

## Öğrenci Hizmet Değerlendirme Anketi

Aşağıda verilen sorulara sizin için uygun olan seçeneği işaretleyiniz.

### GÜVENLİK HİZMET ANKETLERİ

[1] Hiç Memnun Değilim, [2] Memnum Değilim, [3] Kısmen Memnunum, [4] Memnunum, [5] Çok Memnunum

1. Güvenlik görevlilerin tutum ve davranışlarından	1	2	3	4	5
2. Güvenlik görevlilerin sayısından	1	2	3	4	5
3. Yerleşke girişindeki güvenlik kontrollerinden	1	2	3	4	5
4. Yerleşke içi güvenlik tedbirlerinden	1	2	3	4	5
5. Yerleşkede yapılan etkinliklerdeki güvenlik tedbirlerinden	1	2	3	4	5
6. Sosyal, kültürel ve spor alanlarının güvenliğinden	1	2	3	4	5
7. Okul binasının güvenliğinden	1	2	3	4	5
8. Mesai saatleri dışındaki güvenlik tedbirlerinden	1	2	3	4	5
9. Genel olarak kendimi yerleşkede güvende (emniyette) hissederim					

- Kesinlikle hayır
- Hayır
- Biraz
- Evet
- Kesinlikle evet

### TEMİZLİK HİZMETİ

[1] Hiç Memnun Değilim, [2] Memnum Değilim, [3] Kısmen Memnunum, [4] Memnunum, [5] Çok Memnunum

10. Üniversite yerleşkesinin genel temizliğinden	1	2	3	4	5
11. Ofis/odaların genel temizliğinden	1	2	3	4	5
12. Dersliklerin/laboratuvarların genel temizliğinden	1	2	3	4	5
13. Lavabo ve tuvaletlerin genel temizliğinden	1	2	3	4	5
14. İç mekânlardaki ortak alanların (koridor vb.) genel temizliğinden	1	2	3	4	5
15. Dış mekânların (bahçe, kamelya, otopark vb.) genel temizliğinden	1	2	3	4	5
16. Diğer ortak alanların (spor alanları vb.) genel temizliğinden	1	2	3	4	5
17. Çöp kutularının sayısından/yerinden	1	2	3	4	5

18. Çöplerin zamanında alınmasından	1	2	3	4	5
19. Temizlik personelinin hijyen kurallarına uyumundan	1	2	3	4	5
20. Temizlikle ilgili şikâyetlere gösterilen hassasiyetten	1	2	3	4	5

### YEMEK HİZMETLERİ

21. Üniversitemiz yemekhanesinden haftada kaç gün yemek yiyorsunuz?

- 1  
2  
3  
4  
5  
Hiç

[1] Hiç Memnun Değilim, [2] Memnum Değilim, [3] Kısmen Memnunum, [4] Memnunum, [5] Çok Memnunum

22. Yemek ücreti ödeme sisteminden	1	2	3	4	5
23. Günlük menüdeki yemeklerin çeşitliliğinden	1	2	3	4	5
24. Günlük menüdeki yemeklerin birbiriyle uyumundan	1	2	3	4	5
25. Ana yemeklerin (et, sebze, bakliyat vb.) lezzetinden	1	2	3	4	5
26. Yardımcı yiyeceklerin (salata, meyve, tatlı vb.) lezzetinden	1	2	3	4	5
27. Çorbaların lezzetinden	1	2	3	4	5
28. Kullanılan etin kalitesinden	1	2	3	4	5
29. Kullanılan sebzenin kalitesinden	1	2	3	4	5
30. Kullanılan bakliyatın kalitesinden	1	2	3	4	5
31. Kullanılan yağın kalitesinden	1	2	3	4	5
32. Yemeklerin genel hijyeninden	1	2	3	4	5
33. Yemeklerin genel görünüşünden	1	2	3	4	5
34. Yemeklerin sıcaklığından	1	2	3	4	5
35. Yemeklerin doyuruculuğundan (gramajından)	1	2	3	4	5
36. Ekmeklerin tazeliğinden	1	2	3	4	5
37. Yemekhane personelinin sayısından	1	2	3	4	5
38. Yemekhane personelinin tutum ve davranışından	1	2	3	4	5
39. Yemekhane personelinin hijyeninden	1	2	3	4	5
40. Yemekhane salonlarının kapasitesinden	1	2	3	4	5
41. Yemekhane salonlarındaki oturma düzeninden	1	2	3	4	5
42. Yemekhane salonlarının havalandırma/ısı konforundan	1	2	3	4	5

43. Yemekhanenin (salon, lavabo vb.) genel temizliğinden	1	2	3	4	5
44. Masa, sandalye vb.'nin temizliğinden	1	2	3	4	5
45. Çatal, bıçak, kaşık vb.'nin temizliğinden	1	2	3	4	5

### İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

[1] Hiç Memnun Değilim, [2] Memnum Değilim, [3] Kısmen Memnunum, [4] Memnunum, [5] Çok Memnunum

46. Laboratuvarlardaki kimyasalların saklanma koşullarından	1	2	3	4	5
47. Laboratuvarlardaki makine ve parçalarının güvenli çalışmasından	1	2	3	4	5
48. Laboratuvarlardaki kişisel koruyucu donanımların (baret, maske vb.) yeterliliğinden	1	2	3	4	5
49. Binalardaki yangın söndürme ekipmanlarının yeterliliğinden	1	2	3	4	5
50. Afet anında binalardaki uyarıcı işaretlerin/sinyallerin yeterliliğinden	1	2	3	4	5
51. Çalışma ortamındaki ergonomi şartlarının (aydınlatma, havalandırma vb.) yeterliliğinden	1	2	3	4	5
52. Binalardaki elektrik panoları ve prizlerinin güvenilirliğinden	1	2	3	4	5
53. Çalışma ortamının hijyen şartlarından	1	2	3	4	5
54. İş yeri hekimi ve diğer sağlık görevlilerinin hizmetinden	1	2	3	4	5
55. Bakım ve onarım çalışmaları sırasında alınan güvenlik tedbirlerinden	1	2	3	4	5
56. İş sağlığı ve güvenliği bilgilendirme eğitimlerinin yeterliliğinden	1	2	3	4	5
57. İş sağlığı ve güvenliğine ilişkin tatbikatların yeterliliğinden	1	2	3	4	5

Gönder