

**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞINA BAĞLI BESLENME
HİZMETLERİ**

**Öğrenci ve Personel Memnuniyet Anketi
Değerlendirme Analizi ve İyileştirme Raporu**

SIRA NO	KONUSU	MEMNUNİYET ORANI	MEVCUT DURUM İLE GEREKLİ GÖRÜLEN İYİLEŞTİRME VE ÖNLEM FAALİYETLERİ
1	Yemeklerin porsiyonu yeterlidir.	%35,85	Sağlık Bakanlığının Toplu Beslenme Sistemleri için Ulusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi'ne göre standart yemek reçeteleri ile porsiyonlar hesaplanmakta ve üretim yapılmaktadır. Günlük menülerimiz; 1. kap: çorba, 2. kap: ana yemek (kırmızı et yemeği, etli sebze yemeği, tavuk, mantı vb.), 3. kap: pilav, makarna, börek, tahıllı salata vb, 4. kap: meyve, salata, yoğurt, tatlı vb. olmak üzere hazırlanmaktadır
2	Yemekler lezzetlidir.	%39,63	Gazi Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığımıza bağlı olarak yürütülen toplu beslenme hizmetlerinde birimimiz, günlük ortalama 11.000 kişiye, 3 adet mutfak ve 24 adet yemekhanede öğle yemeği hizmeti vermektedir. Personel ekisinin tamamlanması durumunda

**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞINA BAĞLI BESLENME
HİZMETLERİ**

**Öğrenci ve Personel Memnuniyet Anketi
Değerlendirme Analizi ve İyileştirme Raporu**

			iyileştirmeler yapılabilecektir.
3	Yemekler birbirleriyle uyumludur.	%39,63	Sağlık Bakanlığının Toplu Beslenme Sistemleri için Ulusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi'ne göre standart yemek reçeteleri ile porsiyonlar hesaplanmakta ve üretim yapılmaktadır. Günlük menülerimiz; 1. kap: çorba, 2. kap: ana yemek (kırmızı et yemeği, etli sebze yemeği, tavuk, mantı vb.), 3. kap: pilav, makarna, börek, tahıllı salata vb, 4. kap: meyve, salata, yoğurt, tatlı vb. olmak üzere hazırlanmaktadır. Aylık yemek menülerin belirlenirken yemeklerin birbiriyle uyumlu olması için daha hassas davranılarak menüler oluşturulacaktır.
4	Yemek Salonu Temizdir.	%54,72	Yemekhane salonları günlük olarak personellerimizce temizlenmekte, masalar silinmekte, masa ve sandalyeler de düzenli bir şekilde yerleştirilmektedir.
5	Personelin temizliği, tutum ve	%49,06	Yemekhane personeline düzenli

**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞINA BAĞLI BESLENME
HİZMETLERİ**

**Öğrenci ve Personel Memnuniyet Anketi
Değerlendirme Analizi ve İyileştirme Raporu**

	davranışından memnun musunuz?		olarak konu ile ilgili hizmet içi eğitimler verilmektedir.
6	Yemekhane görevli personel sorumlularına ulaşabiliyor musunuz?	%49,06	Her yemekhane görevli yemekhane sorumlumuz mevcuttur.

Yemekhane Memnuniyet anketi 30 Eylül- 25 Ekim 2024 tarihleri arasında yapılmıştır. Genel memnuniyet oranı % 65,63 çıkmıştır. Yapılan değerlendirme sonucunda;

- 1- Açık uçlu soruda öğrencilerden yemekhane hizmetlerine gelen iyileştirme talepleri komisyon toplantısında gündem maddeleri olarak incelenmiştir.
- 2- Yemeklerin yağı ve tuzu ile görünüş ve kıvamı sorularında oluşan memnuniyet oranı hakkında yüklenici firma (firma yöneticisi, gıda mühendisi, başaşçısı) ile görüşülerek iyileştirme çalışması başlatılmıştır.
- 3- Köftelerin içi pembe ve çiğ tamamen yiyemiyoruz.

(İSPAT OLARAK RESİM, ÜRETİM TAKİP FORMU VE BAKANLIK RAPORU)



SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞINA BAĞLI BESLENME HİZMETLERİ

Öğrenci ve Personel Memnuniyet Anketi Değerlendirme Analizi ve İyileştirme Raporu

	KURU ERZAK		ET	SEBZE	SÜT
TARİH	SICAKLIK	NEM	SICAKLIK	SICAKLIK	SICAKLIK
1.12.2024	16	37	2.0	4.7	3.3
2.12.2024	17	36	1.9	5.1	3.9
3.12.2024	18	40	2.2	4.8	3.2
4.12.2024	18	42	3.0	5.2	3.6
5.12.2024	16	41	2.6	4.6	3.9
6.12.2024					
7.12.2024					
8.12.2024					
9.12.2024	17	43	3.2	5.0	3.6
10.12.2024	18	44	3.8	4.6	3.2
11.12.2024	18	46	3.0	4.4	3.4
12.12.2024	18	45	3.7	4.2	3.0
13.12.2024	18	43	2.2	5.0	3.2
14.12.2024					
15.12.2024					
16.12.2024	19	42	2.0	4.4	3.2
17.12.2024	19	42	1.8	4.0	3.0
18.12.2024	1.9	41	2.2	5.0	4.2
19.12.2024	1.9	42	2.4	3.8	3.2
20.12.2024	18	40	3.0	4.2	4.0
21.12.2024					
22.12.2024					
23.12.2024	18	42	2.0	4.6	3.4
24.12.2024	18	41	2.2	4.2	3.6
25.12.2024	19	41	2.6	4.8	4.0
26.12.2024	19	41	2.4	5.0	4.2
27.12.2024	18	41	3.0	5.2	4.4
28.12.2024					
29.12.2024					
30.12.2024	18	43	2.0	4.2	3.6
31.12.2024	18	41	2.8	4.0	3.6

- 4- 2017/2018 yıllarında masalarda baharat var iken günümüzde bulunmamaktadır. baharatların konulmasını istiyorum.
- Yemekhane sorumluları ve gıda mühendisleri ile görüşülüp öğrenci yemekhanelerine baharatlıkların konulması için çalışma başlatılmıştır.



**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞINA BAĞLI BESLENME
HİZMETLERİ**

**Öğrenci ve Personel Memnuniyet Anketi
Değerlendirme Analizi ve İyileştirme Raporu**

5- Yemekhane çok yetersiz, uzun kuyruklar oluşuyor

- Yeni yemekhane ihtiyacı talebi iletilmiştir.

6- Yemekhane kapasitesinin, çalışan sayısının yetersiz olduğunu düşünüyorum

- Personel alımı için gerekli yazışmalar başlatılmıştır.

7- Yemek sırasının çok olması:

- Yoğun olan dönemlerde tüm bölümlerin ders aralarının da genellikle aynı saatlerde olması nedeniyle sıranın oluşması çok olağandır. Yine de sunulan öneriler de göz önünde tutularak iyileştirme yapılmaya çalışılmakta ve personelimiz gayret göstermektedir.