mặn lúc nhạt, mong căn tin chú ý hơn về khâu nêm gia vị. Không nên rắc tiêu quá nhiều làm dồn thành từng mảng trên đồ xào/kho, mà nên được nêm vừa trong món ăn luôn. | 1 |
|  | Dưa muối bớt ngọt. Món nước ít bột ngọt | 1 |
|  | Vị đồ ăn ngày vừa ăn, ngày quá lạt (Các món kho) | 1 |
|  | Rau xào bớt mặn, món kho thì bớt lạt | 1 |
|  | Chất lượng món ăn không đồng đều, nên có công thức chuẩn và cần kiểm tra món trước khi phục vụ. Không cần quá nhiều món nhưng nấu phải ra đúng vị của món ăn. Mình đã dừng không ăn ở căn tin của bệnh viện được khoảng 2 tháng vì thức ăn nấu quá nhiều dầu mỡ và gia vị. | 1 |
|  | Món ăn lạ lắm. Đồ ăn siêu mặn, đã phản ánh rất nhiều mà không cải thiện. Ví dụ: bao tử cắt bự chà bá. | 1 |
|  | Món nước thêm đạm, bớt bột ngọt | 1 |
|  | Chất lượng món ăn so với khẩu phần chưa hợp lý, đồ ăn chưa đa dạng, còn khô khan | 1 |
|  | Mong muốn nguồn thực phẩm được sử dụng nấu món ăn là thực phẩm sạch tươi sống, không sử dụng thực phẩm đông lạnh hoặc không rõ nguồn gốc | 1 |
|  | Nêm nếm món ăn chuẩn hơn xíu vì có lúc mặn, lúc nhạt | 1 |
|  | Cơm không còn nóng khi qua tới PN | 1 |
|  | Hàng ngày khoảng 03 món cũng được, mà phải ăn được, nhiều món khó không ăn được bỏ thì rất lãng phí mà không đảm bảo sức khỏe | 1 |
|  | Chỉnh vị món ăn phù hợp hơn | 1 |
|  | Sử dụng nguyên liệu tươi | 1 |
|  | Đồ ăn lúc nhạt lúc mặn . Rau già . | 1 |
|  | Món ăn ít dầu mỡ lại ạ, ít mặn lại ạ, những ngày có có các món sử dụng mắm như thịt xào mắm ruốt, cá kho mắm, thịt chưng mắm không nên cho vào chung thực đơn 1 ngày vì có bạn không ăn đc mắm do dị ứng ,… | 1 |
|  | Món ăn không ngon, nêm nếm không hợp vị | 1 |
|  | Cải thiện cái quan trọng nhất là món chay. Món chay thực chất không cần nhiều gia vị hoặc dầu mỡ. Chỉ cần thanh đạm bằng việc cung cấp đậu hủ tươi, rau củ luộc rồi ai muốn chấm thì tự chấm. Vậy thì em sẽ liên tục ăn món chay. | 1 |
|  | Món ăn mặn, có khi dầu mỡ nhiều | 1 |
|  | Cantin nên tập trung cho khẩu vị món ăn và cách trình bày, vì cảm giác như cantin chế biến qua loa cho xong món. | 1 |
|  | Vị của các món của từng ngày, từng buổi khác nhau, có lúc ngọt quá, có lúc mặn quá; có lúc bột ngọt nhiều quá. | 1 |
|  | Món nước cần nhiều hơn và ít mặn hơn | 1 |
|  | Mong căn tin nêm nếm đều tay hơn. | 1 |
|  | Nêm quá nhạt có khi quá mặn khi ko có vị gì | 1 |
|  | Món ăn nên tươi và đa dạng | 1 |
|  | Khẩu vị món ăn mặn và cay nhiều | 1 |
|  | Khẩu vị món ăn cần điều chỉnh ngon hơn | 1 |
|  | Thực phẩm cần sử dụng tươi sống, nêm nếm gia vị vừa miệng hơn | 1 |
|  | Người nấu ăn. Mỗi ngày nêm mỗi kiểu. Cùng 1 món ăn nhưng mỗi lần mỗi kiểu nấu mỗi khẩu vị khác nhau. Canh chua bữa thì ngọt như đường bữa thì chua như chanh | 1 |
|  | Thịt cá tươi hơn, nấu ngon hơn | 1 |
|  | Thịt tươi hơn. Hầm mềm hơn. Canh nhiều rau hơn | 1 |
|  | Các món nhiều khi rất lạt, vd: rau muống xào như luộc, các món nước thì ko ra được món đúng, vd như nấu mì quảng, bún bò ko giống | 1 |
|  | Khẩu phần ăn của những món nước QUÁ ÍT | 1 |
|  | Đề xuất nấu món nước ngon hơn. | 1 |
|  | Đề nghị đừng cho sườn giò heo đông lạnh | 1 |
|  | Món ăn cần giảm mặn, giảm ngọt, hạn chế sử dụng bột ngọt | 1 |
|  | Món ăn cần ít dầu mỡ, ít mặn và nhiều rau hơn, ít cơm lại | 1 |
|  | Có hôm thì mặn, hôm thì nhạt quá | 1 |
|  | Canh ăn đôi khi rất mặn, đôi khi rất nhạt k có mùi vị gì | 1 |
|  | Nhiều rau hơn, món trứng luộc, trứng kho tàu 1 phần 3 quả trứng vịt, khá mắc và ko ngon, ko nên cho vào menu | 1 |
|  | Mùi vị thức ăn theo tâm trạng của đầu bếp, ngày mặn, ngày lạt, ngày ngọt,... Rất hiếm ngày được cảm giác món ăn ngon | 1 |
|  | Cần thêm nhiều món nước, nêm chưa đậm đà | 1 |
|  | Mong muốn thức ăn bớt cay lại. Hiện canh kèm theo thức ăn chưa có canh tôm bầm nấu rau quả, chỉ có canh thịt bầm. Các món chiên nên chia vừa tới đừng chiên quá khô cứng, hơi khó ăn. | 1 |
|  | Khẩu vị nêm thất thường. Thực đơn không đủ dinh dưỡng | 1 |
|  | Thức ăn luôn đc nấu mới, không lấy đồ ăn của buổi sáng còn dư để cho buổi tối | 1 |
| **Khác** |  | **7** |
|  | Căn tin nên lắng nghe ý kiến đóng góp của người dùng. | 1 |
|  | Đổi đầu bếp | 2 |
|  | Câu cửa miệng của Căn Tin lúc nào cũng là đổi thức ăn khi thức ăn có vấn đề, chứ ít khi xin lỗi | 1 |
|  | Xe giao thức ăn chạy bớt ẩu lại | 1 |
|  | Giảm thiểu rác thải nhựa/nilon | 1 |

A6. Anh/chị có góp ý để cải thiện ấn tượng ban đầu (không gian, chỗ ngồi, …)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Chung | Ý kiến cụ thể | Số phản hồi |
| **Không ý kiến** |  | **21** |
| **Tốt** |  | **1** |
| **Không hợp đồng với bếp ăn này nữa. Nên chọn lại đối tác khác** |  | **1** |
| **Khay đựng cơm/thức ăn và dụng cụ ăn uống** |  | **23** |
|  | Khay đựng thức ăn có vết bẩn thường xuyên, tôi phải lựa chọn qua 1 vài khai mới lấy được cái sạch sẽ | 1 |
|  | Khay đựng cơm rửa không kỹ thấy còn bẩn | 1 |
|  | Cần loại bỏ khay có vết bẩn không tẩy rửa được, khay nứt/ có nguy cơ nứt trước khi đưa vào phục vụ. Khay cần đảm bảo khô ráo trước khi đến tay nhân viên (vì nhiều lần thấy khay ướt) | 1 |
|  | Khay đựng thức ăn dơ dơ đôi có kiến bò | 1 |
|  | Khay ăn thỉnh thoảng còn thấy vết dơ | 1 |
|  | Rửa khay đựng cơm sạch hơn, thỉnh thoảng thấy khay vẫn còn dơ | 1 |
|  | Các khay đựng đồ ăn cần sạch sẽ hơn | 1 |
|  | muỗng ăn thương xuyên có dấu đọng nước, cặn dơ | 1 |
|  | Khay đựng thức ăn còn bẩn, dính thức ăn thừa hôm trước. Nhiều khi không có chỗ ngồi | 1 |
|  | Dụng cụ ăn uống có lúc rửa chưa sạch | 1 |
|  | Dụng cụ ăn cho nhân viên như khay đựng thức ăn, muỗn, đũa còn dơ | 1 |
|  | Rửa khay, muỗng, đũa sạch hơn | 1 |
|  | Khay ăn, muỗng đũa còn dơ | 1 |
|  | Đôi lúc em thấy khay cơm còn dính bẩn, nên khắc phục ạ | 1 |
|  | Khay đựng thức ăn còn dơ đôi lúc có kiến, nước ẩm ướt. Thang máy nhận thức ăn trước cửa tầng trệt là quầy để thức ăn thừa và dụng cụ dơ sắp xếp nhìn không hợp vệ sinh | 1 |
|  | Khay đựng cơm có kiến | 1 |
|  | Khay đựng thức ăn rửa chưa sạch, có vài cái cũ. | 1 |
|  | Cần có hộp khăn giấy để lau khay đựng cơm, vì khăn vải để lau đi lau lại không vệ sinh. | 1 |
|  | Khay cơm còn nhiều vết dơ, cơm khô vẫn thỉnh thoảng thấy khi lấy khay cơm | 1 |
|  | Khay , muỗng, nĩa ăn còn dơ | 1 |
|  | Bỏ ngược chiều đũa trong ống | 1 |
|  | Khay đựng thức ăn: nếu được trình như các oi có đèn ủ âm sát trùng. Không để khăn lau! Muỗng đủa nĩa: để trong khay, riêng từng loại, cùng chiêu, để khách lấy từ chân muỗng đũa nĩa | 1 |
|  | Thiết bị, dụng cụ: hộp nhựa chia ngăn, nắp có ngăn đựng thìa đũa mang về thấy không vệ sinh, không nên dùng loại hộp này nữa | 1 |
| **Không gian** |  | **13** |
|  | Không gian, chỗ ngồi ổn định | 1 |
|  | Chỗ lấy nước uống tầng trệt, gây kẹt cục bộ không xếp hàng được | 1 |
|  | Khu vực lấy thức ăn chật hẹp | 1 |
|  | ca 11h30 không có chỗ ngồi, đồ ăn hết, đợi rất lâu | 1 |
|  | Vắng vẻ thì không sao. Nhưng có người đông thì không có chỗ cho nhân viên đứng để nhận đồ ăn | 1 |
|  | Chỗ ngồi quá ít, vào những khung giờ sau 11:30 rất đông, không có chỗ để ngồi | 1 |
|  | Cũng khá rộng rãi thoáng mát | 1 |
|  | Chổ để cơm ngay góc nên lấy cơm chậm kéo theo bị ùn ứ | 1 |
|  | Bình nước uống dưới lầu, nên tách ra khỏi khu vực lấy đồ ăn, vì khi mọi người lay nước sẽ chật, bất tiện, và ùn tắt | 1 |
|  | Nhân viên đi ăn theo nhóm, tự ý di chuyển ghế để đủ chỗ ngồi cho nhóm, ăn xong đứng lên không trả ghế về chỗ cũ, ảnh hưởng đến lối đi | 1 |
|  | Tầng trệt: Chỗ lấy nước nên bố trí ở vị trí khác vì vị trí hiện tại dễ làm đông ùn ứ chỗ khu vực lấy cơm, lấy rau và thức ăn | 1 |
|  | Bố trí lại khu vực ăn giờ cao điểm phải xếp hàng lâu, ko có chỗ ngồi | 1 |
|  | Quầy thức ăn để bình nước gây ách tắt cho mọi người | 1 |
| **Thức ăn** |  | **6** |
|  | Nhiều hôm ra ăn mà trên quầy chỉ có 1 món ăn, còn lại hết (khoảng tầm 11h45) | 1 |
|  | Ít món ăn và khi đến trễ thường không còn đồ ăn | 1 |
|  | Cách sắp xếp đồ ăn trên quầy | 1 |
|  | Nhìn thức ăn không bắt mắt | 1 |
|  | Đồ ăn bày trí không bắt mắt. Ít món | 1 |
|  | Hạn chế dầu mỡ, đồ ăn hơi ngọt, thêm đa dạng món hơn | 1 |
| **Khác** |  | **6** |
|  | Nên để ly nhựa sử dụng 1 lần để uống nước | 1 |
|  | Có 1 anh có thể là quản lý ở đây hay la mấy cô hoặc mấy chị nhân viên căn tin trong giờ ăn trưa làm em không thấy thoải mái khi dùng bữa | 1 |
|  | Nên chia khung giờ để không phải xếp hàng chờ đợi lâu, không phải chờ do đồ ăn không lên kịp vào giờ cao điểm 11:30-12:00 | 1 |
|  | Flow lấy đồ ăn, nước uống bị chồng chéo | 1 |
|  | Nhạc nên chọn lọc nhạc tươi vui, nhẹ nhàng để tạo không khí ăn vui vẻ hơn | 1 |
|  | Tự phục vụ, ăn xong tự dọn dẹp nên khi người ăn sau, bàn ăn tănh | 1 |

B6. Anh/chị có góp ý nhằm nâng cao tính chuyên nghiệp (thời gian phục vụ, thái độ nhân viên, …)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Chung | Ý kiến cụ thể | Số phản hồi |
| **Không** |  | **13** |
| **Nhân viên thân thiện dễ thương** |  | 1 |
| **Thời gian chờ thức ăn** |  | **30** |
|  | Thức ăn hay chậm trễ ở khung 11g đến 11g30, thường muốn được chọn món phải chờ đợi. |  |
|  | Bổ sung món ăn lâu, nhiều nhân viên thái độ khó chịu, phản ánh về đồ ăn không thấy cải thiện. |  |
|  | Tùy tình trạng và ngày bệnh nhân thăm khám. Bệnh nhân đông thì nhân viên không thể chia và đi đúng giờ. Khoảng tầm 11h30 đến 12h15: đi ăn rất cực khổ vất vả. Thực đơn Menu thấy thì hấp dẫn nhưng khi ra Cantin thì không được như vậy. |  |
|  | Cần bổ sung thêm đồ ăn kịp thời các khung giờ trưa hoặc cho nv đến trễ |  |
|  | Cần có biện pháp phục vụ món nước nhanh hơn (đăng ký trước) tránh đợi lâu. Cần chủ động refill đồ ăn khi sắp hết |  |
|  | Tăng thời gian phục vụ món nước |  |
|  | Cần rút ngắn thời gian chờ đợi khi lấy đồ ăn về |  |
|  | Đồ mang về đợi rất lâu |  |
|  | Thời gian phục vụ khi hết đồ ăn, chờ đồ ăn mới rất lâu |  |
|  | Cần chuẩn bị lượng thức ăn kịp thời trong khung giờ đông. |  |
|  | Lên món chậm, mới 11:30 đến ăn đồ ăn đã hết, đợi chờ lâu |  |
|  | Thời gian chờ đồ ăn nhanh hơn, đặc biệt là cơm trực. |  |
|  | Thời gian phục vụ hơi lâu |  |
|  | Phân chia NV ăn theo khung giờ mỗi 30 phút. Điều tiết thêm 1-2 NV phục vụ cấp, chia tiếp đồ ăn theo thời điểm cần thiết. |  |
|  | Bếp này làm đồ ăn luôn luôn thiếu nên hay làm thêm các món khác. Người đi ăn sau không ăn được các món trong menu như căn tin đã đưa. Bếp này tổ chức việc nấu ăn không khoa học. |  |
|  | giờ cao điểm nên tăng cường NV phục vụ |  |
|  | những hôm có món nước phải xếp hàng đợi hơi lâu |  |
|  | cần thêm người gấp thức ăn |  |
|  | Nhân viên đi ăn suất 11h 30 ra món mặn hết, đứng chờ có khi cả 20 phút |  |
|  | Nên chuẩn bị sớm để phục vụ nhân viên đúng giờ, vì nhân viên ra sau 11h30 nhiều khi không còn đồ ăn |  |
|  | Các món nước nhân viên ăn nhiều nên làm số lượng nhiều hơn, khay đựng cơm thỉnh thỏag còn dính hạt cơm cũ |  |
|  | Qua cuối giờ tầm 12h30 hết đồ ăn phải gọi trứng chiên phải đợi gần 20 phút mới có hơn phân nữa thời gian đi ăn cần khắc phục nhanh hơn |  |
|  | Buổi tối đôi khi không đưa đồ ăn xuống khu vực ăn |  |
|  | Thời gian đợi món nước hơi lâu |  |
|  | Giờ 11g30 qua thì không còn món |  |
|  | Phần cháo ra lâu |  |
|  | Bó trí đồ ăn đều cả 2 tầng, tránh trình trạng lên lầu hết lại quay xuống trệt gây ùn ứ và mất thời gian |  |
|  | - Thời gian phục vụ: Những ngày có món nước, nhiều khi 11g30 ra là đã hết đồ ăn phải xếp hàng dài chờ bếp chuyển đồ ăn xuống; Menu không ăn được nên oder bếp làm trứng ốp la thì chờ 20 phút mới đưa ra. |  |
|  | Khi đồ ăn hết, hoặc đồ ăn không phù hợp, NV muốn ăn cháo hoặc cơm trứng...phục vụ lâu, có khi không đáp ứng nhu cầu vì đồ ăn còn, chị chịu khó. Hoặc đồ ăn nguội cũng không thể làm nóng được |  |
|  | Khâu múc đồ ăn nên nhanh hơn nếu thấy nhân viên chờ đông |  |
|  | Menu đa dạng tuy nhiên món ăn lặp lại quá nhiều, món gà xuất hiện quá nhiều, có mấy hôm đi trễ thì không còn những món đặc biệt như món nước, bún chả giò,... vì chuẩn bị các suất ăn đó không nhiều. |  |
|  | Cơm trưa nên giao trước 11h |  |
| **Thái độ** |  | **13** |
|  | Cô tóc ngắn khi lấy đồ ăn hơi khó chịu |  |
|  | Các cô phục vụ thì dễ thương, cô quản lý thì ko ok (mặt ko vui vẻ) |  |
|  | Thái độ nhân viên không nhiệt tình, lấy món ăn thêm nhân viên không cho. |  |
|  | Có 1 anh có thể là quản lý ở đây hay la mấy cô hoặc mấy chị nhân viên căn tin trong giờ ăn trưa làm em không thấy thoải mái khi dùng bữa |  |
|  | Lời nói hòa nhã, nhiệt tình hơn tí xíu |  |
|  | Nhân viên múc đồ ăn khó chịu hay cáu gắt |  |
|  | Thái độ chuyên nghiệp chỉ thể hiện ở một số nhân viên |  |
|  | Tuỳ NV, có người nhiệt tình, người không, lấy lượng thức ăn không đều nhau |  |
|  | Thái độ nhân viên: cứng nhắc vì suất ăn bò kho bánh mì nhiều người ăn 1 ổ bánh mì không đủ no thì NV xin thêm nửa ổ cũng không cho |  |
|  | Ngày nào trên lầu không có cung cấp đồ ăn thì nên để bản thông báo ngay cầu thang lên xuống để nhân viên biết |  |
|  | NV ưu tiên phục vụ cho suất ăn mang đi, trong khi NV ăn tại chỗ phải chờ |  |
|  | Thái độ hờ hững khi nhân viên báo nhận suất ăn đem về khoa -> nhân viên không biết là có nghe hay không, phải đứng đợi một lúc để báo lại -> Căn tin nên hướng dẫn cụ thể khi nhận phần ăn về khoa thì cần gặp ai |  |
|  | Nhân viên rất cứng nhắc bò kho chỉ phát 1 ổ bánh mì nhỏ xin thêm không cho |  |
| **Giải quyết vấn đề** |  | **4** |
|  | Khi nhận được phản hồi về thực đơn đã đặt món trước đó thì NV căn tin tỏ thái độ không đúng cho lắm, như kiểu giờ còn 1 trong 2 món chọn món nào thì chọn, cách xử lý khi hết món, hoàn toàn không hài lòng về cách giao tiep, thái độ cua NV |  |
|  | Khiếu nại đồ ăn nấu có vấn đề được bên đó phản hồi, như nói đùa, thiếu nghiêm túc, chưa nói đến chuyên nghiệp. |  |
|  | Khi nhận được khiếu nại: Căn tin chỉ ghi nhận - rút kinh nghiệm một cách hình thức, và sự việc được khiếu nại vẫn xảy ra rất nhiều lần sau đó |  |
|  | khi có sự cố khiếu nại thức ăn, quản lý nên trực tiếp gặp và giải thích |  |

C6. Anh/chị có góp ý nhằm tăng cường tính đáp ứng (vệ sinh thực phẩm, dinh dưỡng, đa dạng món…)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Chung | Ý kiến cụ thể | Số phản hồi |
| **Không** |  | **4** |
| **Đa dạng món ăn** |  | **62** |
|  | Món ăn chưa đa dạng |  |
|  | Cần đa dạng các món món ăn |  |
|  | Trái cây thứ 4 không đa dạng |  |
|  | Trái cây thường quy của căn tin tin là ổi thứ 4 luôn là bánh khoai mì / bánh da lợn đều đặn rất dễ ngán. bản thân tôi và 1 số đồng nghiệp tôi nhìn thấy đều bỏ đi rất phí, nhưng nếu dùng thì thật sự không thể |  |
|  | Món ăn không đa dạng, nhiều món không ngon. |  |
|  | Món ăn không ngon, không đa dạng,món tráng miệng ko đa dạng |  |
|  | Nhân viên trực tối T4 không có trái cây, nên có sự công bằng giữa nhân viên làm ca ngày và nhân viên làm ca đêm. Vì 1 tuần chỉ có 1 lần có trái cây. Nên linh động giữa trái cây, sinh tố... |  |
|  | Đa dạng món hơn |  |
|  | Cần đa dạng các món ăn, chất lượng hơn, nhiều hơn |  |
|  | Món nào mọi người thường ăn nhiều căng tin nên làm nhiều hơn, cho ăn ổi nhiều lần quá |  |
|  | Cần đa dạng món ăn, đồ ăn có lúc quá mặn, có lúc quá nhạt |  |
|  | Bớt món gà, ngày nào cũng có món gà, rau sống cần rửa kĩ hơn, ăn mấy lần thấy con cào cào |  |
|  | Đa phần lúc nào hộp trái cây thứ 4 hàng tuần cũng là ổi và bưởi ko có loại nào khác |  |
|  | Cần thay đổi thực đơn đa dạng, thay đổi món ăn mỗi ngày, những ngày có món nước nên được chuẩn bị nhiều hơn, hạn chế món gà với món thịt, món ăn nên được hâm nóng lại khi bận công việc qua ăn trễ , thay đổi món tráng miệng đa dạng, thay đổi cách nêm nấu món ăn |  |
|  | Đa dạng món hơn |  |
|  | Hộp trái cây mỗi thứ 4 ổi quá nhiều |  |
|  | Nên đa dạng món ăn, buổi tối nên đổi món so với ban ngày, số lượng thực phẩm tăng thêm tí xíu, hiện tại lương thực phẩm ít quá có lúc ăn không đủ no với các nhân viên nam |  |
|  | Món ăn không đa dạng. Đồ ăn và canh hay bị nguội lạnh khó ăn. Lâu lâu trong rau có sâu. |  |
|  | Món ăn thay đổi đa dạng hơn, rau xào đa dạng hơn, ngày nào cũng thấy su hào, bắp cải, đu đủ |  |
|  | Món ăn không đa dạng, thịt sườn thường có mùi hôi, khẩu vị mặn ngọt không đều, suất ăn ngon, món nước thường hết rất sớm và phục vụ lâu. |  |
|  | Menu không đa dạng, thức ăn ít so với khẩu phần ăn. Ví dụ nửa con cá diêu hồng nhỏ?. Rau xào nhiều dầu mỡ. Thịt đông lạnh. Canh nhạt nhẽo |  |
|  | Món ăn chưa đa dạng, có những hôm món nào cũng ngon, có hôm món nào cũng mặn hoặc quá ngọt. Món ăn phụ và trái cây cũng như vậy. |  |
|  | có những ngày đồ ăn căn tin rất ngon, tùy theo khẩu vị, những có ngày thức ăn hơi khô không đa dạng, có cảm giác nhìn không ngong miệng. Tháng 12 bệnh đông, nên hay ra trễ ( tầm 12h trưa ) thì thức ăn nhanh hết |  |
|  | Em nghĩ nên đa dạng các món ăn về hải sản (cá, tôm). Thực đơn hàng tuần đa số hải sản là cá hú. Thay vì cá hú mình nên thay bằng cá biển (cá nục, cá ngừ..). |  |
|  | Nên đa dạng các món chay vào ngày rằm. Hạn chế sử dụng món chiên nhiều dầu mỡ, dễ mềm dẫn đến dai khó ăn ạ. Các món ăn nêm hơi bị mặn ạ. |  |
|  | Tăng thực đơn món nước |  |
|  | Món ăn nước thường ít topping, món chay đơn điệu, có ngày chi có mấy que mì căng chiên. Thực đơn thường xuyên có món gà các loại dễ ngán, nên hạn chế các món lưỡi ít người biết ăn, có ngày các món ăn đều ngon và ngược lại có ngày dở |  |
|  | Cần đa dạng menu, thay đổi món thường xuyên hơn |  |
|  | Thực đơn cần phong phú hơn, thịt heo , thịt gà ăn cảm giác có mùi,canh hơi nhạt nhẽo |  |
|  | Hộp bánh, trái cây thứ 4 thường hay cho ổi (rất thường xuyên). |  |
|  | Menu lặp đi lặp lại nhiều, chưa đa dạng món ăn |  |
|  | Trái cây không ngon,lập lại thường xuyên có một loại |  |
|  | Món nước ít rau |  |
|  | Món ăn đa dạng, hạn chế cho ăn gà công nghiệp và cá hú |  |
|  | Món ăn không đa dạng và khá dở |  |
|  | Làm sao để Đa dạng món ? |  |
|  | Món ăn làm phải đủ số lượng. Mấy bữa ăn món nước những người đi sau không được ăn do hết. |  |
|  | cần phải cải thiện trái cây cho xuất ăn mang về. có ngày 1 quả táo Việt Nam bình thường, bổ làm 4 miếng, cho vào mỗi xuất ăn 2 miếng. Vậy là 1 quả táo bình thường chia cho 2 người ăn. |  |
|  | Đa dạng món ăn, hạn chế lập lại món ăn trong thời gian ngắn. |  |
|  | Nên tham khảo thêm khẩu phần ăn của viện dinh dưỡng , thay đổi món phụ như rau trộn, rau xào, rau củ xào,..., để tránh tình trạng trưa và tối trùng món |  |
|  | Thực đơn phong phú hơn |  |
|  | Rau ăn kèm thường xuyên là susu, bầu luộc, cải thập cẩm xào... không có rau xanh, dưa leo sống hoặc món rau không phù hợp với món mặn; món ăn không đa dạng (rất ít tôm tép, thịt bò xào, mực) toàn là gà công nghiệp và cá đông lạnh |  |
|  | Đa dạng các loại rau, canh hơn, ít dầu mỡ, nên sử dụng đồ tươi thay cho đông lạnh |  |
|  | Món chay ít thay đổi, bổ sung thêm món |  |
|  | Suất ăn phụ: quanh quẩn dưa hấu, bưởi, ổi, dứa, vài loại bánh, bánh để chung trái cây lẫn mùi |  |
|  | Nên cắt phần trái cây ngày thứ 4 để tiết kiêm cho bệnh viện do chi phí bệnh viện bỏ ra và phần trái cây không tương xứng, món ăn thiếu đa dạng, thường xuyên không có món trong thực đơn cung cấp. bản thân là người thích ăn cá, một số món thịt không ăn được, nhưng có nhiêu ngày ngoài thịt thì không có gì khác, nên thường xuyên ăn rau và chờ trứng chiên. |  |
|  | Suất ăn phụ thứ 4 ngày càng tệ, trái cây lèo tèo vài món, tệ hơn cả mùa dịch |  |
|  | Bớt khẩu phần gà và cá. Món chay cần đa dạng hơn. |  |
|  | Đồ xào và canh: thường là các loại củ quả, cần đa dạng rau ăn lá như bông cải xanh, cải thìa, cải xoong, bó xôi, mồng tơi,....  Menu: cần đủ 4 món mặn đều mỗi ngày và bớt lặp lại hàng tuần, hiện tại các món canh, xào thường không thay đổi hàng tuần, tần suất món gà nhiều, gà lá giang, gà hấp lá chanh thì thật sự không ngon |  |
|  | Trái cây cần thay đổi thường xuyên (lập lại ổi , chuối , thanh long liên tục) |  |
|  | Cách chế biến nên đa dạng hơn. Nên phân chia lại số lượng các món trong những ngày khác nhau, có những ngày quá nhiều món trong khi có những ngày số lượng món khá ít và kém đa dạng |  |
|  | Trái cây cần đa dạng hơn (hiện tại: ổi, táo, thanh long, mận là chủ yếu, lâu lâu có quýt, bưởi, nhãn) |  |
|  | Nên đa dạng món ăn để nhân viên đỡ ngán |  |
|  | món ăn cần hạn chế gà, trái cây thì không phong phú, giảm bớt ổi, giảm thanh long., tăng cường quýt, cam, nho, bưởi, mận |  |
|  | Nên hạn chế 1 tuần nhiều món gà, đa dạng thêm món rau, mặn |  |
|  | Thay đổi món ăn mỗi ăn |  |
|  | Món ăn không đa dạng 1 tuần có đến 5 ngày gà, món cá muối sư chiên không có, mực, tôm cũng hạn chế, trứng chiên trứng luộc thành món chính tuần nào cũng có, món chay thì thực sự dở và ít món nước bún hủ tiếu ít, rau ít. Trái cây thêm ngày thứ 4 thật sự tệ, các ngày trong tuần đã cho tráng miệng là ổi, táo rồi mà đến thứ 4 vẫn gặp các loại trái cây đó thì có sự khác biệt gì trong khi vẫn tính thêm tiền cho phần đó. |  |
|  | Những món như trứng chiên, thịt kho,... lặp lại thường xuyên quá, nên có sự đa dạng hơn. |  |
|  | Các ngày món nước thêm nhiều món ăn cơm hơn |  |
|  | Cần đa dạng món hơn |  |
|  | Món thịt gà nhiều quá nên đổi món khác, tăng cường món rau luộc giảm chiên xào nhiều dầu |  |
|  | Nên đa dạng thực đơn. Thực phẩm nên sử dụng đồ tươi ( thịt heo, gà….) |  |
|  | Món ăn lặp lại nhiều: Gà , thịt kho, cá |  |
|  | Cần tăng thêm các loại rau xanh đa dạng hơn. Điều chỉnh cách chế biến và gia vị để đỡ ngán |  |
|  | Món ăn không đa dạng, lặp đi lặp lại. Chủ nhật hay cho ăn đồ ăn cũ trong tuần. Hiom nào có 1 món ăn nước (bún, hủ tíu..) thì thực đơn chỉ còn 2 món |  |
|  | Gà hiện diện quá nhiều trong thực đơn mặc dù ăn rất bở, không ngon |  |
| **Chất lượng món ăn** |  | **45** |
|  | Món ăn có khẩu vị đậm, mặn ngọt đều hơn mức tốt cho sức khỏe |  |
|  | Món cá, gà nhiều bữa không tươi, mùi vị rất khó chịu, đồ ăn nhiều hôm hết phải chờ ở thời điểm ăn đông, món nước ít đồ ăn |  |
|  | Những món nấu từ gà công nghiệp không được ngon, những ngày có thịt chiên nhiều mỡ khó ăn, món nước thì rất ít không đủ no, bận công việc qua căn tin tầm 12h là không còn món ăn. |  |
|  | Thịt đừng có Mỡ nhiều quá, nhổ sạch lông heo , rau phải lặt và rửa kỹ (có sâu). Vịt còn hôi lông |  |
|  | Món ăn toàn đồ ăn đông lạnh, rau thì cứng ngắc, dau dắt. Dinh dưỡng không đảm bảo. Nêm nếm rất nhiều bột ngọt, không thể ăn được. |  |
|  | Món ăn đôi lúc có sâu, những con vật ở trong rau, hoặc là cỏ còn sót lại |  |
|  | Chất lượng món ăn cần tương xứng với giá tiền |  |
|  | Đồ ăn nên nấu kĩ, nhiều món nước vì món khô nấu khó ăn |  |
|  | Giảm mặn, dầu trong hầu hết các món ăn. Món xào có thể thay đổi xen kẽ với các món luộc. Giảm bớt các món không nhiều nhân viên thích như khổ qua xào (quá đắng) |  |
|  | Món ăn khi mặn, khi lạt |  |
|  | Có ngày đồ ăn thấy ngon, có ngày toàn món không thấy hấp dẫn. Menu sắp xếp món không hợp lý. |  |
|  | Món ăn buổi tối gần đây luôn trông tình trạng lạnh tanh. Món trái cây cho thứ 4 thường cho buổi sáng nên cho buổi tối cho những bạn trực đêm. |  |
|  | Thức ăn mặn dầu mỡ nhiều , đôi lúc có mấy món rau xào nhiêu đó cứ xuất hiện nhiều lần trong tuần |  |
|  | Canh có khi quá nhạt, đối với canh chua thì có khi quá chua |  |
|  | Thực phẩm cần tươi ngon hơn. Món thịt không tươi hôi. Cá nhiều khi ươn.nấu còn mặn. Cần đa dạng món ăn hơn |  |
|  | Thức ăn quá nhiều dầu mỡ, kể cả rau cũng là rau xào. Cần hạn chế dầu mỡ. |  |
|  | Món ăn có mặn, có những đêm trực ăn thì thức ăn bị thiu, nên phải ăn canh thay thức ăn nhưng canh cũng mặn. Catin có món gà chiên nước mắm ngon, còn những món từ nội tạng như bao tử, lưỡi thì làm chưa sạch và hôi, nhưng thường hay mặn nhất |  |
|  | Thịt gà có cử bị hôi. Rau câu có lúc bị tanh. Rau xào nhiều dầu, có bị mặn.món kho có lúc bị mặn, lúc bị lạt |  |
|  | Sườn non dai như sườn già. Gà chiên mắm tỏi ăn lúc mềm ngon, lúc khô cứng. Đồ ăn nhiều món nêm quá cay, nhiều người không ăn cay được. |  |
|  | Thực phẩm thịt rất nhiều mỡ , đi khung giờ trễ hầu như hết món hoặc những món thức ăn nước rất ít rau |  |
|  | Món ăn cần phải cải thiện (nấu ko ngon) |  |
|  | Món ăn ít,có những món ko đủ dinh dưỡng và đạm ,không thích hợp làm món ăn chính như: cà tím xài thịt bằm,trứng luộc,bao tử hầm,... |  |
|  | Nhiều lúc trưa qua trể không còn gì để ăn .Còn lại lúc trục đêm thì phần cơm rất ít thức ăn.kể cả ngày chủ nhật cũng vây |  |
|  | Đồ ăn lúc rất mặn lúc nhạt, cơm có bữa còn bị sống. Đồ ăn chay cũng nên được nấu đầy đủ dinh dưỡng hơn. |  |
|  | Nêm nếm thức ăn đừng mặn quá |  |
|  | Thức ăn khi phuc vụ : xin còn nóng. Cảm ơn nhiều. |  |
|  | Đồ mặn và đồ xào dạo này làm ăn mặn, và rau xào có rất nhiều dầu mỡ , nên gia giảm lại vì thật sự không ổn về cách nêm nếm |  |
|  | Đề nghị cải thiện món ăn chay, món dưa muối chay rất mặn và không ăn được. |  |
|  | Trong canh có sâu, bọc nilong, cọng rác. Thường xuyên sử dụng thực phẩm đông lạnh hoặc không tươi (gà, cá, sườn) |  |
|  | Đồ ăn nấu hôm thì quá mặn, hôm thì quá nhạt. Thịt thì đa số toàn món có mỡ và hiếm khi có món bò. |  |
|  | Món rau chú ý rửa kỹ hơn nhặt rau rửa rau sạch hơn khi có sâu khi rau hư quá già |  |
|  | Món ăn giảm bớt vị ngọt, món canh hay nhạt, đổi món |  |
|  | gạo nấu cơm không chất lượng, trái cây thứ 4 không chất lượng, sơ chế rau (lặt, rửa) chưa sạch, đồ ăn quá nhiều dầu mỡ (kể cả đồ chay và mặn). |  |
|  | - Về thức ăn: đôi lúc món thịt kho có mùi (giống như mùi mỡ bị oxh); Hộp trái cây không nên có bánh (như bánh chuối, bánh khoai mì,..) vì buổi trưa ăn rất no nên việc nhận thêm bánh là không phù hợp, nên thay bằng trái cây toàn bộ/nước ép thêm sẽ đỡ ngáy. |  |
|  | - Các món nước: giảm bột ngọt, các món nước bò viên rất ớn, món thập cẩm thì nhiều gan, phở gà ăn mềm nhão ăn sợ luôn. - Món mặn: nhiều dầu mỡ..- |  |
|  | món ăn có lúc mặn , nhạt . |  |
|  | Phải quan sát khu chế biến mới đánh giá ATVSTP được. Các món thịt heo, gà không tươi nên thường có mùi hôi. Rau xào nên bỏ bớt những đoạn già. Món ăn không đa dạng |  |
|  | Món phở bò quá nhiều gia vị. Nên bỏ các món ếch -bao tử vì ít người ăn được. Thit heo quá nhiều mỡ |  |
|  | Món ăn quá nhiều dầu mỡ, đồ ăn nguội, tanh, hay ăn dưa cải muối, |  |
|  | thức ăn cần được sơ chế đúng cách .sạch sẻ .để món ăn được thơm ngon .ko có mùi hôi |  |
|  | Cơm đôi lúc quá khô lại ăn kèm những món cứng |  |
|  | Thức ăn không hợp khẩu vị, lúc mặn, lúc lạt |  |
|  | Nên hạn chế dầu mỡ |  |
|  | Sườn non, giò heo..hàng nhập khẩu đông lạnh. Cá diêu hồng, cá rô... không lấy hàng tươi sống cho NV mà lấy hàng làm sẵn để lạnh nên rất tanh |  |
|  | Nêm nếm thường không đồng đều: bữa cay, bữa mặn, bữa nhạt... Và rất nhiều dầu mỡ |  |
| **Khác** |  | **3** |
|  | Khi ăn món ăn có bánh mì cần cho nhiều hơn 1 ổ nếu có yêu cầu |  |
|  | Khây nên rửa và ngâm lại bằng nước nóng, vì cơm còn dính |  |
|  | Trong phần ăn đôi khi còn lẫn miếng cước chà nồi (trong đó có phần ăn dành cho bệnh nhân), tóc tóc |  |

A6. Anh/chị có góp ý để cải thiện ấn tượng ban đầu (dụng cụ, thời gian, …)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Chung | Ý kiến cụ thể | Số phản hồi |
| **Không** |  | **20** |
| **Hình thức ổn** |  | **1** |
| **Dụng cụ ăn uống** |  | **25** |
|  | Dụng cụ ăn uống cần sạch sẽ nhất có thể |  |
|  | Thường xuyên quên đũa muỗng, có khi muỗng trong hộp chưa được rửa! |  |
|  | Đổi đũa chất lượng hơn |  |
|  | Hộp còn thiếu dụng cụ ăn uống, nắp hộp không kín giữa các ngăn gây đổ thức ăn qua lại, nhiều hộp dựng bị hư |  |
|  | không đồng ý dùng đũa gỗ, chất lượng tệ |  |
|  | Dụng cụ ăn không quan trọng vì các phòng ban có muỗng đũa sẵn rồi |  |
|  | Dụng cụ nên sạch sẽ, nêm nếm có tâm xíu... |  |
|  | Cần để thức ăn gọn gàng sạch sẽ. Do: Canh đựng trong bịch cột không chặt, đổ ra rất nhiều, thức ăn (nước đồ kho, dầu mỡ) tràn ra hộp, nhìn không sạch, không tạo cảm giác muốn ăn |  |
|  | Đũa ăn bằng tre ngã màu, giò heo thường chưa khử được mùi, nên sử dụng thịt tươi |  |
|  | Vệ sinh dụng cụ ăn uống chưa được sạch |  |
|  | Hộp cơm có khi chưa rửa vì nơi để đũa muỗng nhiều lúc có DÒI |  |
|  | Cần rửa dụng cụ sạch sẽ hơn |  |
|  | Dụng cụ phải rửa sạch sẽ (nhiều khi còn dính cơm), rau đôi khi có sâu, canh rớt lông gà vào,... |  |
|  | dụng cụ trong hộp lúc có lúc ko, lúc sạch lúc dơ |  |
|  | Đôi lúc đũa inox bị dơ. |  |
|  | Các món mặn có nước nên để trong túi cột chặt miệng để không bị chảy nước lan ra trong quá trình vận chuyển |  |
|  | Hạn chế dùng muỗng nhựa, muỗng inox nên là loại dày vì loại mỏng quá dễ công muỗng |  |
|  | đũa muỗng rửa chưa sách |  |
|  | Hộp đựng chất liệu tốt hơn (inox, nhựa tốt) |  |
|  | Dụng cụ ăn uống rửa chưa sạch, nghe mùi tanh |  |
|  | Dụng cụ muỗng, đũa đi kèm 1 số lần còn dơ, thời gian gian giao đôi khi bị trễ |  |
|  | Một số loại trái cây cắt sẵn (thanh long, ổi, xoài, táo...) cắt nhỏ bỏ bao cảm thấy không đẹp mắt, làm người ăn ngại ăn |  |
|  | Các món trong khay cơm bị đổ tràn giữa các ngăn |  |
|  | Nhiều hộp thiếu muỗng đũa và dầu mỡ dính ngoài hộp đồ ăn |  |
|  | Muỗng còn dơ |  |
| **Thời gian** |  | **4** |
|  | Có những ngày giao còn trễ giờ, cần khắc phục |  |
|  | Giao cho pk hay trễ |  |
|  | Cải thiện thời gian ạ |  |
|  | Giao cơm trễ giờ thường xuyên |  |
| **Khác** |  | **4** |
|  | Đồ ăn nấu quá dở |  |
|  | Đồ ăn nấu quá mặn, rau xào quá già, quá mềm, đôi khi còn bị hư. |  |
|  | Nên có canteen tại BV Mỹ Đức Phú Nhuận |  |
|  | Đôi khi rau còn sâu |  |

B6. Anh/chị có góp ý nhằm tăng cường tính đáp ứng (vệ sinh thực phẩm, dinh dưỡng, đa dạng món,…)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Chung | Ý kiến cụ thể | Số phản hồi |
| **Không** |  | **6** |
| **Đa dạng thức ăn** |  | **25** |
|  | Cần đa dạng món ăn hơn, canh đôi khi nấu rất mặn, không cần cho quá nhiều cơm nhưng có thể cho thêm đồ ăn được không ạ |  |
|  | Món ăn đa dạng |  |
|  | Xen kẻ bánh ngọt và trái cây cùng ngày, không nên ngày bánh ngọt chè ngọt không còn ngày thì trái cây không |  |
|  | Căn tin thường xuyên cho ổi, nên đa dạng hơn |  |
|  | Trái cây nên đa dạng hơn ( căn tin thường xuyên cho ổi) |  |
|  | Đa dạng món hơn |  |
|  | Món chay nên đa dạng hơn |  |
|  | Đa dạng món ăn | **2** |
|  | Món ăn cần đa dạng và nhiều thức ăn hơn |  |
|  | Ít các món ngọt lại |  |
|  | Cho quá nhiều ổi và dưa hấu |  |
|  | Thay đổi các loại trái cây (đa phần toàn ổi, táo) |  |
|  | Rau ít, trái cây có khi rửa chưa sạch |  |
|  | Cần thay đổi menu đa dạng hơn |  |
|  | Thêm nhiều thực đơn chay, nhiều rau củ |  |
|  | Hộp trái cây đôi khi toàn ổi, món ăn đôi khi ko giống tên gọi |  |
|  | Đa dạng món ăn hơn, bớt táo xanh lại (quá nhiều) |  |
|  | Dạ đa dạng món |  |
|  | Nấu đồ Chay đa dạng hơn (hiện tại món ăn ngày nào cũng có đậu hủ); |  |
|  | Trái cây không đa dạng, có khi ổi cứng nhiều |  |
|  | Tăng cường các món nước (bún,...) trong thực đơn hàng ngày |  |
|  | Đa dạng món chay hơn và rau trong canh rửa kỹ hơn |  |
|  | Suất ăn phụ không đa dạng, những trái cây như ối, táo được lặp đi lặp lại quá nhiều lần. Ít sử dụng đến suất ăn phụ. Chè và các loại nước quá ngọt , đa phần ko sử dụng đến |  |
|  | Trái cây thứ 4 đôi khi chỉ có 3 miếng ổi và 1-2 miếng thanh long, có lần chỉ có 1 cái bánh da lợn và 1 trái quýt... |  |
| **Chất lượng thức ăn** |  | **51** |
|  | Đồ nước quá nhiều bột ngọt |  |
|  | Vệ sinh thực phẩm tốt hơn, thịt, sườn cản giác hay sử dụng đồ đông lạnh có mùi, đa dạng món hơn, |  |
|  | Đề nghị kiểm tra lại nguyên vật liệu vì có rất nhiều hôm thịt heo và gà bị ôi và có mùi |  |
|  | Món ăn nêm quá nhiều gia vị, nhất là các món có sốt, canh thường mặn, rau củ không đa dạng, nhiều dầu mỡ, thịt cá chưa thấm gia vị và có khi chưa chín bên trong, thịt thường quá nhiều mỡ. |  |
|  | Các món liên quan đến lòng rất hôi |  |
|  | Đảm bảo dinh dưỡng, dụng cụ đi kèm theo phải trang bị đầy đủ sạch sẽ. Món thịt heo có thể bớt mỡ, gà động lạnh khi bên trong chưa chính hoàn toàn. |  |
|  | Rửa sạch rau, thịt cá đậu hủ,.... Không dùng thức ăn qua ngày, kiểm tra kỹ nguyên liệu trước khi chế biến, trang bị đồng phục dụng cụ để đảm bảo vệ sinh. Đồ ăn quá nhiều dầu mỡ và gia vị không tốt cho sức khỏe. Rất nhiều lần có vật thể lạ trong canh, đồ ăn không chín kỹ. |  |
|  | Đồ ăn nên bớt mặn và món chay nên đa dạng hơn |  |
|  | Đũa và muỗng rửa chưa sạch, đôi khi còn dính đồ ăn của lần cũ. |  |
|  | Món ăn mặn, nêm nếm không ngon |  |
|  | Bánh ăn phụ nhiều phụ gia hoá học |  |
|  | Đồ ăn lúc quá mặn, lúc quá nhạt, nhiều dầu mỡ. Trái cây chưa đa dạng |  |
|  | Gà thường xuyên bị hôi, xườn heo cũng vậy => Nguyên vật liệu không tươi. Cá làm không sạch, còn vẩy, tanh. Phá lấu, lòng thường bị hôi. Canh thường chỉ là canh rau muống => Rẻ. Món xào thường là su su => Rẻ. |  |
|  | Món ăn chính bị mặn |  |
|  | Món chiên thường bị cứng như chiên lại, do vận chuyển nên thức ăn bị nguội khó khăn cho việc đi hâm nóng lại thức ăn đặc biệt món cá nguội sẽ bị tanh. |  |
|  | Món ăn mặn, khô cứng, nhiều dầu mỡ làm lan các khay đồ ăn |  |
|  | Mong muốn không lặp lại tình trạng cơm bị sống và khô cứng, không sử dụng món ăn cũ bị hâm đi hâm lại trong ngày |  |
|  | Cơm không còn nóng khi qua tới PN |  |
|  | Nhiều món cứng, khô, dai khó ăn |  |
|  | Vị món ăn thường xuyên không ngon, thường bị mặn đặc biệt là món khô chay và món rau ăn kèm |  |
|  | Nước tương hơi mặn |  |
|  | Thịt sử dụng để nấu ăn cảm giác ko tươi, giống sd thịt/ xương đông lạnh |  |
|  | Suất ăn phụ không ngon, không hấp dẫn, không chất lượng |  |
|  | Khâu nêm nếm cần đậm đà hơn |  |
|  | Đồ ăn cảm quan ngon, nhưng Có vấn đề quan trọng là các món ăn nhiều dầu quá. Món chay cũng quá nhiều dầu. Việc tiêu thụ thực phẩm nhiều dầu ăn quá vậy rất có hại. |  |
|  | Món ăn nhìn chung chế biến kiểu chán, ví dụ như đùi gà chiên nhưng nhìn như đùi gà luộc chan nước mắm thêm, hoặc có những món rất 'thú vị', ví dụ trứng vịt luộc (3 trái trứng vịt),.. Một số món chế biến ngon như phỏ, bò kho, bún bò, bún giò, còn lại thì không ngon |  |
|  | Cơm để quá nhiều, có thể bớt lại và để riêng cơm thêm ai cần sẽ lấy thêm |  |
|  | Mình hay ăn phải món chay và canh rau củ cắt to bị nấu chưa chín. |  |
|  | Về mặt an toàn vệ sinh thực phẩm: Căn tin có những ngày nấu cơm còn sống, lẫn với sỏi. Các món thỉnh thoảng bị thiu hoặc nấu chưa chín ( thịt kho, gà chiên). Có những lúc món thịt ba rọi chỉ thấy mỡ, và còn lông dài ở trên phần da. Món trứng chiên thịt chỉ có trứng và hành. Món thịt sốt cà chua thì chỉ nghe mùi tương xá xị. |  |
|  | Muỗng đũa đôi khi còn dơ, đồ ăn xào buổi tối co khi bị thiu, đôi khi chả chay trong món chay là dễ thiu nhất |  |
|  | Nên cho nước chấm phù hợp theo món ăn. Ví dụ: gà luộc thì ăn với muối tiêu chanh chứ không nên là mắm mặn,... |  |
|  | Đồ ăn k hấp dẫn so với mức giá, rau củ thường bị thiu nhất là đồ ăn chay, thịt cứng... |  |
|  | Món ăn có khi chưa nấu chín, đồ ăn nêm lúc nhạt lúc mặn |  |
|  | Nêm nếm gia gị món ăn không ngon cần khắc phục. Thức ăn không được tươi sống |  |
|  | Có một số ngày thức ăn đã bị chua, thức ăn bị cháy mà vẫn giao, trong thức ăn còn cả sâu( canh rau). Căn tin nên xem xét lại khâu chuẩn bị thức ăn trước khi nấu , kiểm tra lại kỷ đồ ăn trước khi giao. |  |
|  | Thức ăn nấu dở, cơm có lúc chưa chín, buổi tối nhiều lúc 8 phần thì 6 phần giống nhau món ăn dở không ai ăn được. Rau xào không đa dạng. Trái cây thứ 4 chủ yếu là ổi, không đa dạng …… |  |
|  | Rau cải còn sâu hư nhiều |  |
|  | Nhà hàng cố gắng giảm thiểu rác sử dụng bao nilon |  |
|  | Các món nước nấu chưa ngon, nhạt nhẽo, dùng thịt heo đông lạnh, các món ăn ghi tên chưa chính xác. |  |
|  | Nêm bớt ngọt lại |  |
|  | Món ăn không nên quá nhiều dầu mỡ, ít mặn, cần cho nhiều rau hơn |  |
|  | Thành phần thịt đạm ko hấp dẫn, chủ yếu thịt đông lạnh |  |
|  | Đồ ăn nhiều dầu mỡ + nguội, có đôi khi ăn sẽ bị đau bụng, khó tiêu . trong rau xào hay có sâu. Cá thường ăn bị cũ thịt bỡ. MÓn nước thì nguội không chín được rau và hủ tíu thì cứng.Đồ ăn lạt không có vị |  |
|  | Món ăn đa dạng nhưng không ngon, canh không có 1 miếng thịt, rau thì già hơn bà nội em nữa ăn mắc cổ , nhiều dầu đôi khi ăn bị khó tiêu, đau bụng. Cá và thịt cũ ăn bị hôi |  |
|  | Có vật thể lạ: tóc, cọng chùi nồi trong đồ ăn. Có trường hợp đồ ăn có ôi thiu. Nêm nếm quá mặn hoặc quá nhạt, đồ ăn quá chín hoặc chưa chín. Đồ ăn không đổi mới. Giao không đúng và đủ. |  |
|  | Nêm nếm vừa ăn hơn (hiện tại lúc mặn, lúc nhạt) và cho ít bột ngọt lại dùm |  |
|  | Khẩu phần ăn đủ dinh dưỡng nhưng chế biến không ngon |  |
|  | Đồ ăn chay chả kho có khi bị chua, đồ ăn buổi tối đồ xào cũng có khi bị chua |  |
|  | Các món xào thì đổi thịt heo thành bò, phần ăn hơn 70k mắc |  |
|  | Đồ ăn nhiều lần bị thiu, nhớt (đặc biệt món chay, các món ăn vào buổi tối,...),Cá không sạch vẩy, mùi tanh. Phần lớn thịt là hàng đông lạnh rất khó ăn và có mùi (có cảm giác thịt chữa rả đông xong đã đem chế biến. |  |
|  | Món ăn chiên thường rất khô, món nước thường không đậm vị, vị nêm nếm rất thất thường. Hộp bánh trái cây thứ 4 không đa dạng. |  |