

BESLENME HİZMETLERİ BİRİMİ

Beslenme Hizmetleri Birimi; öğrencilere, akademik personele, idari personele ve misafirlere olmak üzere toplamda **8** yemekhanede (13 adet yemek salonunda) günde 5500- 6000 kişilik yemek hizmeti verilmektedir.

Yemekhanelerimiz ve kişi sayılarımız aşağıda belirtilmiştir.

Meşelik Yerleşkesi Merkezi Yemekhane

Meşelik Yerleşkesi Mühendislik Yemekhanesi

Ali Numan Kırar Yerleşkesi (Ziraat Fakültesi) Yemekhanesi

Bademlik Yerleşkesi (Mimarlık Bölümü) Yemekhanesi

Organize Sanayi Bölgesi Yerleşkesi (Eskişehir Meslek Yüksekokulu) Yemekhanesi

Sivrihisar İlçesi Yerleşkesi (Meslek Yüksekokulu) Yemekhanesi

Mahmudiye İlçesi Yerleşkesi (Atçılık Meslek Yüksekokulu) Yemekhanesi

Çifteler İlçesi Yerleşkesi (Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu) Yemekhanesi

Meşelik Kampüsü

1. Personel Yemek Salonu: 2 Adet

a) Merkez Yemek Salonu (450 Kişi)

b) M.M.F. Yemek Salonu (120 Kişi)

2. Öğrenci Yemek Salonu: 3 Adet

a) Merkez Zemin Kat Yemek Salonu (750 Kişi)

b) Merkez 1. Kat Yemek Salonu (700 Kişi)

c) M.M.F. Yemek Salonu (344 Kişi)

Bademlik Kampüsü

3. Personel ve Öğrenci Yemek Salonu: 1 Adet (99 Kişi)

Ziraat Fakóltesi

4. Personel ve Öğrenci Yemek Salonu: 1 Adet (98 Kişı)

Eskişehir Meslek Yüksekokulu

5. Personel ve Öğrenci Yemek Salonu: 1 Adet (150 Kişı)

Mahmudiye Atçılık Meslek Yüksekokulu

6. Personel ve Öğrenci Yemek Salonu: 1 Adet (40 Kişı)

Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu (Çifteler Yerleşkesi)

7. Personel ve Öğrenci Yemek Salonu: 1 Adet (50 Kişı)

Sivrihisar Meslek Yüksekokulu

8. Personel ve Öğrenci Yemek Salonu: 1 Adet (60 Kişı)

Birimimiz de yemek hizmetleri 4734 Sayılı Kamu İhale Kanunda yazılı usul ve şartlarla malzeme dâhil yemek yapımı, servis ve sonrası hizmet alımı şeklinde giderilmektedir. 2024-2025 Akademik Yılı için yapılan yemek ihalemiz 01 Temmuz 2024-30 Haziran 2025 tarihlerini kapsamaktadır. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi'ne bağı merkez ve ilçelerde yer alan okullarda 2024-2025 yılı boyunca, güz ve bahar dönemlerinde öğle ve akşam yemeğı ile ara tatil ve yaz dönemlerinde öğle yemeğı olarak; toplam **900.000 (850.000 merkez 50.000 ilçeler)** öğün sayısı belirlenmiştir. Güz ve bahar dönemlerinde öğle yemeğı 11:00–14:00 ve akşam yemeğı 16:00–18:00 (Meşelik Yerleşkesindeki Yemekhaneler), ara tatil ve yaz döneminde ise öğle yemeğı 11:00–14:00 saatleri arasında yemek hizmeti verilmektedir. (Öğlen ve akşam menüleri aynıdır) Personel ve öğrenciye yemek için kart doldurulma işi idarece yapılmaktadır.

Yemekler günlük olarak Meşelik Kampüsü ana mutfakta hazırlanarak ve Meşelik Kampüsü dışındaki il merkezindeki yerleşkelere de dağıtım yapılmaktadır.(Mevcut koşullar altında 5 noktaya; Meşelik Yerleşkesi Merkezi Öğrenci ve Personel Yemekhanesi, Meşelik Yerleşkesi Mühendislik Mimar Fakültesi Yemekhanesi, Ali Numan Kırac Yerleşkesi (Ziraat Fakültesi) Yemekhanesi, Bademlik Yerleşkesi Yemekhanesi, Organize Sanayi Bölgesi Yerleşkesi (Eskişehir Meslek Yüksekokulu) Yemekhanesi, arac ile ortalama 65 km yemek taşıma işlemi gerçekleştirecektir).

Merkez yerleşkelerle birlikte, ilçelerdeki yüksekokul/meslek yüksekokulları için yemek hizmetini taşımalı olarak Merkezi Yemekhane 'den yapılmaktadır. İlçelerdeki okullar, Mahmudiye ve ifteler aynı güzergâhta olup toplam 70 km'dir. Sivrihisar M.Y.O. ise 98 km'dir.

Menüler aylık olarak belirlenmekte olup, bir yetişkinin günlük alması gereken kaloriler dikkate alınarak diyetisyen tarafından hazırlanmaktadır.

Diyetisyen ve uzman kişiler tarafından 5179 Sayılı Gıdaların retimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname, TSE Standartları, Türk Gıda Kodeksi, Sağlık Bakanlığı Yönetmeliklerine ve kalite yönetim sistemine uygun olarak çalışmalar yapılmaktadır.

HAZIRLAYAN

Fatma IřIK



řube Müdürü

ONAYLAYAN

Timuçin DOėAN



S.K.S.Daire Břk.