

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ YEMEKHANE UYGULAMA İLKELERİ

BİRİNCİ BÖLÜM Başlangıç Hükümleri

Amaç

MADDE 1- (1) Bu uygulama ilkelerinin amacı Afyon Kocatepe Üniversitesi öğrencilerinin ve personelinin beslenme ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla sağlık kültür ve spor daire başkanlığı tarafından sağlanan yemekhane hizmetlerinin yürütülmesinde uygulanacak ilkeleri belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2- (1) Bu uygulama ilkeleri; Afyon Kocatepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire başkanlığı tarafından sağlanan yemekhane hizmetlerini kapsar.

Dayanak

MADDE 3- (1) Bu uygulama ilkeleri, 04/11/1981 tarihli ve 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 46 ncı ve 47 nci maddelerine, 124 sayılı Yükseköğretim Üst Kuruluşları ile Yükseköğretim Kurumlarının İdari Teşkilatı Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 32 nci maddesi ile Yükseköğretim Kurumları Mediko-Sosyal Sağlık Kültür ve Spor İşleri Dairesi Uygulama Yönetmeliğinin 4 üncü, 5 inci ve 15 inci maddelerine ve 19/11/1986 tarih ve 86/11220 sayılı Devlet Memurları Yiyecek Yardımı Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4- (1) Bu uygulama ilkelerinde geçen;

- Öğrenci: Afyon Kocatepe Üniversitesi önlisans, lisans veya lisansüstü programlarında kayıtlı öğrenciyi,
 - Personel: Afyon Kocatepe Üniversitesi'nde kadrolu; akademik, idari, sözleşmeli personel ve işçiyi,
 - Üniversite: Afyon Kocatepe Üniversitesini,
 - Yemek fişi: Turnike sistemi olmayan yemekhanelerde veya otomasyon sisteminde oluşabilecek herhangi bir arıza durumunda geçişlerin yapılabilmesi için matbaa tarafından basılmış seri numaralı kartları,
 - Yemekhane hizmetleri: Afyon Kocatepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından yürütülen hizmette yemeğin üretimi, öğrencilere ve personele sunumu ve sonrasındaki süreci,
 - Rektör: Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörünü,
- ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Birim Personeli ve Birimin Çalışma Esasları

MADDE 5- (1) Yemekhane hizmetleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor (SKS) Daire Başkanlığı beslenme ve barınma hizmetleri şube müdürlüğü bünyesinde çalışan gıda mühendisi, diyetisyen ve yemekhane hizmetleri personeli tarafından yürütülür.

(2) Birimin çalışma ilkeleri şunlardır:

- Yemekhane hizmetlerinin aksamadan ve kaliteli bir şekilde yürütülmesini sağlamak.
- Yemekhane hizmetlerinin kalitesini arttırmak için gerekli çalışmaları yapmak.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Görev ve Sorumluluklar

MADDE 6- Gıda mühendisinin görev ve sorumlulukları şunlardır:

a) Öğrenci ve personelin yeterli ve dengeli beslenmesini sağlayacak şekilde aylık yemek listesini hazırlamak.

b) Yemek servisinin koordinasyonunu sağlamak.

c) Üniversite bünyesinde hizmet veren mutfak ve tüm yemekhaneleri rutin olarak denetlemek ve denetim raporlarını dosyalamak, denetimler sırasında karşılaşılan sorunları ve eksiklikleri rapor etmek.

ç) Araç ve gereçlerin (tepsi, çatal, bıçak, kaşık, tabak, kazan vb.) servis öncesi ve servis sonrası hijyenik bir ortamda temiz halde bulundurulmasını sağlamak.

d) Yemekhane görev yapan yüklenici personelinin özlük dosyalarını takip etmek.

e) Periyodik olarak yemeklerden alınacak numuneleri analize göndermek ve sonuçlarını takip etmek.

f) Servis öncesi yemeklerden kurallara uygun ve yeterli miktarda numune alınmasını, numunelerin kurallara uygun şekilde 72 saat süreyle saklanmasını sağlamak.

g) Et kesim raporları, dezenfeksiyon belgeleri, ilaçlama belgeleri ve mutfaktaki diğer işlemlere ait belgelerin takibini yapmak ve dosyalamak.

ğ) Her günün menüsü için çiğ girdi miktarlarını şartnameye göre belirlemek ve takibini yapmak.

h) Mutfağa alınan her türlü gıda maddesinin depolama, hazırlama, pişirme ve servisinin yapılmasına kadar geçen sürelerde kontrollerini yapmak.

ı) Mutfağa giren gıda ham maddelerinin ilgili mevzuata ve ihale şartnamesine uygunluğunu denetlemek.

i) Mutfak ve yemekhanenin düzen ve işleyişini günlük olarak kontrol etmek.

j) Tüketime sunulacak yemeklerin servis saatinden önce tat, tekstür, sıcaklık gibi duyu analizlerini yapmak.

MADDE 7- Diyetisyenin görev ve sorumlulukları şunlardır:

a) Üniversite yemekhanesinde verilen yemeklerin kalori hesaplamalarını yapmak ve aylık yemek listelerinin hazırlanmasında görev almak.

b) Gerekli görmesi halinde denetim komisyonlarında görev almak.

MADDE 8- Yemekhane hizmetleri personelinin görev ve sorumlulukları şunlardır:

a) Otomasyon sistemi ile yürütülen yemek hizmetlerinin kesintisiz olarak devam etmesini sağlamak.

b) Turnike sistemi olmayan yemekhanelerde veya otomasyon sisteminde oluşabilecek herhangi bir arıza durumunda geçişlerin yapılabilmesi için yemek fişi satmak ve tutanak altına almak.

c) Yemekhanelerde yemek hizmetlerinin aksamaması için gerekli kontrol ve denetimleri yapmak.

ç) Yemekhanelerde kullanılan turnike ve kiosk makinelerinin düzenli çalışmasını sağlamak ve hesapların kontrolünü yapmak.

d) İlçelerde verilen yemek hizmetlerinin muhasebeleştirilmesi ve gerekli yazışmaları yapmak.

e) Kiosk makinelerine yatırılan yemek paralarının kasa söküm ve muhasebeleştirilmesini sağlamak.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Yemek Hizmetinin İşleyişi

MADDE 9 (1) Yemekler, Ahmet Necdet Sezer Kampüsünde bulunan mutfakta pişirilerek şehir merkezinde bulunan diğer yemekhanelere gönderilir. Yemeklerin transferi, uygun araçla, genel hijyen kurallarına uyularak, ağızları kapalı ve sıcak şekilde yapılır.

(2) Talep edilmesi halinde ilçelerde bulunan üniversiteye bağlı meslek yüksekokullarında da yemek hizmeti verilir.

Yemek hizmetinden yararlanma

MADDE 10- (1) Üniversite öğrencileri ve personeli otomasyon sistemini kullanarak bir hafta öncesinden rezervasyon yaparak veya günlük misafir ücreti ödeyerek yemek hizmetinden yararlanabilir.

(2) Afyon Kocatepe Üniversitesi Barınma Bursu ve Öğle Yemeği Bursu Yönergesi hükümlerine göre yemek bursu verilen öğrenciler ücretsiz rezervasyon yaparak yemek hizmetinden yararlanabilir.

(3) Yemekhanelerdeki geçişler, turnike sistemi olan yemekhanelerde sisteme tanımlı, üniversite tarafından verilen kimlik kartları veya sanalpos.aku.edu.tr adresinden oluşturulan QR kod okutularak yapılır. Turnike sistemi olmayan yemekhanelerde veya otomasyon sisteminde oluşabilecek herhangi bir arıza durumunda geçişler, yemekhane hizmetleri personeli tarafından satılan yemek fişleri ile yapılır.

(4) Yemek hizmetinden yararlanmak isteyen misafirlere günlük misafir ücreti karşılığında yemek verilebilir.

Yemek servisi

MADDE 11- (1) Yemekhanelerde yemek servisi benmariden kendin-al şeklindedir.

(2) Hafta içi yemek saatleri aşağıdaki gibidir:

Personel için : Saat 12.00 – 14.00

Öğrenci için : Saat 11.00 – 14.00

(3) Hafta sonu ve resmi tatil günleri öğle yemeği hizmeti verilmez.