

ERCIYES ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ YEMEK HİZMETLERİ YÖNERGESİ

1. BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

AMAC

Madde 1: Bu Yönergenin amacı, Erciyes Üniversitesi merkez yerleşkede öğrenim gören Üniversite öğrencilerinin yemek hizmetinden yararlanma esaslarını düzenlemektir.

KAPSAM

Madde 2: Üniversite yerleşkelerinde öğrenci yemek hizmetlerinin konumu, yönetimi, işletilmesi ve bu hizmetlerden yararlanma koşullarını kapsar.

DAYANAK

Madde 3: Bu Yönerge, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu'nun 2880 sayılı Kanun'un 28 inci maddesiyle değişik 47 inci maddesi ile 03.02.1984 Tarih ve 18301 Sayılı Resmi Gazete' de yayınlanan Yükseköğretim Kurumları Mediko Sosyal Sağlık Kültür ve Spor İşleri Dairesi Uygulama Yönetmeliğine dayanılarak düzenlenmiştir.

TANIMLAR

Madde 4: İş bu Yönergede geçen:

- a) **Üniversite:** Erciyes Üniversitesi'ni,
- b) **Üst Yönetici:** Erciyes Üniversitesi Rektörü'nü,
- c) **Daire Başkanlığı:** Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'nı,
- d) **Şube Müdürü:** Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı' na bağlı görev yapan Yemekhaneler Şube Müdürünü,
- e) **Muayene Komisyonu:** Yemekhanelerde kullanılacak olan gıda ve sarf malzemelerinin kabulü işlemlerini yürüten, diyetisyen, ambar memuru ve aşçıbaşından oluşan komisyonu,
- f) **Üniversite Öğrencisi:** Üniversite yerleşkesinde öğrenim gören ve öğrencilik haklarından yararlanan bütün öğrencileri,
- g) **Yönetmelik:** Yükseköğretim Kurumları Mediko Sosyal Sağlık Kültür ve Spor İşleri Dairesi Uygulama Yönetmeliğini,
- h) **Yönerge:** Erciyes Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Öğrenci Yemek Hizmetleri Yönergesini,
- i) **Yerleşke:** Merkez yerleşkeyi,
- j) **Yemek Hizmetleri:** Üniversite yerleşkelerinde öğrenci yemek hizmetlerini, ifade eder.

2. BÖLÜM

Öğrenci Yemek Hizmetlerinin Yürütülmesi

Öğrenci Yemek Hizmetlerinin Yürütülmesi:

Madde 5: Üniversite Öğrenci Yemekhanesi Yemek Hizmetleri aşağıda belirlenen personel ile yürütülür. Hizmetin gerektirdiği diğer personel kurum içinden sağlanabilir.

- a) Şube Müdürü,
- b) Yemekhane Sorumlusu,
- c) Diyetisyen,
- d) Muhasebe Memuru,
- d) Ambar Memuru,
- e) Teknisyen,
- f) Aşçıbaşı,
- g) Şef Garson.

Sube Müdürü:

Madde 6:

- a) Bu Yönerge çerçevesinde yemek hizmetinin düzenli bir şekilde yönetimini, taşınır ve taşınmazların bakım, onarım ve temizliğini koordine eder,
- b) Yiyecek maddelerinin kaliteli, yeterli miktarda ve zamanında satın alınması, depolanması ve korunması için gerekli önlemlerin alınmasını sağlar,
- c) Yemekhane görevli personelin uyum içinde çalışmalarını, tutum ve davranışlarını, işe devam ve izin durumlarını, kılık ve kıyafetlerini denetler,
- d) Muhasebe memurunun iş ve işlemlerini, kasanın kontrolü de dâhil olmak üzere belirsiz günlerde kontrol ederek kayıtlara uygunluğunu denetler,
- e) Yemekhane sorumlusunun iş ve işlemlerini kontrol eder,
- f) Hijyen, temizlik vb. (Günlük temizlik, haftalık temizlik gibi) uygulamalarla ilgili kontrol ve denetim görevini yürütür,
- g) Gerek görüldüğünde ve yılsonunda ambar mevcutlarının muhasebe memuru ve diyetisyenin birlikte sayımlarını yapmasını sağlar.

Yemekhane Sorumlusu:

Madde 7:

- a) Çalışan personel ve öğrencilerin günlük imza çizelgelerini düzenler ve kontrol eder,
- b) Yemek hizmetlerinin verildiği öğrenci yemekhanesinde malzemenin alımından hizmetin sunumuna kadar geçen süreci kontrol eder ve yürütür,
- c) Öğrenci yemekhanesinde yemek salonları, mutfak, lavabolar ve bina çevresinin bakım onarım ve temizliğinin yapılmasını kontrol eder ve ilgili yazışmaların yapılmasını sağlar,
- d) Tüm demirbaş kayıtlarının tutulmasını sağlar,
- e) Yemekhanelerde kullanılacak olan gıda ve sarf malzemelerinin kabulü işlemlerini diyetisyen,

ambar memuru ve aşçıbaşı ile birlikte yürütür,

- f) Yemek salonlarında yemek dağıtımını esnasında dağıtılan yemeğin gramajını ve salonların düzenini diyetisyenle birlikte denetler,
- g) Mutfak ve salonlarda ihtiyaç duyulan malzemelerin zamanında istek yazılarının yazılmasını sağlar,
- h) Banka hesaplarını ve hazırlanan yemekle ilgili raporları (aylık gider faturaları, yemek miktarları) düzenler,
- i) Tüm demirbaşları kayıtlarının tutulmasını sağlar,
- j) Depo stoklarını takip eder.

Diyetisyen:

Madde 8:

- a) Kendisine verilen görevleri en iyi şekilde, zamanında yapar ve Şube Müdürü ile koordineli çalışır,
- b) Kurum ihtiyaçlarını göz önünde tutarak bir hizmet programı hazırlar, bunun uygulanmasını ve yürütülmesini sağlar,
- c) Yemeklerin besin değerlerinin yeterli ve dengeli olmasını sağlar,
- d) Mutfak, yemekhane ve ambar hizmetlerinin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesini sağlar,
- e) Gıda maddelerinin sağlık şartlarına uygunluğunu kontrol eder, mutfağın temizlik ve düzenini, mutfak personelinin sağlık kurallarına uymasını, yiyeceklerin hijyen kurallarına uygun lezzet ve besin değerlerinden kayba uğramadan pişirilmesini sağlar vedağıtımını kontrol eder,
- f) Hazır veya henüz pişmemiş yiyeceklerin hijyen standartlarına uygun olarak saklanmasını sağlar ve denetlemesini yapar,
- g) Günlük yemek listelerinde gerektiğinde günün şartlarına uygun düzeltmeleri yapar,
- h) Uygun görüldüğü takdirde beslenme ile ilgili seminer, konferans vb. bilimsel toplantılara katılır,
- i) Günlük Menüde kullanılan yemek malzemelerinin numunelerini 72 saat uygun koşulda muhafaza edilmesini sağlar,
- j) Diyetisyen, Şube Müdürüne karşı sorumludur,
- k) Görevli personelin periyodik sağlık muayenelerinin yaptırılmasını ve takibi işlemlerini yürütür,
- l) Menü planlamasını depo mevcutları ve ihale edilen miktarlara göre düzenler, bu konuda ambar memuru ile koordineli olarak çalışır,
- m) Günlük servise sunulan yemeklerden usulüne uygun olarak numune alınmasını ve uygun koşullarda saklanmasını koordine eder,
- n) Yemekhanede görev yapan personelin ilgili kurum ve kuruluşlardan Hijyen eğitimi almasını sağlar, belgelerini muhafaza eder,
- o) Yemek üretimi ve dağıtımını sırasında mutfak personelinin Hijyen Kurallarına uygun davranmasını sağlar,
- p) Yemek Üretimi ve dağıtımını sırasında kullanılan alet, makine ve teçhizatın usulüne uygun kullanılmasını sağlar.

Muhasebe Memuru:

Madde 9:

- a) Banka hesaplarını ve hazırlanan yemekle ilgili raporları (aylık gider faturaları, yemek miktarları) düzenler,
- b) Yemekhanelerde kullanılan pos cihazı ile yapılan yemek bedeli tahsilâtlarının yemekhane hesabına doğru olarak aktarılıp aktarılmadığını kontrol eder ve takibini yapar,
- c) Yemek hizmetinin yıllık hesap sonuçlarını mali yılın bitimini izleyen ay sonuna kadar Şube Müdürlüğüne verir.

Ambar Memuru:

Madde 10:

- a) Satın alınan malzemeleri belgelere göre sayarak veya tartarak kontrol eder, ambara alır ve ambar giriş defterine işler,
- b) Günlük "malzeme istek fiş" inde yazılı malzemeyi sayarak veya tartarak imza karşılığında aşçıbaşına verir. Ambar çıkış kaydını işler,
- c) Ambar mevcudunu devamlı izleyerek toptan alınacak gereksinme maddelerinin zamanında ve yeterli miktarda satın alınması için "sipariş fişi" düzenleyerek Diyetisyene verir,
- d) Ambarın temizliği ve yiyecek maddelerinin sağlık koşullarına uygun olarak saklanmasını ve ambar işlemlerinin düzenli bir biçimde yürütülmesini düzenler,
- e) Yılın belirli zamanlarında, gerek görüldüğünde ve yılsonunda ambar mevcutlarının sayımlarını yemekhane sorumlusu, diyetisyen ve aşçıbaşı ile birlikte yaparak tutanak düzenler,
- f) Yemekhane taşınır mallarının Taşınır Mal Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak işlemleri yerine getirir ve kayıtlarını tutar.

Teknisyen:

Madde 11:

- a) Yemekhanelerde bulunan makine ve teçhizatların bakımını yapar,
- b) Elektrik su arızalarını giderir,
- c) Tamiri yapılamayan arızaları idareye bildirir,
- d) Asansör, logar ve ilaçlamalara ait aylık bakımları denetler ve tutanakları düzenler,
- e) Makine ve teçhizatların düzenli kullanımı hakkında personelleri bilgilendirir ve denetler,
- f) Şube Müdürüne karşı sorumludur,
- g) Mutfak, yemek salonları, bina içi ve bina dışında müdahale edebileceği arızaları giderir.

Aşçıbaşısı:

Madde 12:

- a) Mutfak da çalışan aşçı ve aşçı yardımcılarının çalışmalarını düzenler,
- b) Malzeme ve eşyaların en iyi bir şekilde kullanılması ve muhafazası için tedbirler alır, yiyecek maddelerinin israfını önler,

- c) Aşçı ve Aşçı yardımcılarının sağlık şartlarına riayet etmelerini kontrol eder,
- d) Yemeklerin iyi bir şekilde ve zamanında pişirilmesini sağlar,
- e) Yemeklerin çeşitlerine göre sıcaklık ve soğukluğunu ayarlar,
- f) Günlük menünün gerektirdiği koşullarda hafta sonları gelip yemek hazırlığını yaptırır,
- g) Yemek dağıtımlarında şahıs gözetmeksizin eşitlik kaidelerine riayet edilmesini sağlar,
- h) Mutfak, yemek verilen mahal ve civarın temizliğinin yapılmasını sağlar,
- i) Mutfaktaki demirbaşlardan sorumludur,
- j) Verilecek diğer görevleri de yürütür,
- k) Aşçılar ve aşçı yardımcılarını aşçı başına karşı sorumludur,
- l) Yemeklerin usulüne uygun olarak temizlik ve hijyen şartlarına uygun olarak hazırlanmasını sağlar.

Sef Garson :

Madde 13:

- a) Bulaşıkçıların çalışmalarını düzenler,
- b) Salonlarda çalışan garsonların çalışmalarını düzenler,
- c) Yemek verilen bina, salon ve civarın temizliğinin yapılmasını sağlar,
- d) Yemeklerin çeşitlerine göre servis hazırlığının yapılmasını düzenler,
- e) Verilecek diğer görevleri de yürütür,
- f) Malzeme ve eşyaların en iyi bir şekilde kullanılması ve muhafazası için tedbirler alır, demirbaş malzemelerine zarar verilmesini önler.

3. BÖLÜM

Yemek Hizmetinden Faydalanma ve Şartları, Gelir ve Giderler

Yemek Hizmetinden Faydalanma ve Şartları:

Madde 14: Yemek hizmeti; Erciyes Üniversitesi Fakülte, Yüksekokul, Enstitüdeki öğrencileri ve Değişim Programlarından gelen misafir öğrencileri ve onayı alınan öğrenci grup yemeklerini kapsar.

Yemek Giderlerinin Karşlanması:

Madde 15: Yemek bedelinin öğrenci katkı payından karşılanmayan kısmı Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bütçesinden karşılanır. Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından maliyetlere göre hesaplanarak önerilecek fiyat, Üniversite Yönetim Kurulu tarafından onaylandığı tarihten itibaren yürürlüğe girer.

Üniversite dışından gelen misafir öğrencilerden alınacak yemek ücretleri, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından belirlenen ve Üniversite Yönetim Kurulu tarafından onaylanan ücret üzerinden joker kart ile geçişi sağlanarak kendilerinden tahsil edilir.

Burslu Yemek Yardımı Şartları:

Madde 16: Yemek bursunun verilme şekli ve öğrenci seçimi, “ERÜ Burs Verme İlkeleri Yönergesi” hükümleri uyarınca belirlenecek öğrencilere göre yapılır.

Yiyecek yardımı, yemek verme şeklinde yapılır. Bu yardım karşılığında nakden bir ödemedebulunulmaz.

Her yarıyıl yemek hakkının % 30 undan azını kullanan öğrencilerin ücretsiz yemek bursu kesilir. (Bir yarıyıldaki devamsızlık hakkı, vize, final, staj vb. süreleri de dâhil) Yemek yardımından faydalanabilecek öğrenci sayısı ve isimleri Üniversite Burs Ofisi tarafından belirlenen ve Rektörlük tarafından onaylanan listeleri sisteme yüklenir. Burslu öğrenciler günlük bir kredi kullanma hakkına sahiptirler. Yiyecek yardımı hafta içi öğle veya akşam yemeği olarak tek öğünden oluşur.

Gelirler:

Madde 17: Gelirler, Üniversite Özel Bütçesinde, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Bütçesine konulan ödenek, öğrenciden tahsil edilen yemek bedeli ve diğer gelirlerden oluşur.

Giderler:

Madde 18: Giderler, Üniversite yemekhanelerinde kullanılan servis, gıda, sarf ve demirbaş giderlerini kapsar.

Yemek hizmetinin yürütülmesinde görevli personelin yıllık periyodik sağlık muayene ücretleri Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Bütçesinden karşılanır.

Yemek Maliyetinin Hesabı:

Madde 19: Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'nın ilgili birimlerince belirlenen ve Üniversite öğrenci yemekhanelerinde kullanılan gıda, sarf ve diğer giderleri yemek maliyetine dâhil edilir. Kira, amortisman, su, elektrik, havagazı (doğalgaz), demirbaş giderleri ve yemek hizmetinde görevlendirilen personel giderleri yemek maliyetine dâhil edilmez.

4. BÖLÜM

Çeşitli Hükümler

SATINALMA İŞLEMLERİ

Madde 20: Kamu İhale mevzuatı hükümlerine uygun olarak ilgili Şube Müdürlüğünün talep ettiği malzemeler, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, Satın alma şube müdürlüğü tarafından gerçekleştirilir.

Muavene Kabul Komisyonu:

Madde 21: Yapılan satın almalara ilişkin muayene ve kabul işlemleri Yemekhane Yönetim Kurulu tarafından, Kamu İhale Mevzuatı hükümlerine göre yerine getirilir. Oluşturulacak 3'er kişilik komisyonlar Şube Müdürünün gözetiminde diyetisyen, aşçıbaşı, aşçı ambar memuru ve alım konusu malzemenin satın alma sürecinde görev almayan personel arasından oluşturulur.

Defter ve Belgeler:

Madde 22: Ambar kayıtları Taşınır Mal Yönetmeliğinde belirtilen belgelere göre tutulur. Defter ve belgeler en az 5 yıl süre ile saklanır. Bu kayıtların tamamı bir örneğini alınarak elektronik ortamda datutulabilir.

Kartlı geçiş sistemi üzerinde günlük gerçekleşen işlem adetlerini ve aktarılacak miktarı gösterir rapor alınarak ilgili bankadan alınan hesap özeti üzerinden bankadan aktarılacak miktar mutabık kalınarak tespit edilir ve Erciyes Üniversitesi Strateji Geliştirme Daire Başkanlığının ilgili hesabına aktarılır.

Sistemden alınacak günlük işlem adedi ve bu işlemlere ilişkin toplam tutar gelirler defterine kaydedilir.

Yemekhane kullanılacak defterler ve bu defterlerin tasdiki Sağlık Kültür ve spor Daire Başkanlığı tarafından yapılır.

Denetim:

Madde 23: Öğrenci yemekhanesi işlemleri, dönem sonu itibariyle Rektörlük Makamınca görevlendirilecek Komisyona veya İç Denetim Birimine denetletirilebilir.

Banka ve Para İşlemleri:

Madde 24: Öğrenci katkı miktarının tahsili amacıyla, Öğrenci Yemekhanesi adına Kamu Bankalarından birine hesap açılır, bu hesapta toplanan paralar valör çözümlerine göre Strateji Geliştirme Daire Başkanlığına aktarılır.

Öğrenci Yemekhane hizmetlerinden ücretsiz faydalanacak personel:

Madde 25: Yemekhane hizmetlerinde fiilen görevli Şube Müdürü/Birim Sorumlusu, Diyetisyen, Muhasebe memuru, Ambar memuru, Aşçıbaşı, Aşçı yardımcıları Teknik Eleman olarak görev yapanlar; Bulaşıkçılar, Garsonlar ve Temizlikçilerden yemek ücreti alınmaz.

Sağlık Denetimi:

Madde 26:

- a) Yemekhanelerin Sağlık koşullarına uygunluğu, tertip ve nizamı yemek kurulu üyelerince ve üst yöneticinin görevlendireceği kişi veya komisyonca ayda bir haber verilmeksizin denetlenir,
- b) Yemekhane çalışan personelin (aşçı, aşçı yardımcısı, garson, bulaşıkçı) portör muayeneleri iki yılda bir defadan az olmamak üzere bu hizmetleri yürüten kamu kurumu veya özel sektör aracılığı ile yapılır.

Yemek Ücretlerinin Tahsili:

Madde 27: Yemek hizmetinden faydalanacak Öğrencilerden yemek ücretleri, öğrenci yemekhanelerinde bulunan otomasyon sistemi ve ilgili banka tarafından tahsil edilir.

Yürürlük:

Madde 28: Bu yönerge hükümleri yayımlanma tarihinden itibaren yürürlüğe girer. Bu yönergeden önce hazırlanmış olan konu ile ilgili yönergeler yürürlükten kaldırılmıştır.

Yürütme:

Madde 29: Bu yönerge hükümlerini Erciyes Üniversitesi Rektörü yürütür.