

Kalite Koordinatörlüğünün 10.02.2026 tarih ve 1173135 sayılı İdari Personel Geri Bildirimleri ile İlgili Yazısı

2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı Güz Dönemi

İdari Personel Görüş Öneri ve Şikâyetler

Hedef Birim: Yüksekokullar

Toplam Kayıt Sayısı: 1

Sıra No	Açık Uçlu Yanıt
1	Okulumuz Yemekhanesi üniversite merkez kampüs sosyal tesis gibi denetlenmiyor. Öğrenci tabldotla yemek az veriliyor, personele normal tabakla veriliyor. kampüsdeki gibi kaliteli değil porsiyonlar standart değil

CEVAP

Ortaköy MYO yemekhanesine ilişkin iletilen hususlar incelenmiş olup aşağıdaki iyileştirmeler yapılmıştır.

Meslek Yüksekokulumuz yemekhanesi düzenli olarak denetlenmekte olup, hijyen, porsiyon ve hizmet standartları titizlikle kontrol edilmektedir. Ayrıca yemek saatlerinde yöneticilerimiz tarafından öğrencilerle birebir görüşmeler yapılmakta; yapılan geri bildirimlerde yemeklerin lezzetli ve doyurucu olduğu ifade edilmektedir.

Yemek servisi sırasında kullanılan malzemelere ilişkin olarak; mevcut porselen tabakların sayıca yetersiz olması nedeniyle servisler krom tabldotlarda yapılmaktadır. Bu uygulama porsiyon farklılığı anlamına gelmemekte olup, öğrenci ve personele sunulan yemek miktarı standarttır.

Üniversitemiz merkez kampüsünde verilen yemek ile Meslek Yüksekokulumuzda sunulan yemek arasında içerik ve kalite bakımından herhangi bir farklılık bulunmamaktadır. Yemek listeleri aylık olarak Aksaray Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde görev yapan diyetisyenler tarafından hazırlanmakta ve tüm birimlere aynı şekilde gönderilmektedir.

Yemek hizmetlerinin belirlenen standartlar çerçevesinde yürütülmesine azami hassasiyet gösterilmeye devam edilecektir.