**1-Yemekler Üniversitemiz Personeli olan aşçılar tarafından mı hazırlanıyor?**

Yemek hizmeti özel bir şirket tarafından taşımalı yemek hizmeti yoluyla yapılıyor. Yemek Şirketi üniversite ile yaptığı yemek sözleşmesine uygun olarak üniversite bünyesinde bulunan mutfak ve yemekhanelerde hizmet veriyor.

**2-Yemek menüleri hazırlanırken nelere dikkat edilmektedir. Yemek menüleri kim tarafından oluşturulmaktadır?**

Yemek menüleri aylık olarak Üniversitemiz Diyetisyeni ve Gıda Mühendisi, Gıda Teknikleri tarafından yetişkin bir insanın günlük alması gereken kalori miktarı göz önünde bulundurularak hazırlanmakta ve yemekhaneyi denetlemekle görevli kontrol teşkilatı onayına sunulduktan sonra ilan edilmektedir.

**3-Yemekler yapılırken nelere dikkat edilmektedir? Yemeklerde kullanılan malzemeler belirli bir denetimden geçiyor mu? Malzemeleri kimler denetliyor?**

Menülerimiz, yemek firmasının uygulayacağını taahhüt ettiği teknik şartnamede belirtilen kurallara göre hazırlanmaktadır. Bu kurallar kısaca; hijyen ve sanitasyona, insan sağlığına uygunluğuna, yemeklerde kullanılacak gıda maddelerinin Gıda Üretim ve Satış Yerleri hakkındaki yönetmeliğe ve Türk Gıda Kodeksine uygunluğuna ve ambalajlarda TSE logosu bulunmasına dikkat edilerek hazırlanmaktadır. Yemeklerde kullanılan tüm malzemeler kontrol teşkilatı tarafından denetlenmektedir.

**4-Yayınlanmış olan aylık yemek menüsü dışında yemek verilmekte midir?**

İlan edilmiş olan menüye muadil yemek, yemeğin bitmesi durumunda verilebilmektedir. Menü değişikliği sadece gıda maddelerinin temininde yaşanabilecek aksaklıklardan dolayı yapılabilmektedir ki, böyle bir durumda ise web sitesinde ilan edilmektedir.

**5-Üniversitemizde günlük kaç kişi yemek hizmetinden faydalanmaktadır?**

Akademik takvime göre eğitim-öğretim dönemi içerisinde merkez kampüs ve ilçe kampüslerimizde; öğle 4.000, akşam 1.500 olmak üzere bir günde ortalama 5.500 kişi yemek hizmetinden faydalanmaktadır.

**6-Bir gün önce pişen yemekten artan herhangi bir malzeme ertesi gün yemeğinde kullanılıyor mu?**

Her yemeğin malzemesi taze olarak alınmakta ve ertesi güne özel yapılmaktadır. Mutfak ve yemekhanelerimizde yemek ihalesi şartnamesinde belirtilen evsaflarda birinci sınıf malzemeler kullanılmaktadır.

**7-Yemekhanelerde alerjen ve gluten intoleransı olan bireyler için yemekler sunulmakta mıdır?**

Özel diyet programı yürütmesi gereken öğrenci veya personelimiz durumunu Daire Başkanlığımıza yazılı olarak bildirmesi halinde, yüklenici firmaya uygun şartlar altında diyet menüler hazırlatıp, yemek hizmeti sunabiliyoruz.

**8-Yemekhane ilaçlama yapılıyor mu?**

Yemekhanelerde insan sağlığına zarar verilmeyecek şekilde aylık ilaçlama yapılır ve raporlanır.

**9- Gün içerisinde yemekhanede kaç defa indirimli fiyattan faydalanarak yemek yiyebiliriz?**

Gün içerisinde öğrenci veya personel kimlik kartlarıyla birden çok kez yemek yenilebilir fakat yemek ücreti ilk seferde indirimli olarak, ikinci veya daha fazla yemek yenmesi durumunda yemek ücreti yemeğin maliyeti üzerinden ödenir.

**10- Yemekhane çalışma saatleri nelerdir?**

Merkez Kampüs yemekhanelerimizde eğitim–öğretim döneminde öğle ve akşam yemek hizmeti 11:00-14:00 ve 15:00-19:00 arasında olmak üzere aynı menü üzerinden verilmektedir. Eğitim-öğretimin olmadığı dönemlerde ve yaz okulu döneminde 11:00-14:00 saaatleri arasında hizmet vermektedir.

 İlçelerde ise yemek hizmeti ikinci öğretimin olmadığı okullarımızda 11:00-14:00 arasında, ikinci öğretimin olduğu okullarımızda 11:00-14:00 ve 15:00-18:00 saatleri arasında hizmet vermektedir.

**11- öğrenci ve personel kimlik kartlarına para yükleme işlemi nasıl yapılıyor?**

Bakiye yüklemeleri, internet üzerinden [(unka.bilecik.edu.tr)](http://unka.bilecik.edu.tr/)TC Kimlik numarasıyla veya yemekhane/fakülteler de bulunan kiosklardan (para yükleme cihazı) banka kartı ile yapılmaktadır.

Saat 11:00’a kadar internet üzerinden yükleme yapıldığında direkt harcama noktalarında güncelleme yapılacaktır. 11:00’ dan sonra yapılan internet yüklemelerinde kiosklardan güncelleme işlemi yapılmalıdır. (kartı cihaza takıp çıkartmak güncelleme işlemi için yeterlidir.)