

MEMNUNİYET ANKETİ AYRINTILI RAPORU

Üniversitemiz Fen Edebiyat Fakültesi Matematik Bölümü tarafından yapılan “Öğrenci Memnuniyet Anketi” değerlendirme sonucunda öğrencilerin “Kampüs Yemekhane Hizmetlerinin Yetersizliği” ve “Beslenme İmkânlarının Yetersizliği” hususlarındaki görüş ve istekleri değerlendirilerek rapor halinde aşağıda sunulmuştur.

1. Yaşam Merkezinde Başkanlığımız’a bağlı öğrenci yemekhanesi olarak kullanılmak üzere tahsis edilen alanda tek oturumda 680 kişiye hizmet verecek kapasitede 170 masa ve 680 sandalye mevcuttur. Yemek hizmetinin verildiği (11.00-13.00) iki saatlik zaman diliminde masalar 4 defa dolup boşalmaktadır. Bu haliyle 2700 kişiye hizmet verilebilmektedir. Kaldı ki Öğrenci Yaşam Merkezi’nde beslenme hizmetinden faydalanan öğrenci sayısı ortalama 1700 civarındadır. Ancak yine de mevcut alanda bulunan boşluklara ek masa konularak kapasitede artış yapılabilir.
2. Başkanlığımız Beslenme Hizmetleri kapsamında 15 çeşit çorba, 47 çeşit ana yemek, 30 çeşit zeytinyağlı ve karbonhidratlı yemekler ile 28 çeşit 4.kap (meyve, tatlı, yoğurt, turşu vb.) servis edilmekle birlikte, bu çeşitliliğin 2019 yılı için yapılacak ihalelerle artırılması planlanmaktadır.
3. Başkanlığımız Beslenme Hizmetleri kapsamında yıllık satın alınan limon miktarı 9.200 kg’dır. Tüketilen yemek sayısı ise 1.002.783 adettir. 1 limon 8 eşit parça halinde dilimlenmekte ve 9 limon ortalama 1 kg ağırlığında gelmektedir. 9.200 kg limon 662.400 dilime denk gelmektedir.1 yıl içerisinde eğitim-öğretim döneminde 8 ay yoğun hizmet verildiği; her gün limon tüketimine uygun çorba ve yemek bulunmadığı da dikkate alındığında servis edilen limonun tüketimi fazlasıyla karşıladığı açıkça ortadadır.
4. Yemek dağıtımının yavaş olması yönündeki şikâyetleri ortadan kaldırmak amacıyla uzun bir süredir Yaşam Merkezi yemekhanesinde 3 farklı dağıtım ünitesinden yemek servisi gerçekleştirilmektedir. Yaptığımız kontrollerde 5 dakika 23 saniyede 60 kişinin yemek aldığı tespit edilmiştir. $323/60=5.38$ saniyede 1 kişi geçmektedir. Buna göre hizmet verilen 2 saatlik (11.00-13.00) periyotta 1 benmariden toplam geçiş $(7.200 \text{ sn}/5,38 \text{ sn}=1.338 \text{ kişi})$ 1.338 kişi geçebilmektedir. Bu halde 3 benmari $\times 1.338 \text{ kişi}=4.014 \text{ kişi}$. Yaşam merkezi yemekhanesinin ortalama öğrenci geçiş sayısı 1.700’dür.
5. Beslenme Hizmetleri Yönergesi ile belirlenen öğrenci yemek saatleri öğlen 11.00 – 13.00, akşam ise 17.30 – 19.00’dür. Uygulama buna göre yapılmaktadır. Yukarıda yapılan açıklamalarda görüleceği üzere söz konusu yemekhaneden yararlanan öğrenci sayısı ortalama 1.700 kişidir. 2 saatlik zaman diliminde rahatlıkla hizmet alınabilmektedir. Ancak tüm öğrenciler aynı zaman diliminde yemekhaneye geldiklerinde kuyruk oluşabilmektedir. 3 Benmari aynı anda hizmet verdiği için kuyruk kısa sürede eritilmektedir. Üst Yönetim tarafından talimat verilmesi halinde yemek hizmeti zaman dilimi uzatılabilecektir. Ancak öğrenciler aynı saati tercih ettiklerinde bu durum aynı şekilde devam edecektir.
6. Üniversitemiz beslenme hizmetleri kapsamında ihale edilen buğday ekmeği ve kepek ekmeği oranları önceki yıllarda %70 - %30 şeklinde iken, gerek memnuniyet anketi sonuçları gerekse Başkanlığımıza özellikle idari ve akademik personellerimizden gelen sözlü ve yazılı istek ve öneriler dikkate alınarak yıllık tüketim miktarı

olan60.000 kg ekmek ihalesi 2018 yılı için %50 - %50 olarak ihale edilmiştir. 2019 yılında %60 - %40 şeklinde bir uygulama yapılabilecektir.

7. Başkanlığımız bünyesinde alımı yapılan tavuklar konveksiyonlu fırınlarda; buharlı ve ısı iletiminin her yöne dağılımını sağlayacak şekilde gastronom tepsilerde pişirilmektedir. Ancak öğle yemeği için yaklaşık olarak 6000 kişilik tavuk pişirilmesi neticesinde zaman zaman da olsa tavukların çiğ olduğu yönünde şikayetler alınmaktadır. Fakat şikayetler değerlendirilirken Muayene ve Kabul Komisyon Uzman Üyemiz Veteriner Hekim ile yaptığımız istişarelerde tavuklar içerisindeki pembe görünümün yetiştirilme esnasında tavuklara yedirilen yemin, ortamın ve pişirilme sırasında dış kabuktaki protein denatürasyonu sonucunda oksijenin iç kısımlara nüfuz edememesinin de etkili olduğu, bu durumun tavukların pişmediği anlamına gelmeyeceği görüşleri paylaşılmıştır.