

Ankara, 6Aralık,1968

KANTİN VE KAFETERYA HAKKINDA

AÇIKLAMA I.

Okul sorunlarımızdan en önemlisi olan Kantin ve Kafeterya problemi üzerine eğilen Öğrenci birliğimiz, yaz boyunca geniş bir araştırma yapmış ve netice olarak bir rapor hazırlamıştır.

Bu raporda, kantin ve kafeterya işleyişindeki aksaklıklar tesbit edilmiş ve nedenleri açıklık kazanmıştır.Yeni bir işleyiş şeklini öngören rapora uygun olarak meselelere bir çözüm yolu getirebilmek için Öğrenci Birliği,Kantin ve Kafeterya Komitesini kurmuştur.

Her yurt Komitesinden birer temsilcinin bulunduğu 9kişilik bu komite ,yapmış olduğu çalışma ve incelemeler neticesinde aşağıdaki sorunları tesbit etmiş ve belirtilen çözüm yollarını getirmiştir. Tesbit edilen sorunlar ve çözüm yolları şunlardır:

A.Malların alınışından işlenip satılincaya kadar kalite,fiat ve miktarının öğrenci arkadaşlar tarafından denetlenmesi ve öğrenci yararına işler bir duruma getirilmesi.

1.Malların satın alımında, satın alma memurunun yalnız bırakılmaması ve görevli öğrenci arkadaşlar tarafından denetimi yapılarak neticenen kalite,miktar ve fiat olarak Kantin ve Kafeterya Komitesine bildirilmesi,

2.Ambardan mutfağa çıkartılan malların,komitenin görevlendireceği öğrenci arkadaşlar tarafından miktar ve cinsinin tesbit edilerek durumun rapor edilmesi,

3.Her porsiyon için kullanılan malzemenin gramaj olarak ve her gün kullanılan mallardan,ne miktarda yemek çıkacağının porsiyon olarak tesbit edilerek komiteye sunulması,

4.Günlük Kantin ve Kafeterya hasılatının ayrı ayrı komiteye bildirilmesi,

5.Yemeklerin yapılması anında mutfağın haber vermeksizin kontrol edilmesi ve sunulan komiteye rapor edilmesi,

6.Kantinlere gelen malların Yurt Komitelerinden vazifelendirilen arkadaşlar tarafından kalite,miktar ve fiatının tesbit edilmesi ve günlük rapor hazırlanması,

7.Kantinlerde satılan malların fiat tesbitine bir esas bulununcaya kadar idarenin komiteyle birlikte karar verilmesi,

8.Ayda bir kantinlerde envanter sayımı yapılması ve eldeki raporlarla birlikte 15 günde bir kantin ve kafeterya müdürünün sunacağı genel hesap gözönünde tutularak, aylık malî durumun tesbit edilmesi,

B.Olanakların ihtiyaçlara en iyi bir şekilde cevap vermesinin sağlanması ve yeni olanaklar hazırlanması

1-Ramazan boyunca,yurtlarda 350 krş. civarında tabldot hazırlanması ve sahurda öğrenci arkadaşların ihtiyaçlarını daha seri bir şekilde karşılanması için tepsisi,tabak,kaşık...vb. eksikliklerinin giderilmesi,

2-Yemek listelerinin haftalık olarak,komite ve kafeterya Müdürünün yapacağı ortak toplantıda,anket sonuçlarından esinlenerek mevsime uygun bir şekilde hazırlanması ve pazar günü öğle yemeklerinde bira verilmesi,

3-Yurtlarda kalan arkadaşların ihtiyaçlarını karşılamak üzere tavuk,kebab,pide nevilerinden yemek temin edilebilecek bir restoran açılması,

4-Birden fazla tabldot çıkartılma imkânı olmadığından 350 krş. etli tabldot yerine 250 krş. 'luk değişik bir tabldotun çıkartılması ve buranın öğrenci arkadaşlara bırakılması(Ankette geniş bilgi verilmiştir.)

5-Sabahları öğrenci arkadaşların daha ucuz kahvaltı temini için,kafeteryada çorba verilmesi,

6-Tepsi,tabak,çatal,kaşık ve bıçakların daha iyi bir şekilde temizlenebilmesi için sıcak bula kütüphanesinin alınması ve kullanılan tepsilerin bırakılacağı gözden uzak ve daha uygun bir bankonun yaptırılması,

7-Yurt kantinlerinin Pazar günleri 10.30 yerine 11.00'e kadar ve ayrıca her akşam bir yurt kantininin 23.30'a kadar açık tutulması,

8-Yurtlarda merkezi bir kırtasiye büfesinin açılması,

9-Cumartesi vePazar günleri Kütüphanede çalışan arkadaşların ihtiyaçlarını karşılamak üzere,Matematik kantininin açık tutulması,

10-3. ve 4. Blok kantinlerine turnike konularak,alışverişin daha uygun,düzenli ve daha seri olmasının sağlanması,

11-kantin geçitlerinin artırılması ve öğrenci arkadaşların isteklerinin tesbiti,

12-kantinlerde ölçü ve tartı işleminin daha pratik ve daha sıhhatli olabilmesi için ibreli terazı temini,

13-Tost yapımının daha pratik olması ve kalitesinin düzeltilmesi için büyük tost makinalarına ile kantinci alınması,

14-kullanılmakta olan cam bardakların ihtiyacı karşılar bir duruma getirilmesi veya kağıt bardak temini yoluna gidilmesi,

15-Vazifeli tüm personelin isimlerinin,giydiği elbiseye iletirilmesi ve böylece davranışlarının daha kolay tesbitinin sağlanması,

16-Kafeteryada el yıkamak için sabun temini,

17-Yurtlarda ve kafeteryada yıkama kutuları konularak,öğrenci arkadaşların günlük şikayet ve isteklerinin tesbiti edilebilmesi.

ODTÜ Öğrenci Birliği

kantin ve Kafeterya Komitesi

<u>Yemek Cinsi</u>	O.D.T.Ü.		Hacettepe Üni.		Site Öğr.Yurdu		Koç Öğr.Yurdu	
	<u>Gramaj</u>	<u>Yeni Sa.Fi.</u>	<u>Gramaj</u>	<u>Fiatlar</u>	<u>Gramaj</u>	<u>Fiatlar</u>	<u>Gramaj</u>	<u>Fiatlar</u>
Çorbalar	70	-.35(x)	70	1.-	60	-.60	60	-.50
Etler	200-225	2.25	200-225	3.50	170-200	2.50	170-200	2.25
Kebablar	200-225	2.25	200-225	3.50	150-170	2.75	140-170	2.25
Köfteler	150-170 3 Ad.	2.-	150-170	3.50	3 Ad.	2.25	120-140	2.-
Dolmalar	5 Ad.	1.75	5 Ad.	2.-	4 "	1.50	-	-
Z.Yağlılar	2 "	1.-	2 "	1.50	2 "	1.25	2 Ad.	1.-
Etli Kuru ve Yaş Sebzeler	170-200	1.25	170-200	2.25	150-180	1.50	150-180	1.50
Yumurtalılar	1 Ad.	1.10(x)	-	-	1 Ad.	2.-	1 Ad.	2.-
Kızartmalar	160-180	1.-	160-180	1.75	140 -150	1.25	140-150	-.80
Pilâv-Makarna	70-90	-.60(x)	70-90	1.25	60-80	1.-	60-80	-.75
Börek	1 Ad.	1.-	1 Ad	1.75	1 Ad.	1.25	1 Ad	1.-
Hamur Tatlıları	2 Ad	1.25	2 Ad	1.-	2 Ad(60-70)	1.-	2 Ad(60-70)	1.-
Kompostolar	-	-.60	-	1.-	-	1.-	-	-.60
Sütlüler	-	-.75(x)	-	1.25	-	1.-	-	-.60
Salata Emsali	-	-.50(x)	-	1.50	-	1.-	-	-.60
Ekmek	1 Ad	-.25	1 Ad		1 Ad	-.25	1 Ad	-.20
Tabldot(Ekmek dahil)		3.50	-	-	-	-	-	-

Not : Site ve Koç Öğrenci Yurtlarında yemek fiyat ve gramajları III. sınıf lokanta standartlarına göre tesbit edilmektedir.

(x) İşaretli yemeklerin fiyatlarında bir değişiklik yapılmamıştır.