



KALİTE KOORDİNATÖRLÜĞÜ FORMLARI

EĞİTİM VE ÖĞRETİM ÖLÇÜTÜ PUKO TEMELLİ
EYLEM PLANI

Doküman Kodu

İlk Yayın Tarihi

Revizyon Tarihi / No

Sayfa

1/2

Tanımlama

Birim	Simav Teknoloji Fakültesi
Amaç ve Hedef Rehberi	Öğrenci ve personelin sağlıklı, hijyenik, ekonomik ve memnuniyet odaklı yemek hizmetlerinden yararlanmasını sağlamak; mevcut yemekhane hizmetlerinin etkinliğini izlemek ve iyileştirmek.
Ölçüt Rehberi	Birim İç Değerlendirme Raporu Hazırlama Rehberi
Ölçüt	B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri B.3.3. Tesis ve Altyapılar
Konu	Yemekhane Hizmetleri İzlenmesi ve Değerlendirilmesi
İlgili Kontrol Faaliyeti ve Paydaş Katılımı	Öğrenciler, Akademik ve İdari
İyileştirme Periyodu	15.10.2025/30.12.2025

PUKO DÖNGÜSÜ

PLANLAMA	Amaç	Öğrenci ve personelin sağlıklı, hijyenik, ekonomik ve memnuniyet odaklı yemek hizmetlerinden yararlanmasını sağlamak; mevcut yemekhane hizmetlerinin etkinliğini izlemek ve iyileştirmek.
	Hedef	2025 yılı sonuna kadar yemekhane hizmetlerinden memnuniyet oranını en az %75'e çıkarmak ve kullanıcı geri bildirimleri doğrultusunda hizmet kalitesini artırmaya yönelik öneriler geliştirmek.
	Faaliyet Açıklaması	- Yemekhane kullanıcılarına yönelik çevrim içi ve basılı anket uygulanması - Hijyen, yemek çeşitliliği, porsiyon yeterliliği, fiyatlandırma ve hizmet hızı gibi kriterlerin değerlendirilmesi - Geri bildirimlerin raporlanarak yemekhane yönetimi ile paylaşılması - Gözlem ve denetimlerle fiziksel koşulların kontrol edilmesi - Tespit edilen eksikliklere ilişkin çözüm önerilerinin geliştirilmesi ve iyileştirme planlarının hazırlanması
	Sorumlu Kişi/ Birim	Yemek Denetleme Komisyonu, Fakülte Sekreteri Kalite Komisyonu
	Gerekli kaynaklar	- Anket uygulama araçları (Google Forms vb.) - Değerlendirme ve denetim formları - Raporlama ve analiz yazılımları - Gözlem için personel görevlendirmesi - Toplantı salonu ve yazışma kaynakları
	Riskler ve önlemler	- Risk: Anketlere düşük katılım
	Ölçütler ve Göstergeler	B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri B.3.3. Tesis ve Altyapılar
	Planlama Tarihleri	15.10.2025
	UYGULAMA	Yapılan faaliyetlerin kısa özeti
Uygulamada görevli kişiler/birimler		Yemek Denetleme Komisyonu, Fakülte Sekreteri ve MYO Sekreteri
Paydaş katılımının belirtilmesi		Simav Yemek San.Tic.Ltd.Şit.

Hazırlayan

Kalite Komisyonu

Kontrol eden

Kalite Komisyonu Başkanı

Onaylayan

Dekan

	Kullanılan kanıtların (doküman, fotoğraf, rapor vb.) listesi	Anket Değerlendirme Sonuçları (Kanıt-1) Yemekhaneye ait fotoğraflar (Kanıt-2) Toplantı Tutanağı (Kanıt-3)
	Uygulama Tarihi	24.11.2025
	Karşılaşılan sorunlar ve kısa açıklamalar	-Yapılan anketin sonucunda yemek kalitesinin düşüklüğünden bahsedilmesi -Hijyen Kurallarına uyulması -Yemek porsiyonlarının yeterli verilmesi
KONTROL	Kontrol faaliyetlerinin açıklaması	(Yapılan anketin sonucunda yemek kalitesinin düşüklüğünden bahsedilmesi,- Hijyen Kurallarına uyulması ve yemek porsiyonlarının yeterli verilmesi) konuları yerinde yapılan kontrolde bir eksikliğe rastlanılmamıştır
	Kontrolü yapan kişi/birim	Yemek Denetleme Komisyonu, Fakülte Sekreteri ve MYO Sekreteri
	Ölçüm ve değerlendirme sonuçları	Yapılan anketin sonucunda yemek kalitesinin düşüklüğünden bahsedilmesi,- Hijyen Kurallarına uyulması ve yemek porsiyonlarının yeterli verilmesi) konuları yerinde yapılan kontrolde bir eksikliğe rastlanılmamıştır ve firma yetkilis uyarılmıştır.
	Eksiklikler ve tespit edilen problemler	-Yemek kalitesinin düşüklüğü -Tabldotlara az yemek koymaları -Yemek masalarının farklı renklerde örtülerin olduğu
	Geri bildirim ve öneriler	-Yemek kalitesinin düşüklüğü ilgili firmaya bilgi verildi. -Tabldotlara az yemek konulması ile ilgili firmaya bilgi verildi. -Yemek masalarının farklı renklerde örtülerin olduğu ile ilgili firmaya örtülerin tek tip olması ile ilgili bilgi verildi.
	Kontrol tarihleri	23.10.2025 24.11.2025

ÖNLEM-İYİLEŞTİRME	Önem ve iyileştirme faaliyetleri	Yemek kalitesini yükseltmeleri için uyarıda bulunulması -Tabldotlara az yemek konulması ile ilgili firmaya bilgi verildi. -Yemek masalarının farklı renklerde örtülerin olduğu ile ilgili firmaya örtülerin tek tip olması ile ilgili uyarıda bulunuldu.
	Sorumlu kişi/birim	Yemek Denetleme Komisyonu, Fakülte Sekreteri ve MYO Sekreteri
	Uygulanacak yöntemler ve kaynaklar	Yemekhane Talimathanemize riayet edilmesi
	Önem için belirlenen zaman çizelgesi	1 ay
	Önem sonuçlarının takibi	Takip edilecektir.
	Önem döneminde elde edilen kazanımlar	Eksikliklerin tespit edilmesi
	Önem periyodu	1 yıl

NOT: Kanıtlara ait form, fotoğraf, resmi yazı vb. belgeleri ek olarak iletmeniz gerekmektedir.

Gönderen Birim Yöneticisi	Gönderim Tarihi	Teslim Edilen
Adı-Soyadı İmza Ramazan YAMAN	24.11.2025	Kalite Koordinatörlüğü

Hazırlayan	Kontrol eden	Onaylayan
Kalite Komisyonu	Kalite Komisyonu Başkanı	Dekan

DPU SIMAV Dr. İBRAHİM NACI EREN YERLEŐKESİ Yemekhane Hizmetleri Memnuniyeti Anketi

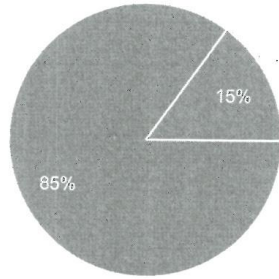
20 yanıt

Analiz bilgilerini yayınla

Biriminiz?

20 yanıt

Kopyala

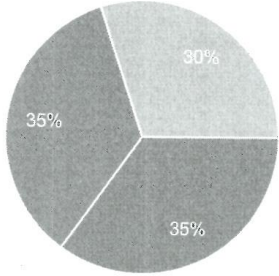


- Simav Teknoloji Fakültesi
- Simav Meslek Yüksekokulu

Üniversitemizdeki görev tanımınız?

20 yanıt

Kopyala

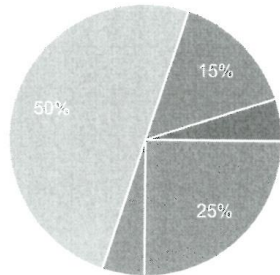


- Öğrenci
- Akademik Personel
- İdari Personel
- Sürekli İşçi

Yemekhanelerimizi ne sıklıkla kullanıyorsunuz?

20 yanıt

Kopyala



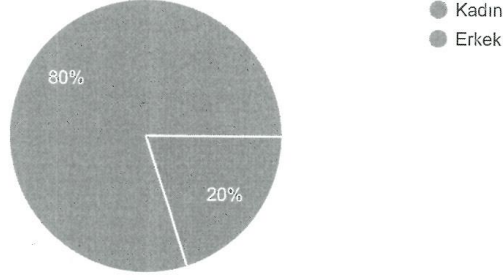
- Her gün
- Haftada 1 gün
- Haftada 2-3 gün
- Sadece yemek menüsünü beğendiğimde
- Hiçbir zaman

Hazırlayan	Kontrol eden	Onaylayan
Kalite Komisyonu	Kalite Komisyonu Başkanı	Dekan

Cinsiyetiniz?

20 yanıt

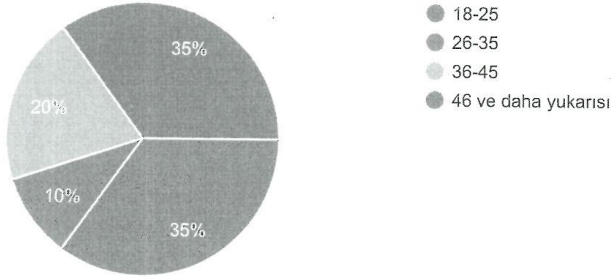
Kopyala



Yaşınız?

20 yanıt

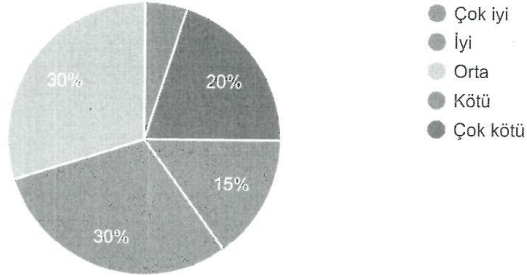
Kopyala



Aylık yemek menüsünde sunulan yemeklerin çeşitliliği hakkındaki genel değerlendirmenizi belirtir misiniz?

20 yanıt

Kopyala

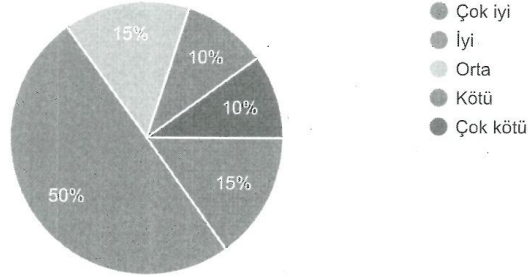


Hazırlayan Kalite Komisyonu	Kontrol eden Kalite Komisyonu Başkanı	Onaylayan Dekan
---------------------------------------	---	---------------------------

Sunulan yemek porsiyonlarının miktarını nasıl değerlendirirsiniz?

Kopyala

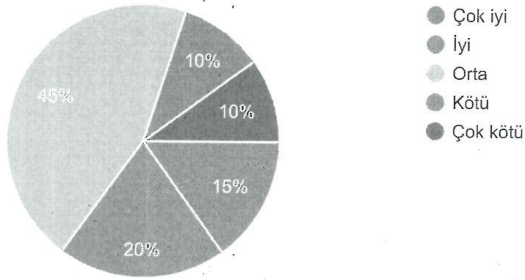
20 yanıt



Yediğiniz yemeğin kalitesi ve çeşidi dikkate alındığında fiyatı sizce uygun mu?

Kopyala

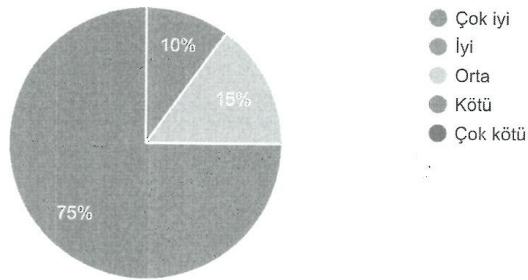
20 yanıt



Yemekhanemizin fiziki kapasitesi sizce yeterli mi?

Kopyala

20 yanıt

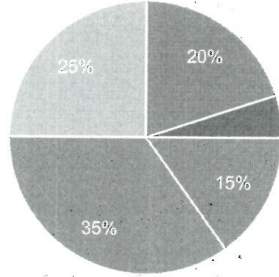


Hazırlayan	Kontrol eden	Onaylayan
Kalite Komisyonu	Kalite Komisyonu Başkanı	Dekan

Menüde yer alan çorbaların lezzeti ve malzeme içeriği sizce nasıl?

Kopyala

20 yanıt

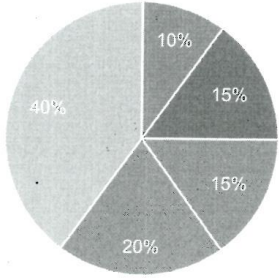


- Çok iyi
- İyi
- Orta
- Kötü
- Çok kötü

Menüde yer alan ana yemeklerin (et-sebze yemekleri) lezzeti ve malzeme içeriği sizce nasıl?

Kopyala

20 yanıt

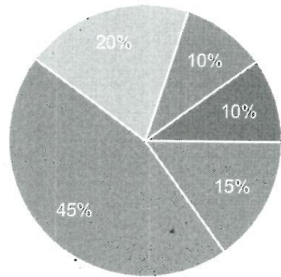


- Çok iyi
- İyi
| Orta | 40% |
| Kötü | 20% |
| Çok kötü | 15% |

Menüde yer alan yardımcı yemeklerin (pilav, makarna vb.) lezzeti ve malzeme içeriği nasıl?

Kopyala

20 yanıt



- Çok iyi
- İyi
- Orta
- Kötü
- Çok kötü

Hazırlayan
Kalite Komisyonu

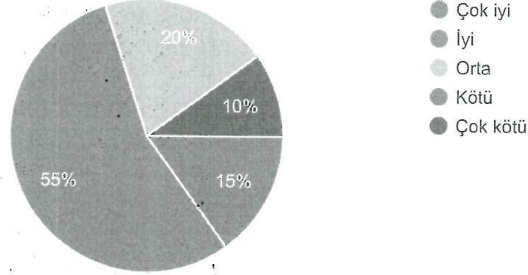
Kontrol eden
Kalite Komisyonu Başkanı

Onaylayan
Dekan

Menüde yer alan salata ve tatlıların lezzeti ve miktarı sizce nasıl?

Kopyala

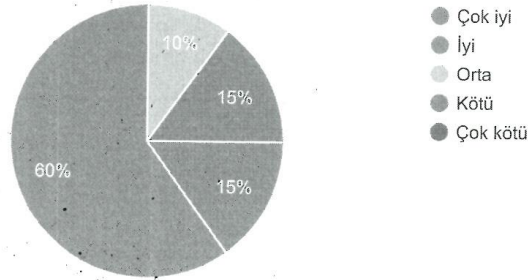
20 yanıt



Yemekhanelerin genel temizliği sizce nasıl?

Kopyala

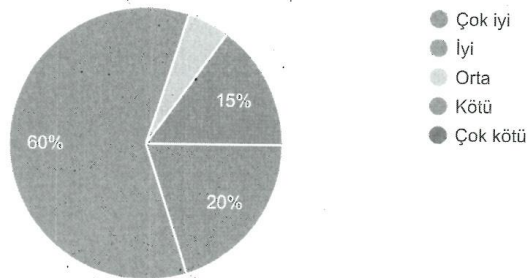
20 yanıt



Yemekhane personelinin temizlik hassasiyeti (maske, eldiven, bone kullanımı vb.) sizce nasıl?

Kopyala

20 yanıt

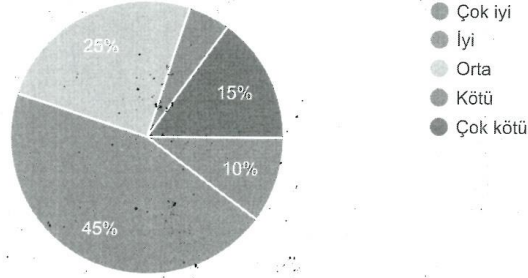


Hazırlayan Kalite Komisyonu	Kontrol eden Kalite Komisyonu Başkanı	Onaylayan Dekan
---------------------------------------	---	---------------------------

Yemehanelerde kullanılan tabak, çatal, kaşık vb. malzemelerin temizliği sizce nasıl?

Kopyala

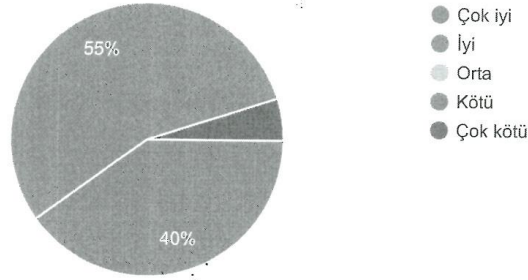
20 yanıt



Yemekhane personelinin size karşı tutum ve davranışları nasıl?

Kopyala

20 yanıt



GÖRÜŞ ve ÖNERİLERİNİZ:

7 yanıt

Yemeklerin daha lezzetli yapılmasını bekliyoruz.

Yemeklerin kalitesi gelen olarak çok kötü. Yemeği yedikten sonra mideniz yanmaya vücudunuz rahatsız olmaya başlıyor.

Yemek çeşidi çok az ve tatlı yok. Kaşık çatal ve tabak temizliğine biraz daha özen isterdik

Her gün aynı yemekleri yiyormuş gibi hissediyoruz her gün fasulye var neredeyse yemek çeşitliliği çok kötü onun dışında gayet güzel

Teşekkürler

Çorbaların ısıtılma sıkıntısı var sanırım soğuk oluyor

İbrahim gokdemir

Hazırlayan	Kontrol eden	Onaylayan
Kalite Komisyonu	Kalite Komisyonu Başkanı	Dekan

Kanıt -2



Hazırlayan Kalite Komisyonu	Kontrol eden Kalite Komisyonu Başkanı	Onaylayan Dekan
---------------------------------------	---	---------------------------



Hazırlayan Kalite Komisyonu	Kontrol eden Kalite Komisyonu Başkanı	Onaylayan Dekan
---------------------------------------	---	---------------------------

SİMAV TEKNOLOJİ FAKÜLTESİ ve SİMAV MESLEK YÜKSEKOKULU YEMEKHANE
HİZMETLERİ DEĞERLENDİRME TOPLANTISI TUTANAĞI

Fakülte ve Meslek Yüksekokulu yemek denetleme üyeleri, Simav Yemek San. ve Tic. Ltd. Şti. yetkilisi ile birlikte Fakülte Sekreteri Ramazan YAMAN'ın odasında toplandı. Yapılan değerlendirmelerde;

1. Genel temizliğe ve hijyen kurallarına dikkate devam edilmesi,
2. Yemeklerin daha leziz bir şekilde yönetmelige uygun bir şekilde çıkarılmasına dikkat edilmesi,
3. Rektörlükten gelen Aylık Yemek Listesinin uygulanmasına devam edilmesine,
4. Yemek porsiyonlarının yeterli verilmesine,
5. Yemekhane örtülerinin tek tip olmasına,

Karar verildi.

Toplantıya iyi dilek ve temennilerle son verildi. (24.11.2025)

Komisyon :

  Mustafa AKGÜNEŞ  Simav Yüksekokulu Sekreteri	  Öğr. Gör. Serkan ÖZTEKİN Simav Meslek Yüksekokulu Finans Bankacılık Sigortacılık Bölümü	  İsmail YILDIZ Simav Meslek Yüksekokulu Bilgisayar İşletmeni
  Ramazan YAMAN Simav Teknoloji Fakültesi Fakülte Sekreteri	  Doç. Dr. Ömer KASIM Simav Teknoloji Fakültesi Elektrik- Elektronik Müh. Bölüm Başkanı	  Hüseyin DEVKÜR Simav Teknoloji Fakültesi Bilgisayar İşletmeni

Yemek Hizmetleri Firma Yetkilisi



Hazırlayan	Kontrol eden	Onaylayan
Kalite Komisyonu	Kalite Komisyonu Başkanı	Dekan