



BİRİM İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU

YEMEKHANELER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

(PERSONEL YEMEKHANESİ)

(nurigunes@erciyes.edu.tr)

38039 Kayseri / Türkiye

Mart 2017

İÇİNDEKİLER

TABLULAR DİZİNİ : Erciyes Üniversitesi Yemekhaneler Şube Müdürlüğü Personel Yemekhanesi olarak belirtilen tablolarda yemekhane ile ilgili fiziksel bilgilerin yanı sıra güncel yemek fiyatları hakkında bilgiler verilmiştir.

ŞEKİLLER DİZİNİ : Erciyes Üniversitesi Yemekhaneler Şube Müdürlüğü Personel Yemekhanesi olarak personel iş dağılımı, personel sayısı ve İş Akış Planı Tablo halinde hazırlanmıştır.

A. KURUM HAKKINDA BİLGİLER: Birimimiz hakkında bilgiler Tablolar ve Şekiller dizininde belirtilmiştir.

TABLolar DİZİNİ:

A. KURUM HAKKINDA BİLGİLER **(BİRİM HAKKINDA BİLGİLER)**

GÖREVİMİZ: Erciyes Üniversitesi personellerine yemek hizmeti ve dağıtımını sunmaktır.

KURUM/ KURULUŞUN TARİHÇESİ:

Birim Kuruluşu : 11 Aralık 1986 tarihinde 19308 sayılı Resmi gazetede yayınlanan yönetmelik kapsamında kurulmuştur.

3.HİZMET KONUSU:

Personel Yemekhanesinin amacı Erciyes Üniversitesi'nde kampüs ve kampüs dışında çalışan personellerin yemek hizmetinden faydalanmasını; yine personel yemekhanesi öğrenci yemek salonlarında da yemek dağıtım hizmeti sunmayı sağlamaktır.

Personel Yemekhanesi Kampüsler baz alındığında; Develi, Tomarza ve 15 Temmuz Kampüsü dahil olmak üzere 5 merkezde toplam 8 salonda yemek hizmeti vermektedir.

Toplam Kapasite tek oturumda 1,060 kişidir. Personel Yemek Salonlarımız ihtiyaç durumların da Üniversitemiz misafirlerine konferans, toplantı vb. durumlarda akşam ve hafta sonu olmak üzere yemek sunum hizmetine açıktır.

Personel yemekhanesi, merkez yemekhane binasında hazırlanan yemekler “Yeni Personel Yemekhanesinde 2, Merkez Öğrenci Yemekhanesi Binasında 1, 15 Temmuz Kampüsünde 1 olmak üzere 3 merkezde toplam 4 salonda yemek hizmeti sunulmaktadır” Ayrıca özel grup yemeklerinin sunumunun yapıldığı VIP salonda 90 Çok Amaçlı Yemek Salonunda ise 180 kişilik yemek sunumu yapılabilmektedir.

Develi Seyrani ve Tomarza İlçe Kampüslerinde Personel yemek hizmeti yemek alımı ihalesi ile yürütülmektedir.

2016 Yılında 250 gün yemek hizmeti verilmiş olup yıllık 274.236 adet yemek sunumu yapılmıştır. 2016 yılında Üniversitemiz Personellerine günlük ortalama 1,096 adet yemek hizmeti verilmiştir.

İletişim Bilgileri:

Personel Yemekhanesi Şube Müdürü

Mustafa TOPUZ (Şube Müdürü)

PERSONEL YEMEKHANESİ

Şube Müdürü-Birim Sorumlusu Dahili: 107 11	Diyetisyen	Dahili: 10712
Sekreterlik Dahili: 107 11	Depo – Ambar memurluğu Dahili:107 14	
Sekreterlik (Dış hat – fax) 0352 437 52 56	Muhasebe	Dahili: 107 18
Yazı İşleri Dahili: 107 11	Mutfak	Dahili: 107 15
Satın alma Dahili: 107 13		

Adres: Erciyes Üniversitesi Ahmet Cevdet Paşa Sok. No: 8 - 38039 KAYSERİ

DEVELİ SEYRANİ KAMPÜSÜ: Yemekhane Sorumlusu Dış hat : 0352 621 98 99

TOMARZA KAMPÜSÜ : Yemekhane Sorumlusu Dış Hat : 437 82 564 – Dahili: 686 06

15 TEMMUZ YERLEŞKESİ : Yemekhane Sorumlusu Dahili Hat : 657396

İnsan Kaynakları:

PERSONEL YEMEKHANESİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ PERSONEL SAYISI

İdari Personel Sayısı : 21

Sözleşmeli Personel Sayısı : 0

Hizmet Alımı Personel Sayısı : 33

Toplam Personel Sayısı: 54

Kısmi Zamanlı Çalışan Öğrenci Sayımız: 34

Kadrolu Devlet Memurlarını kapsamaktadır

İdari Personelin Hizmet Süresi –

İdari Personelin Hizmet Süresi						
	1-3 Yıl	4-6 Yıl	7-10 Yıl	11-15 Yıl	16-20 Yıl	21- Yıl Üzeri
Kişi Sayısı		8	3	1	3	6

İdari Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı

İdari Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı						
	21-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	51- Üzeri
Kişi Sayısı		1	4	4	6	6

İdari Personelin Eğitim Durumu

İdari Personelin Eğitim Durumu					
	İlköğretim	Lise	Ön Lisans	Lisans	Y.L.ve Dokt.
Kişi Sayısı	2	9	2	4	4

YEMEKHANELER – SALONLARI

GÜNLÜK ÖĞÜNLERDE KULLANILAN SALON KAPASİTELERİ

Yemekhane Adı	Kampüs Adı	Alanı m2	Adedi	Kapasite Kişi
Merkez Personel Yemekhanesi Yeni Binası – Personel Yemek Salonu	E. Ü. Merkez Kampüs Alanı	2400	2	700
Merkez Öğrenci Yemekhanesi Personel Yemek Salonu	E. Ü. Merkez Kampüs Alanı	300m2	1	130
15 Temmuz Yerleşkesi Personel Yemek Salonu	E. Ü. Merkez Kampüse Bağlı 15 Temmuz Kampüs Alanı	250m2	1	120
Develi Personel Yemek Salonu	Develi Seyrani Kampüsü	300m2	1	50
Tomarza Personel Yemekhanesi	Tomarza M.Y.O. Kampüsü	300m2	1	50
TOPLAM			6	1.060

PERSONEL YEMEKHANESİ SALONLARI

- 1-Merkez Yeni Yemekhane Yemek Salonu Zemin Kat
- 2- Merkez Yeni Yemekhane Yemek Salonu 1.Kat
- 3-Öğrenci Yemekhanesi (Personel)Yemek Salonu 1.Kat
- 4-Develi Seyrani Kampüsü Personel Yemek Salonu Zemin Kat
- 5-Tomarza Kampüsü Personel Yemek Salonu Zemin Kat
- 6- Özel Yemek Salonu (VİP Salon)
- 7- Merkez Yeni Yemekhane Çok Amaçlı Yemek Salonu
- 8- 15 Temmuz Yerleşkesi Personel Yemek Salonu olmak üzere 5 merkezde 8 adet salonda yemek hizmeti verilmektedir.

HİZMET YATIRIM DURUMU

2016 Yılı Faaliyetleri:

- a) Yeni Personel Yemekhanesi Binasında toplam 4 adet asansör bulunmaktadır. Mevcut asansörlerin 3 tanesinin yeşil etiketi bulunup 1 tanesi muayene aşamasındadır.
- b) İnşaat halinde olan Çok Amaçlı Yemek Salonumuzun tavan inşaatı bitmiş olup salon hizmete açılmıştır.
- c) 2016 Yılı içerisinde Personel Yemekhanesi Mutfağımız mutfak ekipmanları yerlerinden sökülme suretiyle hizmete kapatılmıştır. Mutfak zeminlerinden alt katta bulunan yemek salonuna sızan suların engellenmesi amacıyla mutfak zeminleri tamamen yenilenmiştir. Bu çalışmanın yanı sıra mutfakta bulunan doğalgaz ve su hatları kullanım durumlarına göre yenilenmiştir.
- d) Bina çatı katında bulunan aksaklıklar giderilmiş ve gerekli görülen yerlerde kiremitler değiştirilmiştir.
- f) Bina Kuzey Girişine bir adet kapı açılarak taşınabilir olarak hizmete sunulan personel ve öğrenci yemeklerinin bina içerisine giriş ve çıkışlarının daha kontrollü bir şekilde yapılması sağlanmıştır.
- g) Personel Yemekhanesi mutfak önü koridor duvarları yemek taşıma araçları nedeniyle tahrip olduğundan sorunun giderilmesi amacıyla koridor duvarları laminant parke döşemesi ile kaplatılmıştır.
- h) Yeni Yemekhane Binamızda Personel Yemek Salonu girişlerine salon güvenliği ve giriş çıkışlarda sorun yaşanmaması adına 2 adet otomatik kepenk kapı sistemi yaptırılmıştır.
- 1) Binamızda bulunan yangın söndürme sistemlerinin devreye girebilmesi için yangın ikaz sistemleri yaptırılarak devreye alınmıştır.
- k) İş Sağlığı-Güvenliği ve Genel Güvenlik kapsamında Yeni Yemekhane Binamıza uygun görülen kısımlara kamera takılmış olup Kamera Kayıt Sistemimiz devreye alınmıştır.

PERSONEL YEMEK FİYATLARI

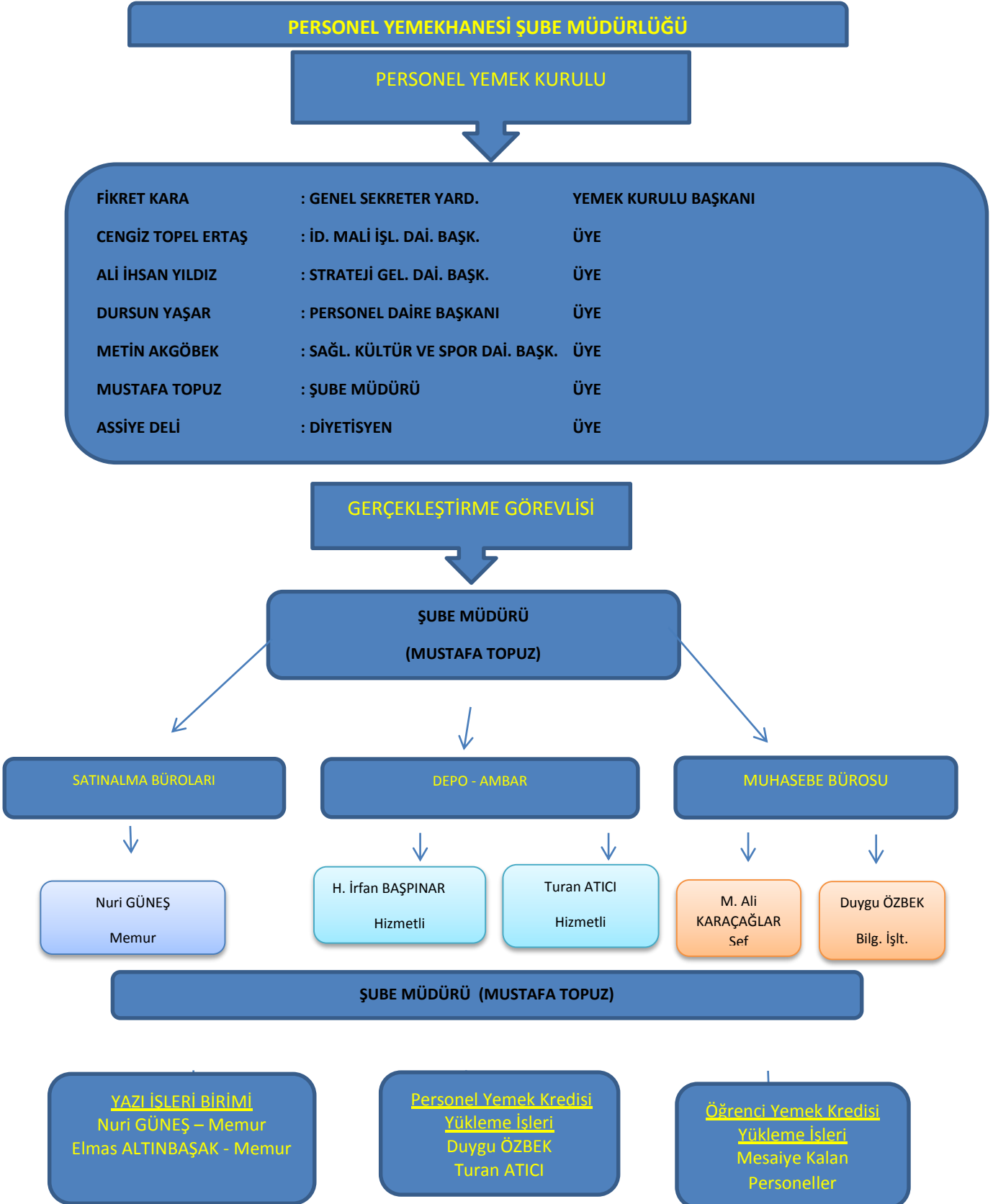
❖ 15.02.2017 – 14.01.2018 tarihleri arası geçerli olması öngörülen yemek fiyatları

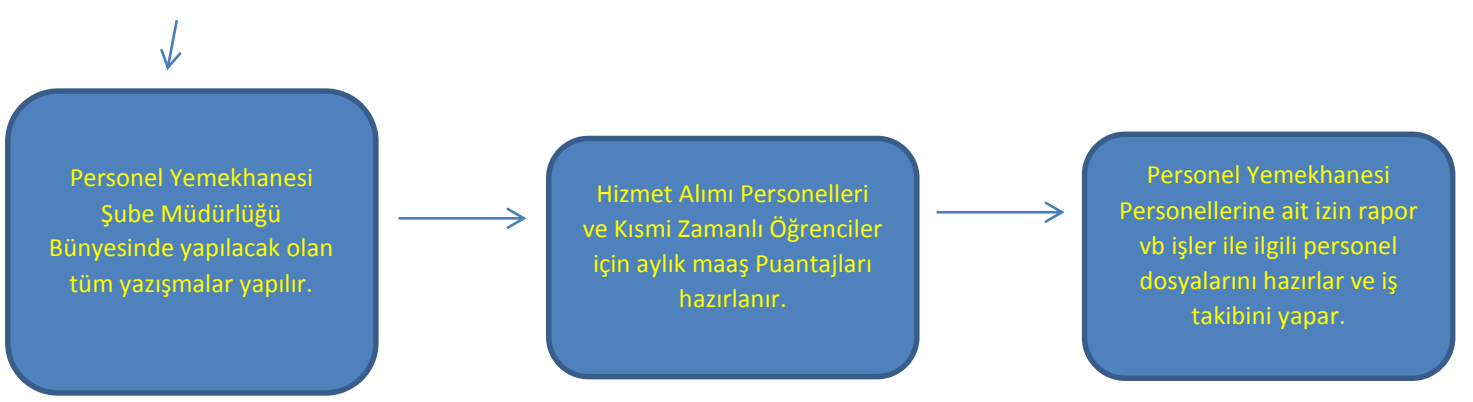
Memurlardan		Uygulanan Fiyat	Önerilen 2017 Fiyatı
1	Ek göstergesiz görevlerde bulunanlardan	2,50	2,50
2	1100'e kadar (1100 dahil) ek göstergeli görevlerde bulunanlardan	2,60	2,60
3	2200'e kadar (2200 dahil) ek göstergeli görevlerde bulunanlardan	2,70	2,70
4	3600'e kadar (3600 dahil) ek göstergeli görevlerde bulunanlardan	3,00	3,15
5	4800'e kadar (4800 dahil) ek göstergeli görevlerde bulunanlardan	3,90	4,15
6	4800'den daha yüksek ek göstergeli görevlerde bulunanlardan	4,50	4,60
Bütçeden yemek katkı payı olmayan diğer çalışan personeller		Uygulanan Fiyat	Önerilen 2017 Fiyatı
1	Tüm Sözleşmeli olanlar.	4,75	4,75
2	Hizmet Alımı statüsünden çalışanlar.	4,75	4,75
3	Yemek ücretleri döner sermayeden karşılanan Yataklı Tedavi Kurumlarında çalışanlar.	4,75	4,75
4	Üniversite bünyesinde düzenlenen etkinliklerde verilen grup yemek ücreti	5,50	5,50
5	Misafir Yemek Ücreti	6,00	6,00

Üniversitemizde görev yapan diğer kamu ve özel kuruluşların personeli misafir yemek ücreti üzerinden yemek hizmetinden faydalanır.

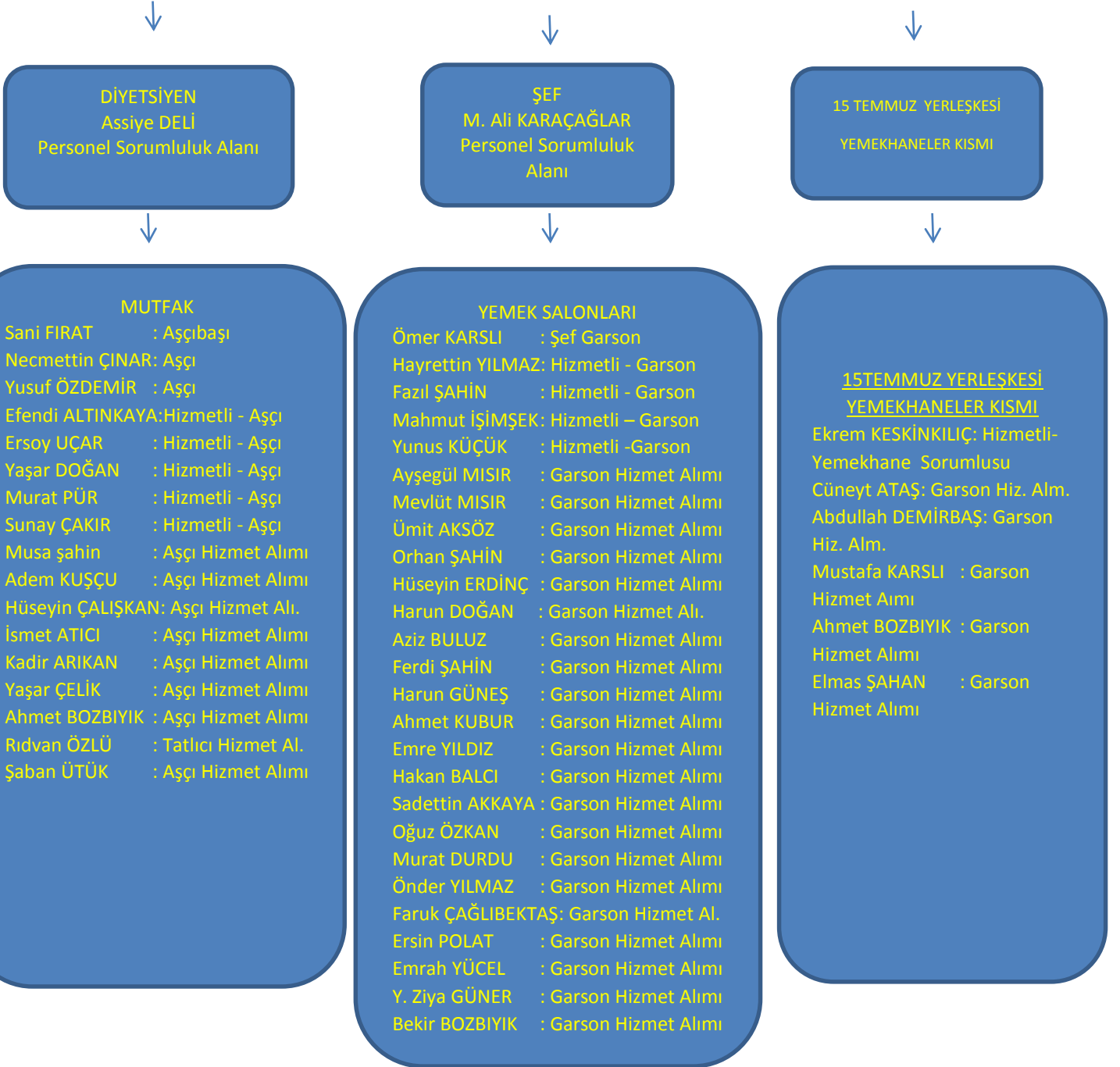
SEKİLLER DİZİNİ

T.C
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK-KÜLTÜR SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
PERSONEL YEMEKHANESİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ İŞ AKIŞ ŞEMASI





ŞUBE MÜDÜRÜ
(MUSTAFA TOPUZ)

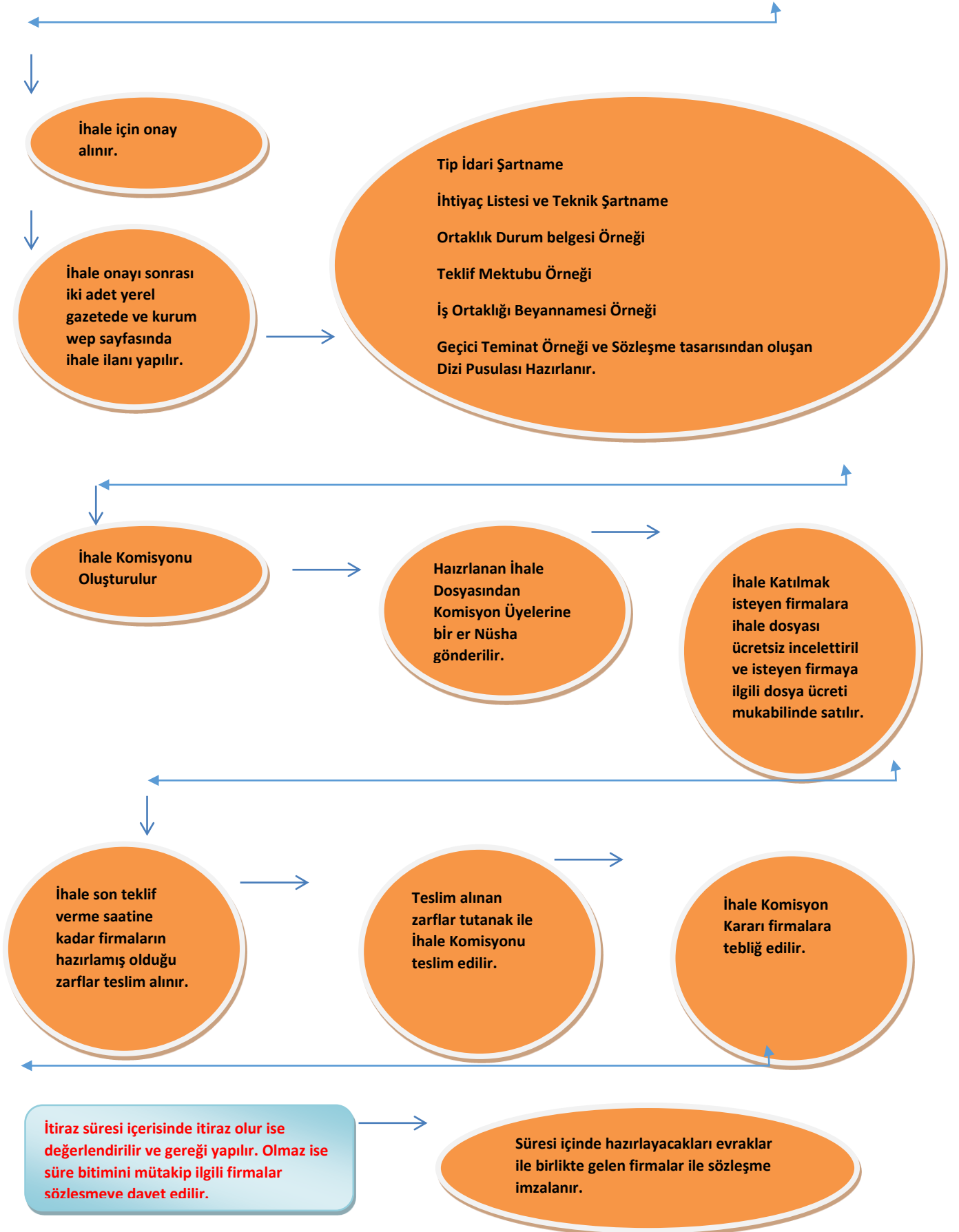


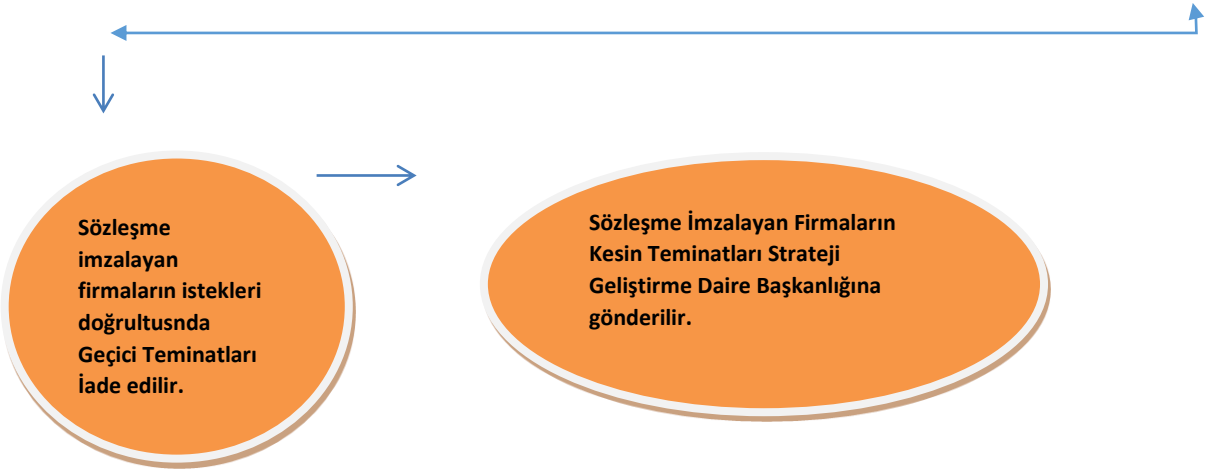
SATIN ALMA BİRİMİ

BİRİM	SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI – PERSONEL YEMEKHANESİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ
ŞEMA ADI:	DOĞRUDAN TEMİN İLE SATIN ALMA İŞ AKIŞ ŞEMASI



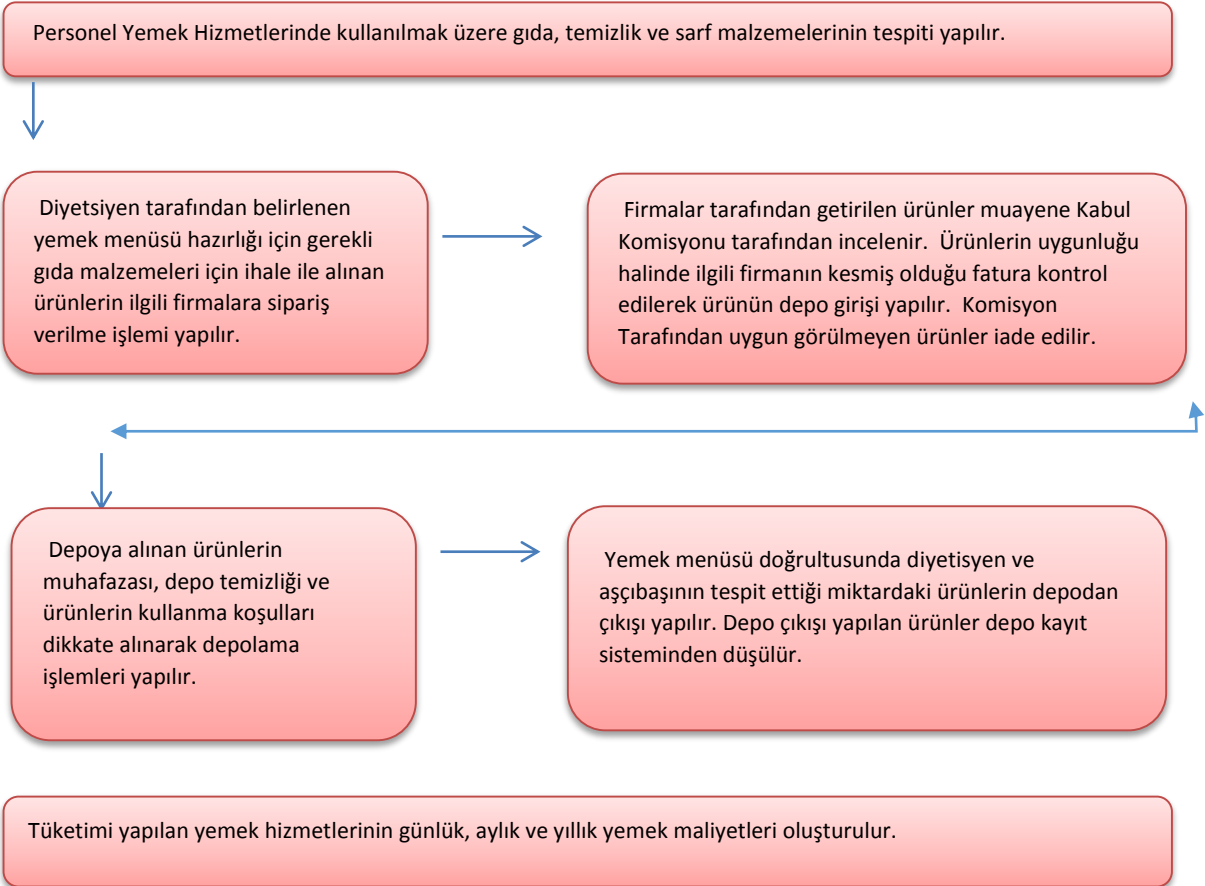
BİRİM	SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI – PERSONEL YEMEKHANESİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ
ŞEMA ADI:	PERSONEL YEMEKHANESİ İHALELİ ÜRÜNLER İÇİN SATIN ALMA İŞ AKIŞ ŞEMASI





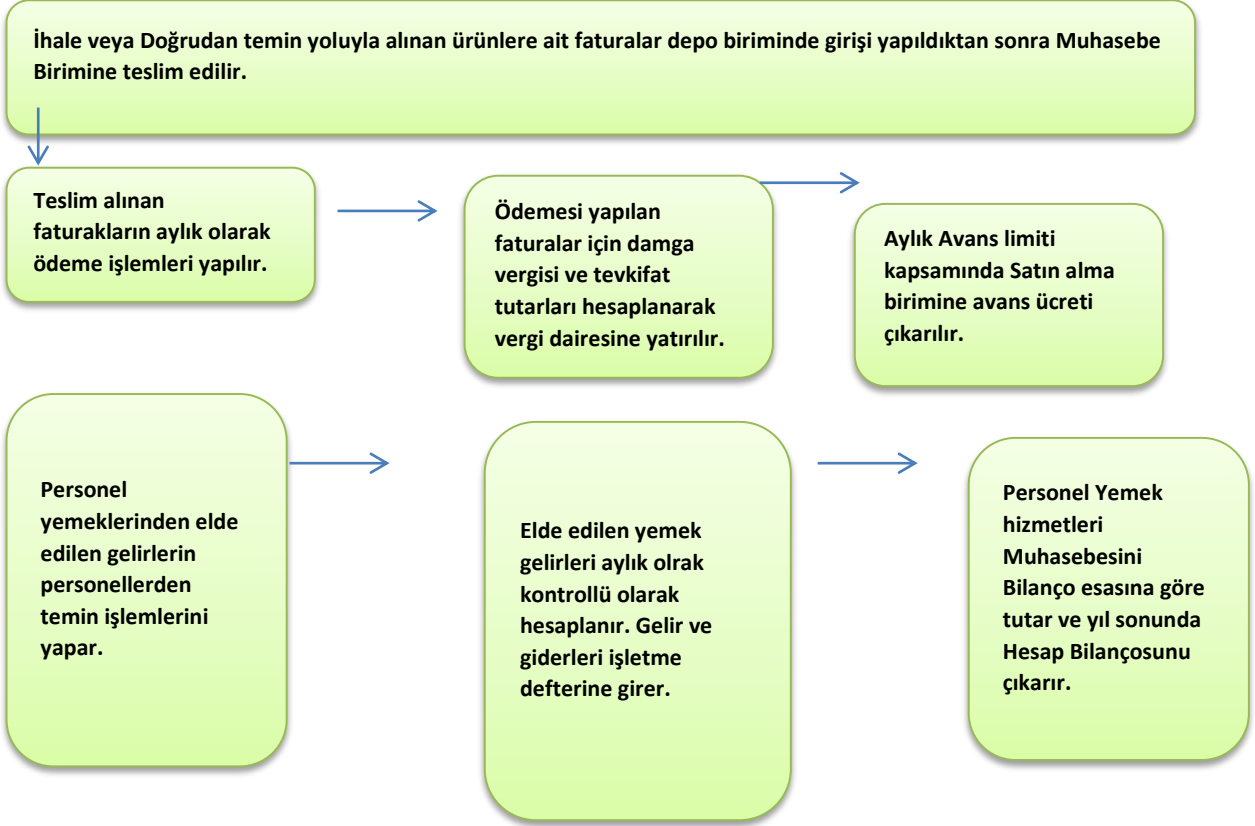
DEPO BİRİMİ

BİRİM	SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI – PERSONEL YEMEKHANESİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ
ŞEMA ADI:	PERSONEL YEMEKHANESİ DEPOLARI İŞ AKIŞ ŞEMASI



MUHASEBE BİRİMİ

BİRİM	SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI – PERSONEL YEMEKHANESİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ
SEMA ADI:	PERSONEL YEMEKHANESİ MUHASEBE BİRİMİ İŞ AKIŞ ŞEMASI



A.5 Araştırma Faaliyetinin Yürütüldüğü Birimler

Personel Yemekhanesi bünyesinde yemek hizmetlerinde kullanılacak mal, hizmet veya ürünler ile ilgili gerekli araştırma işlerini teknik özellikler doğrultusunda Personel Yemekhanesi Satın alma birimi yürütmektedir.

B. Kalite Güvencesi Sistemi

Üniversitemiz Personel ve misafirlerine sunulan yemek hizmetlerinde menü çeşitliliği, salat bar tezgâhları ile çeşit salata sunumu, yemek salonu düzenlerimiz, yemek hizmetlerinde kullanılan malzemelerin kalitesi ve idareimizce görevlendirilen personellerin bir plan dahilinde çalışması yemek hizmetleri kalitesini düşürmemek adına dikkat edilen uygulamalardır.

Erciyes Üniversitesi Personel Yemekhanesi olarak Tarım İl Müdürlüğünden almış olduğumuz İşletme Kayıt Belgemiz bulunmaktadır. Bu kapsamda Personel Yemekhanemiz Tarım Müdürlüklerince yapılacak olan tüm denetimlere açıktır.

Ayrıca her yıl düzenli olarak birimimizde görevli aşçı ve garsonlarımıza portör muayenesi yapılmakta olup, bu durum hijyen ve sağlık kalitesi kuralları açısından idareimizce önem arz etmektedir.