



**Atatürk Üniversitesi**

**Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı**

**BİRİM FAALİYET RAPORU**  
**(2023)**



# I- GENEL BİLGİLER

## A- Misyon ve Vizyon

- **Misyon(Öz Görev)** Tüm öğrencilerimize sosyal sorumluluk bilincini geliştirerek, ders dışı zamanlarını en iyi şekilde değerlendirmeleri, yeni ilgi alanları kazanmaları için imkan sağlanması, öğrencilerimizin sosyal durumlarının iyileştirilmesi, düzenli ve sağlıklı beslenmelerinin temini, yeteneklerinin ve kişiliklerinin gelişmesine imkan verecek hizmetlerin sunulması, ruhsal ve bedensel sağlıklarını geliştirecek faaliyetlerle, düzenli ve disiplinli çalışmalarla birlikte eğlenme ve dinlenme imkanları sağlanarak, ülkemiz ve şehrimiz için kamu yararı gözetilen öncü üniversiteden öncü bireyler yetiştirmesini sağlamayı görev edinmiştir.
- **Vizyon (Öz Ülkü)** Gerçekleştirilen tüm hizmet alanlarında “hayatın hizmetinde, hep ileriye” sloganını şiar edinerek üniversitemizin yeni ve çağdaş tüm bilgi teknolojilerini tüm öğrencilerimizin kullanımına sunarak spor, beslenme, kültür vb. alanlarda hizmet kalitesini artıran bir birim olarak üniversitemizin tercih edilebilirliğini en üst düzeye çıkarmak.

## B- Yetki, Görev ve Sorumluluklar

**Daire Yönetiminin Görevleri:** İş bölümü hakkında getirilen teklifleri inceleyerek önerileri ile birlikte Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü'ne sunar, dairenin ihtiyacı olan kadro, araç ve gereçler ile faaliyet alanlarını ilgilendiren diğer konular hakkında Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü'ne önerilerde bulunur, daireye Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü tarafından havale edilen hizmetlerle ilgili işler hakkında görüş bildirir.

**Daire Başkanı:** Daire Başkanı, Üniversite Yönetim Kurulu'nun görüşü alınarak Atatürk Üniversitesi Rektörü tarafından atanır.

**Daire Başkanı Görevleri:** Daire'nin yöneticisi ve temsilcisidir. Daire'de çalışan bütün görevliler üzerinde genel yönetim, denetim, iş bölümü yapma, çalışma düzeni kurma, yetiştirme, hizmet içi eğitimi sağlama yetkilerine sahiptir, görevlendirilecek kişilerin seçimlerini yaparak, ilgili yasa ve yönetmelik uyarınca atamalarının yapılmasını Genel Sekreterlik kanalıyla Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü'ne önerir.

**Yasal Dayanak ve Sorumluluk Alanları:** Yasal Dayanak: 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu;

Madde 46: Cari hizmet maliyetine öğrenci katkısı ve öğrenci sosyal tesis ve faaliyetlerinden elde edilen gelirler, üniversite veya yüksek teknoloji enstitüsü adına milli bankalardan birinde açılacak hesaba yatırılır. Bu miktarlar Rektörlükçe en geç ilgili ayın sonuna kadar Bütçe Dairesi Başkanlığı hesabına bir yandan gelir, diğer yandan özel ödenek kayıt olunmak üzere aktarılır. Aktarılan bu miktarlar Maliye Bakanlığı'na özel ödenek kaydedilir. Kayıt olunan ödenekler, başta öğrencilerin beslenme, sağlık, spor, kültür ve diğer sosyal hizmetleri olmak üzere, üniversitenin cari, kalkınma plan ve programlarına uygun yatırım, transfer ve öğrencilerin kısmi zamanlı olarak geçici işlerde çalıştırılmasına ilişkin giderlerinde kullanılır. Kullanım ve harcamaya ilişkin esas ve usuller Maliye ve Gümrük Bakanlığı'nın görüşü alınarak Yükseköğretim Kurulu'na belirlenir.

Madde 47: Faaliyetlerin Düzenlenmesi: a. (Değişik: 17/8/1983- 2880/28 md.) Yükseköğretim kurumları, Yükseköğretim Kurulunun yapacağı plan ve programlar uyarınca, öğrencilerin beden ve ruh sağlığının korunması, beslenme, çalışma, dinlenme ve boş zamanlarını değerlendirme gibi sosyal ihtiyaçlarını karşılamak ve bu amaçla bütçe imkanları nispetinde okuma salonları, yataklı sağlık merkezleri, mediko - sosyal merkezleri, öğrenci kantin ve lokantaları açmak, toplantı, sinema ve tiyatro salonları, spor salonu ve sahaları, kamp yerleri sağlamakla ve bunlardan öğrencilerin en iyi şekilde yararlanmaları için gerekli önlemleri almakla görevlidirler.

## C- İdareye İlişkin Bilgiler

### 1- Fiziksel Yapı

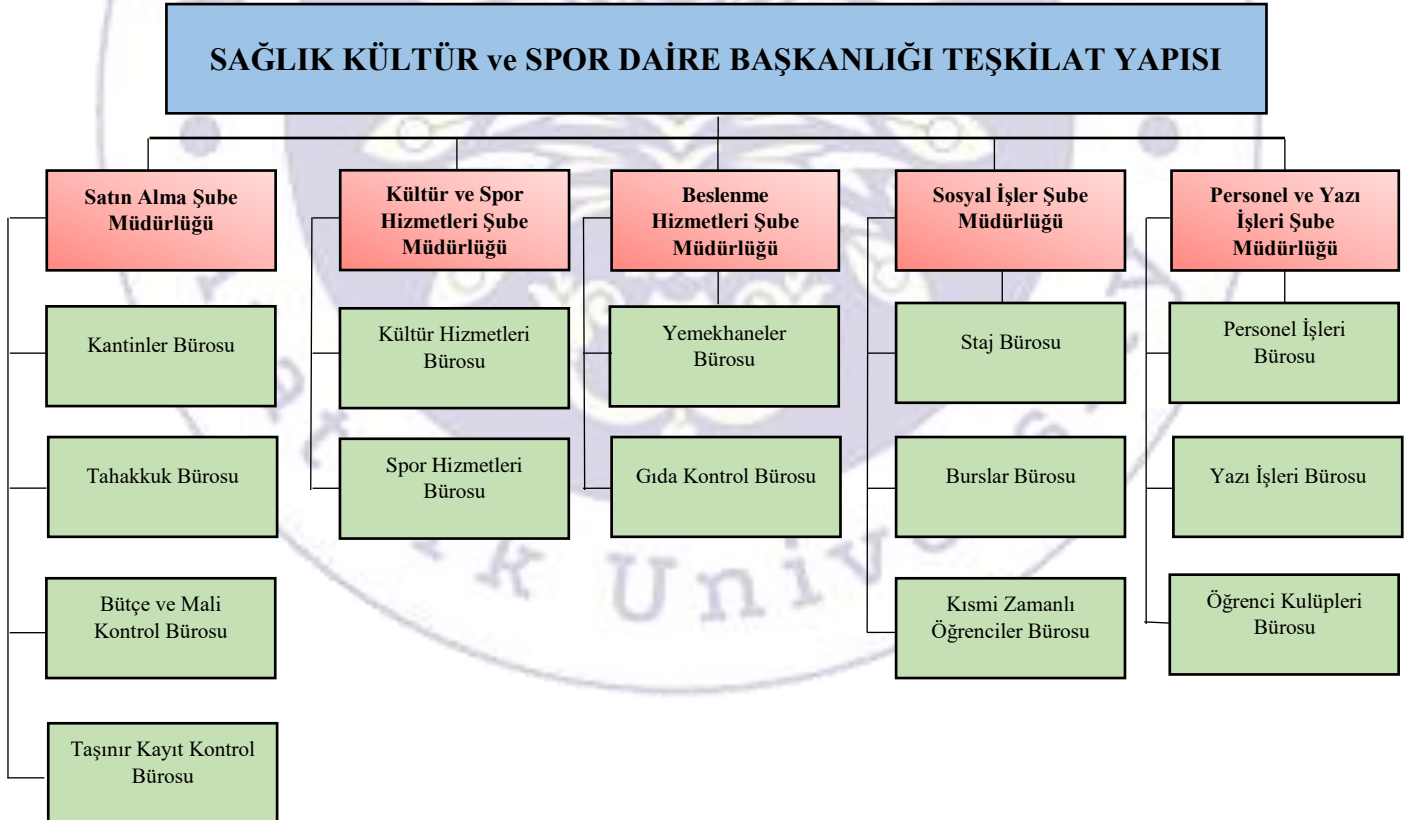
#### Hizmet Alanları

Atatürk Üniversitesi Sağlık Kültür Spor Daire Başkanlığı; 1 adet daire başkanı çalışma odası, 3 adet şube müdürü odası, 3 adet şef odası, 1 adet staj işlemleri birimi odası, 1 adet iç denetçi odası, 1 adet ambar memuru odası, 1 adet kantin işleri bürosu odası, 1 adet kısmi zamanlı çalışan öğrencilerden sorumlu personel odası, 1 adet toplantı odası, 1 adet satın alma-tahakkuk odası, 1 adet mescit odası, 2 adet depo ve 3 adet arşiv odası olmak üzere toplam 20 odadan oluşmaktadır.

Üniversitemiz öğrencilerine merkez kampüste Dış Hekimliği Fakültesi, Edebiyat Fakültesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Konuk Evi2, Tıp Fakültesi, Yoncalık Yemekhane, Ziraat Fakültesi ve Merkez Yemekhane olmak üzere toplam sekiz (8) yemekhanede yemek hizmeti verilmektedir. 1 adet Müsabaka Salonu, 5 adet Antrenman Salonu olmak üzere 6 adet Kapalı Spor Salonu; 1 Adet Stadyum (Futbol Sahası-Stadyum Binası), 1 adet Atletizm (Tartan Pist) olmak üzere 2 adet Açık Spor Sahası ile öğrencilerimize hizmet vermekteyiz.

### 2- Teşkilat Yapısı

#### Sağlık Kültür Spor Daire Başkanlığımız Teşkilat Yapısı



### 3- Teknoloji ve Bilişim Altyapısı

#### a. Kullanılan Teknolojik Cihazlar

MALZEMENİN ADI	MİKTARI
BİLGİSAYAR	30
YAZICI	26
FOTOKOPİ MAKİNASI	2
PROJEKSİYON CİHAZI	1
TARAYICI	1
DİZÜSTÜ BİLGİSAYAR	4

#### b. Kullanılan Otomasyonlar

- Üniversite Belge Yönetim Sistemi (ÜBYS)
- Elektronik Kamu Alımları Platformu (EKAP)
- Maliye Yönetim Sistemi (MYS)
- Taşınır Kayıt Yönetim Sistemi (TKYS)
- Kamu Harcama ve Muhasebe Bilişim Sistemi (KBS)
- Kısmi Zamanlı Öğrenci Otomasyonu
- Öğrenci Staj Otomasyonu
- Sosyal Güvenlik Kurumu Otomasyonu
- E-devlet
- Gençlik Spor Bakanlığı Spor Bilgi Sistemi
- Türkiye Üniversite Sporları Federasyonu (EXTRANET)

### 4- İnsan Kaynakları

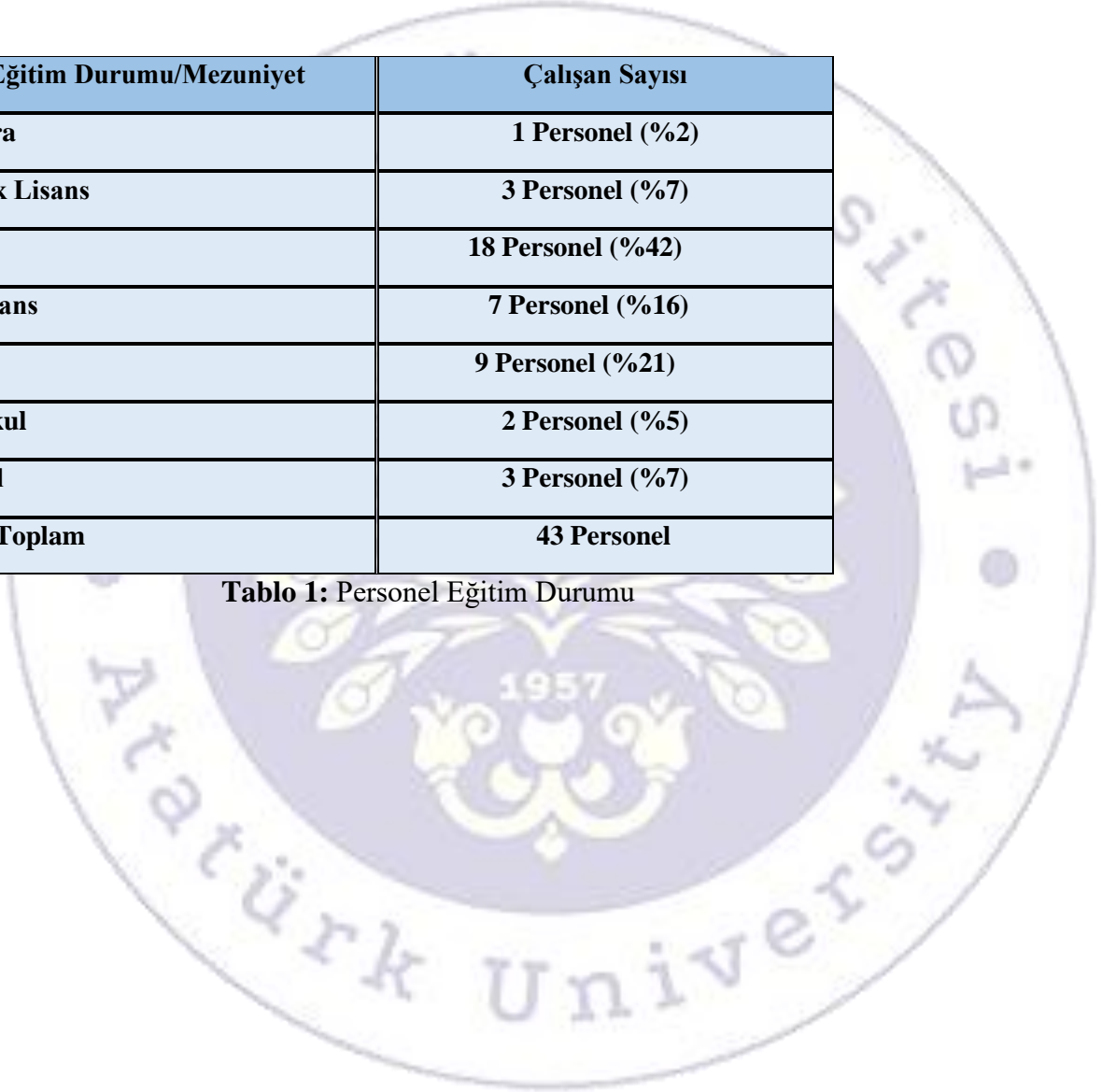
Daire Başkanlığımız Personel Sayısı

S.No	TÜM BİRİMLERDE ÇALIŞAN SAYISI	Sayı
1	Daire Başkanı	1
2	Şube Müdürü	4
3	Doktor	1
4	Diş Hekimi	1
5	Şef	4
6	Ayniyat Saymanı	1
7	Bilgisayar İşletmeni	3
8	V.H.K.İ.	7
9	Memur	1

10	Teknisyen Yardımcısı	1
11	Aşçı	1
12	Bekçi	3
13	Yardımcı Hizmetler	1
14	İşçi	14

Eğitim Durumu/Mezuniyet	Çalışan Sayısı
Doktora	1 Personel (%2)
Yüksek Lisans	3 Personel (%7)
Lisans	18 Personel (%42)
Ön Lisans	7 Personel (%16)
Lise	9 Personel (%21)
Ortaokul	2 Personel (%5)
İlkokul	3 Personel (%7)
Genel Toplam	43 Personel

**Tablo 1:** Personel Eğitim Durumu



## 5- Sunulan Hizmetler

### 1- Satın alma Şube Müdürlüğü

İlgili kanun ve yönetmelikler çerçevesinde, genel yönetime ilişkin giderler ile rektörlüğümüze bağlı Fakülte/ Yüksekökol öğrencilerine yönelik beslenme, sağlık, kültür, spor ve sosyal faaliyetlerine ilişkin mal ve hizmet alımları, personel ve öğrenci görevlendirmelerine ilişkin yolluk harcamaları, menkul mal alımları ve bakım/onarımları, Toplumsal Duyarlılık Projeleri kapsamında yapılan faaliyetlerin ödemelerini, birim faaliyet raporlarını, birim stratejik planlarını, birimimiz tarafından yapılan mal alımlarının taşınır kayıt kontrol sistemine girişlerinin ve çıkışlarının yapılması ile ilgili hizmetleri satın almak ve tahakkuk belgelerinin hazırlanması, kantinler bürosu olarak Üniversitemize ait taşınmazların kiralama işlemleri, elektrik su ve yakıt bedellerinin tahsili, sözleşmelerinin düzenlenmesi ve kira bedellerinin zamanında ödenmesi işlemlerini takip etmek ve üst yönetime rapor sunmaktan oluşmaktadır.

- **Kantinler Bürosu**

	<b>ADET</b>	<b>Yaklaşık Kira Geliri</b>
KANTİN	43	2.331.850,00 TL
ÇAY OCAĞI	12	119.950,00 TL
KAFE	6	2.001.700,00 TL
LOKANTA	2	845.000,00 TL
MARKET	5	1.265.000,00 TL
BERBER (Erkek Kuaför)	5	90.000,00 TL
MANAV	1	102.000,00 TL
KIZ ÖĞRENCİ YURDU	1	236.000,00 TL
ÇAY ve KAHVE MAKİNESİ	11	23.900,00 TL
BAYAN KUAFÖRÜ	2	101.700,00 TL
FOTOKOPİ MAKİNESİ	16	421.700,00 TL
BÜFE	2	36.000,00 TL
TAKSİ DURAĞI	2	115.800,00 TL
HAŞLANMIŞ MISIR SATIŞ TEZGAHI	2	30.400,00 TL
PTT ŞUBESİ	1	54.100,00 TL
BANKA ŞUBESİ	1	207.000,00 TL
ATM	9	634.050,00 TL
BAZ İSTANYONU	28	1.624.055,00 TL
ÇİÇEKÇİ	1	170.700,00 TL
TİYATRO VE BİLET SATIŞ YERİ	1	2.500,00 TL
SÜT ve SÜT RÜNLERİ SATIŞ YERİ	1	14.500,00 TL
TENİS KORTU ve BASKETBOL SAHA	1	38.000,00 TL
<b>GENEL TOPLAM</b>	<b>153</b>	<b>10.465.905,00 TL</b>

2023 yılı 12.Ay itibariyle kantin, kafe, çay ocağı, fotokopi, berber, lokanta vb. gibi işletmelerin kira ihaleleri Daire Başkanlığımız tarafından yapılmış olup, söz konusu işletmelerden yaklaşık 10.465.905,00 TL 'lik kira geliri kira sözleşmesi yapılmıştır.

- **Tahakkuk Bürosu**

- 2023 yılında 1 adet Açık Usul İhale ve 40 adet Doğrudan Temin yapılmıştır.
- 2023 yılında başkanlığımızda yirmi iki (22) adet yolluk yapılmıştır.
- Toplumsal Duyarlılık Projeleri kapsamında 849 tane projeye avans verilmiş, 849 tane projeye de avans mahsup yapılmıştır. Bu kapsamda yapılan 849 tane projeye toplam 1.440.509,00 TL ödenmiştir.

- **Bütçe Mali Kontrol Bürosu**

2023 yılı Bütçe Giderleri

Öğrenci Yemeği	35.335.947,00 TL
Spor Kültür	147.880,00 TL
Yolluk	243.000,00 TL
Araç Kiralama	240.000,00 TL
Sağlık Primi	3.005.081,00 TL
Diğer Malzeme Alımları	1.328.000,00 TL
Hizmet Alımları	489.902,00 TL
Makine Teçhizat Bakım Onarım	414.459,61 TL
Bina Bakım	89.166,00 TL
Personel Yemeği	6.859.606,00 TL
<b>Toplam</b>	<b>48.153.041,61 TL</b>

- **Taşınır Kayıt Kontrol Bürosu**

<b>TAŞINIR İŞLEM FİŞİ</b>	<b>MİKTARI</b>
KESİLEN TAŞINIR GİRİŞ İŞLEM FİŞİ	521
KESİLEN ÇIKIŞ İŞLEM FİŞİ	513

## 2. Kültür ve Spor Hizmetleri Şube Müdürlüğü

Öğrencilerin ve personelin spor yapmalarını teşvik etmek amacıyla üniversite içi, üniversiteler arası ve uluslararası sportif faaliyetler düzenlemek, düzenlenen faaliyetlere katılmak ve duyurularını yapmak, ilgili kurumlar ile işbirliği yaparak spor turnuvaları vb. faaliyetler düzenlemek, spor faaliyetleri için ihtiyaç duyulan malzeme, beslenme ve barınma ihtiyaçlarını organize etmek, bilinçli spor yapılması için uzman elemanlar bulmak ve kampüsümüzde bulunan kültürel ve sportif faaliyet alanlarında gereken düzenlemelere ilişkin ihtiyaçları karşılar. Öğrencilerin bedensel ve kültürel özelliklerini izlemek ve geliştirmek amacıyla elektronik ortamda kişisel bilgiler adı altında sistem oluşturulmuştur. Böylece öğrencilerin bedensel ve kültürel gelişimlerine katkı sunulmaktadır.

- **Kültür ve Spor Hizmetleri Bürosu**

2023 yılı içerisinde gerçekleştirilen Üniversiteler Arası Kültürel ve Sportif Faaliyetler

<b>S.NO</b>	<b>FAALİYETİN ADI</b>	<b>TARİHİ</b>	<b>YERİ</b>
1	Kayak Kuzey Disiplini Türkiye Şampi.	03-05 Şubat 2023	BİTLİS
2	Spor Tırmanış Türkiye Şampiyonası	06-08 Şubat 2023	İZMİR
3	Basketbol (3x3) (Erkekler ) Grup	26-27 Nisan 2023	SAMSUN
4	Basketbol (3x3) (Kadınlar) Grup	26-27 Nisan 2023	ANKARA
5	Taekwendo Türkiye Şampiyonası	10-13 Mayıs 2023	BARTIN
6	Basketbol (Kadın) Süper Lige Yükselme	05-12 Mayıs 2023	ANKARA
7	Judo Türkiye Şampiyonası	03-05 Mayıs 2023	SİNOP
8	E-Spor Türkiye Şampiyonası	29 Nis. – 7 Mayıs 2023	ONLINE
9	Basketbol (Erkek) Süper Lig	17-21 Mayıs 2023	MANİSA
10	Basketbol (3x3) Final	02-05 Haziran 2023	İSTANBUL
11	Red Bull Half Court Dünya Kupası	16-17 Eylül 2023	Belgrad/SIRBISTAN

## 2023 Yılı İçerisinde Gerçekleştirilen Üniversite İçi Sportif Faaliyetler

S.NO.	FAALİYETİN ADI	TARİHİ	YERİ
1	Spor Şenlikleri Fakülte ve Yüksekokul Öğrencileri Arası Futbol Turnuvası	12-27 Mayıs 2023	Atatürk Üniversitesi

### Kapalı ve Açık Spor Tesisleri

S.N	SPOR TESİSİ	ADET	M <sup>2</sup>	YARARLANAN ÖĞRENCİ SAYISI	
1	Kapalı Spor Salonu	Müsabaka Salonu	1	1150 m <sup>2</sup>	Yaklaşık 10.000
		Antrenman Salonu	5	5900 m <sup>2</sup>	
2	Açık Spor Tesisi	Stadyum (Futbol Sahası)	1	13000 m <sup>2</sup>	
		Stadyum Binası		2300 m <sup>2</sup>	
		Atletizm (Tartan Pist)	1	14.600 m <sup>2</sup>	

### 3. Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü

Üniversitemiz öğrenci ve personelinin beslenme ihtiyaçları için Konuk evi 2, Memur-öğrenci yemek salonları, Dış Hekimliği yemekhanesi, Güzel Sanatlar Fakültesi yemekhanesi, Tıp Fakültesi yemekhanesi, Edebiyat Fakültesi yemekhanesi, Ziraat Fakültesi Öğrenci yemekhanesi, Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi yemekhanesinde karşılanmaktadır. Ayrıca Tortum, Horasan, Oltu, Narman, Aşkale, Hınıs, Pasinler ve İspir Meslek Yüksek Okullarında öğrenim gören öğrencilerimize yemek hizmeti sunulmaktadır.

Bu yemekhanelerde 4 çeşit yemekten oluşan tabldot menüler servise sunulmaktadır.

2023 Yemek Fiyat Listesi	
Öğrenci	7.00 TL (Ocak-Temmuz) – 20,00 TL (Ağustos-Aralık)
Personel	30,66 TL (Ocak-Temmuz) – 40,66 TL (Ağustos-Aralık)
Seçmeli	38.00 TL (Ocak-Temmuz) – 45,00 TL (Ağustos-Aralık)

2023 Yılında Verilen Yemek Hizmeti Sayısı	
Öğrenci	597.046 adet
Personel	95.188 adet

Toplam Yemek Hane Sayısı ve Kapalı Alanları (M2)	
Birimler	Yemekhane Boyutu (m2)
Konuk Evi 2	400 m2
Memur-Öğrenci Yemek Salonları	3.000 m2
Dış Hekimliği Yemekhanesi	400 m2
Güzel Sanatlar Fakültesi	500 m2
Tıp Fakültesi Yemekhanesi	600 m2
K.K. Eğitim Fakültesi Yemekhanesi	400 m2
Ziraat Fakültesi Yemekhanesi	300 m2
Edebiyat Fakültesi Yemekhanesi	1200 m2
<b>Toplam 8 adet Yemekhane</b>	<b>6.800 m2</b>

2023 yılında Ücretsiz Yemek Yardımından yararlanan öğrenci sayısı 15.982



#### 4. Sosyal İşler Şube Müdürlüğü

Öğrencilerin yapacak oldukları stajlarda mağduriyet yaşamamaları için öğrenci sigortalarını yatırmak ve öğrencilerin sigorta haklarından yararlanmasını sağlamak. Üniversitemiz ve vakıflar tarafından verilen burslarda Fakülte, Yüksekokul ve Meslek yüksekokullar tarafından belirlenen öğrencilerin burs işlemlerinde yardımcı olmak, maddi durumu iyi olmayan öğrencileri üniversitemiz birimlerinde görevlendirmek üzere kısmi zamanlı çalışmalarını hususunda hizmetler sunmak.

##### a. Staj Bürosu

2023 YILI STAJ YAPAN ÖĞRENCİ SAYISI (2023 Yılı Sigorta Primi Ödenen Öğrenci Sayısı)					
Sağlık Güvencesi Var			Sağlık Güvencesi Yok		
10030			4347		
STAJ	TÜBİTAK	İKAF'24	STAJ	TÜBİTAK	İKAF'24
9715	149	166	4258	69	20
2023 YILI ÜCRET/MAAŞ ÖDENEN ÖĞRENCİ SAYISI					
ULUSAL STAJ PROGRAMI KAPSAMINDA STAJ YAPAN ÖĞRENCİLER					
20					

##### b. Kısmi Zamanlı Öğrenci Bürosu

2022-2023 eğitim-öğretim yılı için, 350 öğrencinin dokuz (9) ay, 150 öğrencinin üç (3) ay süreyle “Kısmi Zamanlı” öğrenci statüsünde çalıştırılması onayı alınmış olup;

01 Ocak – 31 Aralık 2023 tarihleri arasında öğrencilere brüt 2.255.924,71 TL ödeme yapılmıştır.

## 5. Yazı ve Personel İşleri Şube Müdürlüğü

Daire Başkanlığımız personellerinin izin, rapor, dilekçe, mesai ve özlük işlemlerinin takip edilmesi yanında, öğrenci kulüplerinin sekreteryaya işlemlerini yürütmek. Daire Başkanlığımız ile ilgili BİMER ve CİMER' den gelen yazışmaları cevaplandırmak. Kişisel Verilerin Korunması Kanunu kapsamında çalışmalar yapmak.

2023 Yılında başkanlığımıza gelen evrak sayısı 2924 olup, başkanlığımız tarafından gönderilen evrak sayısı 2935 'tir.

### • Personel Sayıları

657 Sayılı Kanun Kapsamındaki Personel Sayısı	29
Sürekli İşçi Pozisyonundaki Personel Sayısı	14

### • Öğrenci Kulüpleri Bürosu

Üniversitemizdeki Öğrenci Kulüp Sayıları

Mevcut Kulüpler	240
Faal Kulüpler	206

Üniversitemiz öğrenci kulüpleri 2023 yılında 164 tane etkinlik yapmıştır.

Birimimiz tarafından kullanılan Otomasyon veya Programlar; ÜBYS, ÖBS, os Ticket, - (BİMER ve CİMER Kurumsal İletişim Direktörlüğü aracıyla)

### • Daire Başkanlığımız Personel Sayısı

S.No	TÜM BİRİMLERDE ÇALIŞAN SAYISI	Sayı
1	Daire Başkanı	1
2	Şube Müdürü	4
3	Doktor	1
4	Diş Hekimi	1
5	Şef	4
6	Ayniyat Saymanı	1
7	Bilgisayar İşletmeni	3
8	V.H.K.İ.	7
9	Memur	1
10	Teknisyen Yardımcısı	1
11	Aşçı	1
12	Bekçi	3
13	Yardımcı Hizmetler	1
14	İşçi	14

Eğitim Durumu/Mezuniyet	Çalışan Sayısı
Doktora	1 Personel (%2)
Yüksek Lisans	3 Personel (%7)
Lisans	18 Personel (%42)
Ön Lisans	7 Personel (%16)
Lise	9 Personel (%21)
Ortaokul	2 Personel (%5)
İlkokul	3 Personel (%7)
Genel Toplam	43 Personel

**Tablo 1:** Personel Eğitim Durumu

## 6. Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

**İç Kontrol:** Kamu idarelerinin amaçlarına belirlenmiş politikalara ve mevzuata uygun olarak faaliyetlerin etkili, ekonomik ve verimli bir şekilde yürütülmesini, varlık ve kaynakların korunmasını, muhasebe kayıtlarının doğru ve tam olarak tutulmasını, mali bilgi ve yönetim bilgisinin zamanında ve güvenilir olarak üretilmesini sağlamak üzere idare tarafından oluşturulan organizasyon, yöntem ve süreçle iç denetimi kapsayan mali ve diğer kontroller bütünüdür. Görev ve yetkileri çerçevesinde, mali yönetim ve iç kontrol süreçlerine ilişkin standartlar ve yöntemler Maliye Bakanlığı'nca, iç denetime ilişkin standartlar ve yöntemler ise İç Denetim Koordinasyon Kurulu tarafından belirlenir, geliştirilir ve uyumlaştırılır. Bunlar ayrıca, sistemlerin koordinasyonunu sağlar ve kamu idarelerine rehberlik hizmeti verir.

Birimimiz yetki ve sorumlulukları ilgili mevzuatlar çerçevesinde görevli ve yetkili personel/personeller tarafından yerine getirilmektedir. Birimimiz tarafından çeşitli hizmetlerin yerine getirilmesi için yapılan harcamaların satın alma ve tahakkuk işlemleri görevli personel tarafından ön mali kontrolü yapıldıktan sonra muhasebe birimine gönderilerek hak sahiplerine ödenmektedir. 4734 sayılı Kanun kapsamında yapılan her türlü ihale iş ve işlemleri, satın alma ve tahakkuk işlemleri Daire Başkanlığımız sorumluluğu altında yapılmaktadır.

## II- AMAÇLAR ve HEDEFLER

### İdarenin Stratejik Planında Yer Alan Amaç ve Hedefler

**Amaç:** Sunduğumuz hizmetlerin nitelik ve nicelik yönünden geliştirilmesi.

**Hedef 1:** Kültür ve spor alanlarında var olan alt yapıyı öğrencilerimizin kullanımına her an hazır bulundurmak ve geliştirmek.

**Hedef 2:** Spor branşlarında düzenlenen turnuvaları çeşitlendirmek, katılımı arttırmak.

**Hedef 3:** Sosyal ve kültürel etkinlikleri çeşitlendirerek katılımı arttırmak

**Hedef 4:** Uluslararası ve üniversiteler arası yarışmalarda üniversitemizin daha fazla branşlarda temsil edilmesi için gerekli çalışmaları yapmak.

**Hedef 5:** Örgün ve İkinci öğretimde eğitim öğretim gören öğrencilerimize kaliteli yemek hizmeti sunmak.

**Hedef 6:** Birimimize tahsis edilen ödeneklerin, ilgili mevzuat çerçevesinde kaynakların etkili ekonomik verimli bir şekilde kullanılmasını sağlamak.

**Hedef 7:** Personel planlaması yapılarak az elemanla kaliteli bir şekilde çok hizmet üretmek.

## III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

### A- Malî Bilgiler

#### 1- Bütçe Uygulama Sonuçları

S.No	Bütçe Tertibi	Alınan Ödenek	Kullanılan Ödenek
1	62.241.773.2503.424.6.13.03.08	226.000,00	89.166,42
2	62.241.773.2503.424.6.13.03.07	434.000,00	414.459,61
3	62.241.772.2502.424.6.13.03.03.10	232.000,00	207.016,36
4	62.241.772.2502.424.6.13.03.05	102.500,00	51.320,00
5	62.241.770.2500.424.6.13.03.02	35.448.178,00	35.335.947,04
6	62.241.773.2503.424.6.13.02.04	610.000,00	70.373,50
7	62.241.773.2503.424.6.02.01.04	60.000,00	51.310,35
8	98.900.9038.13243.424.6.13.03.04.20	27.800,00	27.754,58
9	98.900.9006.2507.424.0.02.05.03	8.311.000,00	6.859.606,92
10	62.241.773.2503.424.6.13.01.04	5.717.000,00	5.191.005,47
11	62.241.771.2501.424.6.13.03.02	188.000,00	861,15
12	62.241.772.2502.424.6.13.03.02	989.000,00	52.609,60
13	62.241.773.2503.424.6.13.03.02	2.246.739,00	1.475.029,31
14	62.241.773.2503.424.6.13.03.05	713.903,00	489.902,09
	<b>Toplam</b>	<b>56.228.620,00</b>	<b>50.316.362,40</b>

2023 yılında 14 bütçe tertibi kaleminden ödenek alınmıştır. Alınan ve kullanılan ödenekler yukarıda tabloda sunulmuştur.

## 2- Temel Malî Tablolara İlişkin Açıklamalar

Birimimiz 4734 sayılı kanun kapsamında, 1 adet Açık İhale Usulü ve 40 Adet Doğrudan Temin yöntemiyle çeşitli mal ve hizmet alımları gerçekleştirmiştir.

## 3- Mali Denetim Sonuçları

Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığımız 2023 yılı Sayıştay denetiminden geçmiş, herhangi bir aksaklık olmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca iç denetim birimi tarafından da denetleme yapılmış olup tüm denetimlerden geçmiş bulunmaktadır.

## B- Performans Bilgileri

### 1- Program, Alt Program, Faaliyet Bilgileri

<b>Program Adı:</b>	Yükseköğretim Hizmetleri
<b>Alt Program Adı:</b>	Yükseköğretimde Öğrenci Yaşamı
<b>Alt Program Hedefi:</b>	Yükseköğretim Öğrencilerine Sunulan Beslenme Hizmetlerinin Kalitesinin Artırılması; Öğrencilerin Kişisel Ve Sosyal Gelişimi Desteklenerek Yaşam Kalitesinin Yükseltilmesi
<b>İlişkili Olduğu Stratejik Amaç:</b>	Güçlü İnsan Kaynakları ve Fiziksel Altyapısı ile Ulusal ve Uluslararası Standartlarda Bir Kurumsal Kimliğe Sahip Olmak

Türü	Sayısı
Açık Usul İhale	1
Doğrudan Temin Sayısı	40

## 2- Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi

### Birimimiz Tarafından Yapılan Anketler

#### SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI MERKEZİ YEMEKHANE ANKET FORMU

1- Aşağıdaki ifadeleri yemek yediğiniz yemekhane açısından değerlendiriniz.

	Çok İyi	Oldukça İyi	İyi	Biraz İyi	Hiç iyi değil
Yemekhanenin Temizliği	%36	%32	%28	%4	%0
Masaların temizliği	%36	%38	%23	%3	%0
Kaşık, çatal, bıçak temizliği	%30	%28	%32	%8	%2

2- Yemekler hakkındaki ifadeleri aşağıdaki ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Çok İyi	Oldukça İyi	İyi	Biraz İyi	Hiç iyi değil
Yemeklerin lezzeti	%19	%32	%34	%15	%0
Yemeklerin birbiriyle uyumu	%17	%25	%32	%21	%5
Yemeklerin sıcaklığı	%28	%28	%30	%4	%10
Yemeklerin yağı	%17	%17	%28	%28	%10

3- Çalışan personelle ilgili ifadeleri ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Tamamen Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
Güler yüzlüler ve nazikler	%38	%32	%11	%8	%11
Temiz ve hijyenikler	%40	%45	%8	%7	%0
Yemek dağıtım şekilleri düzgün	%45	%36	%11	%4	%4

4-Ekmek/Su ilgili ifadeleri ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Tamamen Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
Ekmek tazeliği	%36	%27	%23	%6	%8
Su yeterliliği	%66	%16	%6	%6	%6

5- Yemek sonrası aşağıdaki sağlık şikâyetlerinden herhangi biriyle karşılaştınız mı?

%25 Mide Şişkinliği %17 Mide Yanması %9 Karın Ağrısı

%49 Herhangi Bir Sorun Yaşamayan

## SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI ZİRAAT YEMEKHANE ANKET FORMU

1- Aşağıdaki ifadeleri yemek yediğiniz yemekhane açısından değerlendiriniz.

	Çok İyi	Oldukça İyi	İyi	Biraz İyi	Hiç iyi değil
Yemekhanenin Temizliği	%55	%33	%12	%0	%0
Masaların temizliği	%66	%11	%12	%11	%0
Kaşık, çatal, bıçak temizliği	%66	%12	%11	%11	%0

2- Yemekler hakkındaki ifadeleri aşağıdaki ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Çok İyi	Oldukça İyi	İyi	Biraz İyi	Hiç iyi değil
Yemeklerin lezzeti	%0	%44	%33	%23	%0
Yemeklerin birbiriyle uyumu	%11	%33	%56	%0	%0
Yemeklerin sıcaklığı	%22	%44	%17	%17	%0
Yemeklerin yağı	%17	%66	%0	%0	%17

3- Çalışan personelle ilgili ifadeleri ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Tamamen Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
Güler yüzlüler ve nazikler	%77	%23	%0	%0	%0
Temiz ve hijyenikler	%66	%34	%0	%0	%0
Yemek dağıtım şekilleri düzgün	%55	%33	%0	%0	%12

4-Ekmek/Su ilgili ifadeleri ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Tamamen Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
Ekmek tazeliği	%22	%22	%66	%0	%0
Su yeterliliği	%55	%11	%11	%23	%0

5- Yemek sonrası aşağıdaki sağlık şikâyetlerinden herhangi biriyle karşılaştınız mı?

%22 Mide Şişkinliği %1 Mide Yanması %22 Karın Ağrısı

%55 Herhangi Bir Sorun Yaşamayan

## SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI DIŞÇILIK YEMEKHANE ANKET FORMU

1- Aşağıdaki ifadeleri yemek yediğiniz yemekhane açısından değerlendiriniz.

	Çok İyi	Oldukça İyi	İyi	Biraz İyi	Hiç iyi değil
Yemekhanenin Temizliği	%80	%20	%0	%0	%0
Masaların temizliği	%100	%0	%0	%0	%0
Kaşık, çatal, bıçak temizliği	%90	%0	%10	%0	%0

2- Yemekler hakkındaki ifadeleri aşağıdaki ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Çok İyi	Oldukça İyi	İyi	Biraz İyi	Hiç iyi değil
Yemeklerin lezzeti	%20	%10	%40	%20	%10
Yemeklerin birbiriyle uyumu	%20	%10	%20	%40	%10
Yemeklerin sıcaklığı	%30	%0	%30	%40	%0
Yemeklerin yağı	%20	%0	%20	%30	%30

3- Çalışan personelle ilgili ifadeleri ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Tamamen Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
Güler yüzlüler ve nazikler	%100	%0	%0	%0	%0
Temiz ve hijyenikler	%100	%0	%0	%0	%0
Yemek dağıtım şekilleri düzgün	%100	%0	%0	%0	%0

4-Ekmek/Su ilgili ifadeleri ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Tamamen Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
Ekmek tazeliği	%70	%0	%20	%10	%0
Su yeterliliği	%90	%10	%0	%0	%0

5- Yemek sonrası aşağıdaki sağlık şikâyetlerinden herhangi biriyle karşılaştınız mı?

%20 Mide Şişkinliği %0 Mide Yanması %0 Karın Ağrısı

%80 Herhangi Bir Sorun Yaşamayan



## SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI EDEBİYAT YEMEKHANE ANKET FORMU

1- Aşağıdaki ifadeleri yemek yediğiniz yemekhane açısından değerlendiriniz.

	Çok İyi	Oldukça İyi	İyi	Biraz İyi	Hiç iyi değil
Yemekhanenin Temizliği	%90	%10	%0	%0	%0
Masaların temizliği	%90	%10	%0	%0	%0
Kaşık, çatal, bıçak temizliği	%90	%10	%0	%0	%0

2- Yemekler hakkındaki ifadeleri aşağıdaki ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Çok İyi	Oldukça İyi	İyi	Biraz İyi	Hiç iyi değil
Yemeklerin lezzeti	%50	%20	%20	%0	%10
Yemeklerin birbiriyle uyumu	%60	%30	%0	%10	%0
Yemeklerin sıcaklığı	%30	%10	%30	%10	%20
Yemeklerin yağı	%20	%40	%30	%0	%10

3- Çalışan personelle ilgili ifadeleri ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Tamamen Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
Güler yüzlüler ve nazikler	%100	%0	%0	%0	%0
Temiz ve hijyenikler	%100	%0	%0	%0	%0
Yemek dağıtım şekilleri düzgün	%90	%0	%10	%0	%0

4-Ekmek/Su ilgili ifadeleri ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Tamamen Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
Ekmek tazeliği	%70	%30	%0	%0	%0
Su yeterliliği	%100	%0	%0	%0	%0

5- Yemek sonrası aşağıdaki sağlık şikâyetlerinden herhangi biriyle karşılaştınız mı?

%0 Mide Şişkinliği %0 Mide Yanması %10 Karın Ağrısı

%90 Herhangi Bir Sorun Yaşamayan

## SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI GÜZEL SANATLAR YEMEKHANE ANKET FORMU

1- Aşağıdaki ifadeleri yemek yediğiniz yemekhane açısından değerlendiriniz.

	Çok İyi	Oldukça İyi	İyi	Biraz İyi	Hiç iyi değil
Yemekhanenin Temizliği	%40	%20	%30	%10	%0
Masaların temizliği	%40	%20	%40	%0	%0
Kaşık, çatal, bıçak temizliği	%40	%30	%30	%0	%0

2- Yemekler hakkındaki ifadeleri aşağıdaki ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Çok İyi	Oldukça İyi	İyi	Biraz İyi	Hiç iyi değil
Yemeklerin lezzeti	%30	%20	%10	%10	%30
Yemeklerin birbiriyle uyumu	%20	%30	%10	%10	%30
Yemeklerin sıcaklığı	%20	%40	%20	%10	%10
Yemeklerin yağı	%20	%20	%20	%0	%40

3- Çalışan personelle ilgili ifadeleri ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Tamamen Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
Güler yüzlüler ve nazikler	%30	%70	%0	%0	%0
Temiz ve hijyenikler	%30	%60	%10	%0	%0
Yemek dağıtım şekilleri düzgün	%40	%30	%0	%10	%10

4-Ekmek/Su ilgili ifadeleri ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Tamamen Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
Ekmek tazeliği	%20	%50	%20	%0	%10
Su yeterliliği	%50	%40	%0	%10	%0

5- Yemek sonrası aşağıdaki sağlık şikâyetlerinden herhangi biriyle karşılaştınız mı?

%40 Mide Şişkinliği %0 Mide Yanması %10 Karın Ağrısı

%50 Herhangi Bir Sorun Yaşamayan

## SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI TIP YEMEKHANE ANKET FORMU

1- Aşağıdaki ifadeleri yemek yediğiniz yemekhane açısından değerlendiriniz.

	Çok İyi	Oldukça İyi	İyi	Biraz İyi	Hiç iyi değil
Yemekhanenin Temizliği	%40	40%	%20	%0	%0
Masaların temizliği	%50	%40	%10	%0	%0
Kaşık, çatal, bıçak temizliği	%20	%60	%20	%0	%0

2- Yemekler hakkındaki ifadeleri aşağıdaki ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Çok İyi	Oldukça İyi	İyi	Biraz İyi	Hiç iyi değil
Yemeklerin lezzeti	%0	%50	%30	%20	%0
Yemeklerin birbiriyle uyumu	%10	%40	%40	%10	%0
Yemeklerin sıcaklığı	%10	%20	%40	%30	%0
Yemeklerin yağı	%0	%30	%20	%20	%30

3- Çalışan personelle ilgili ifadeleri ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Tamamen Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
Güler yüzlüler ve nazikler	%60	%40	%0	%0	%0
Temiz ve hijyenikler	%10	%20	%40	%10	%0
Yemek dağıtım şekilleri düzgün	%0	%30	%20	%20	%30

4-Ekmek/Su ilgili ifadeleri ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Tamamen Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
Ekmek tazeliği	%20	%40	%0	%40	%0
Su yeterliliği	%80	%20	%0	%0	%0

5- Yemek sonrası aşağıdaki sağlık şikâyetlerinden herhangi biriyle karşılaştınız mı?

%0 Mide Şişkinliği %0 Mide Yanması %0 Karın Ağrısı

%100 Herhangi Bir Sorun Yaşamayan

## SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI YONCALIK YEMEKHANE ANKET FORMU

1- Aşağıdaki ifadeleri yemek yediğiniz yemekhane açısından değerlendiriniz.

	Çok İyi	Oldukça İyi	İyi	Biraz İyi	Hiç iyi değil
Yemekhanenin Temizliği	%20	%20	%60	%0	%0
Masaların temizliği	%	%50	%30	%0	%0
Kaşık, çatal, bıçak temizliği	%20	%30	%50	%0	%0

2- Yemekler hakkındaki ifadeleri aşağıdaki ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Çok İyi	Oldukça İyi	İyi	Biraz İyi	Hiç iyi değil
Yemeklerin lezzeti	%0	%30	%60	%10	%0
Yemeklerin birbiriyle uyumu	%0	%50	%30	%20	%0
Yemeklerin sıcaklığı	%0	%50	%0	%40	%10
Yemeklerin yağı	%0	%30	%10	%60	%0

3- Çalışan personelle ilgili ifadeleri ölçek üzerinde değerlendiriniz.

	Tamamen Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
Güler yüzlüler ve nazikler	%40	%40	%20	%0	%0
Temiz ve hijyenikler	%40	%60	%0	%0	%0
Yemek dağıtım şekilleri düzgün	%40	%60	%0	%0	%0

4-Ekmek/Su ilgili ifadeleri ölçek üzerinde değerlendiriniz.

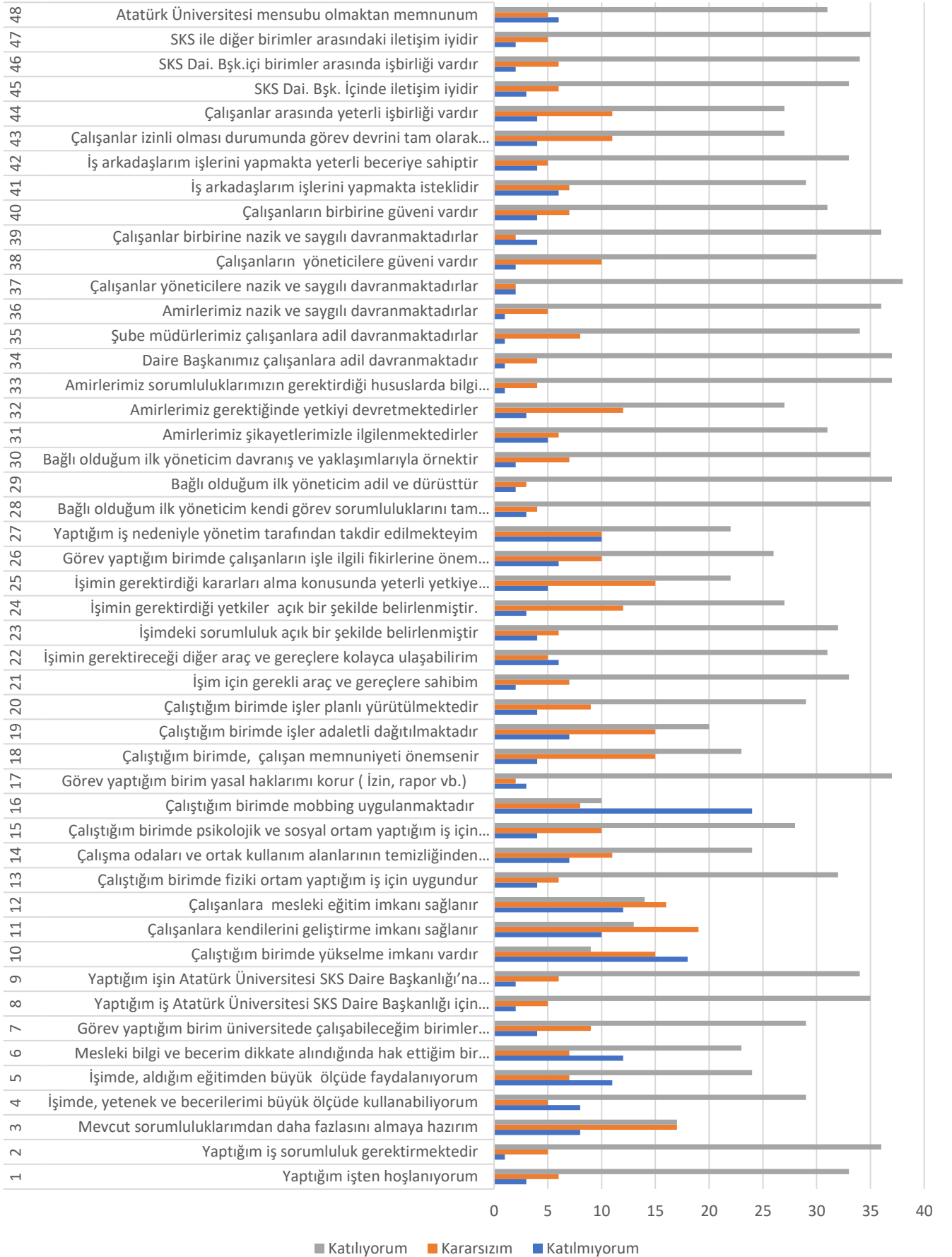
	Tamamen Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
Ekmek tazeliği	%50	%20	%20	%0	%0
Su yeterliliği	%50	%40	%10	%0	%0

5- Yemek sonrası aşağıdaki sağlık şikâyetlerinden herhangi biriyle karşılaştınız mı?

%20 Mide Şişkinliği %16 Mide Yanması %4 Karın Ağrısı

%60 Herhangi Bir Sorun Yaşamayan

## ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI PERSONELİ MEMNUNİYET ANKETİ



### 3-Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi

Performansın izlenmesi, izleme faaliyetinin temelidir. Bunun için performans göstergeleri ile ilgili veriler düzenli olarak toplanmalı ve değerlendirilmelidir. Stratejik planlama sürecinde, izleme ve değerlendirme faaliyetleri sonucunda elde edilen bilgiler kullanılarak, stratejik plan gözden geçirilir, hedeflenen ve ulaşılan sonuçlar karşılaştırılır. İzleme ve değerlendirme faaliyetlerinin etkili olarak gerçekleştirilebilmesi, uygulama aşamasına geçmeden önce stratejik planda ortaya konulan hedeflerin nesnel ve ölçülebilir göstergeler ile ilişkilendirilmesini gerektirir.

İzleme ve değerlendirmenin etkin yapılabilmesi, ancak uygun veri ve istatistiklerin temin edilmesi ile mümkündür. Her bir hedefin izlenip değerlendirilebilmesi için ne tür verilere ihtiyaç duyulduğu, bunların ne şekilde temin edileceği, ihtiyaç duyulan veriler hâlihazırda toplanmıyorsa nasıl ve ne sıklıkla kim tarafından temin edileceği, bu kapsamdaki kısıtların neler olacağı gibi hususlar birimiz strateji planlama ekibi tarafından değerlendirilecektir.

## IV- KURUMSAL KABİLİYET VE KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

### A- Üstünlükler

- ✓ Köklü ve güçlü bir üniversite olmak.
- ✓ Öğrenci odaklı çalışılması.
- ✓ Ulaşım imkânlarına sahip olmak.
- ✓ Genç- dinamik akademik ve idari personele sahip olmak.
- ✓ Öğrenci toplulukları ile sivil toplum kuruluşları arasındaki iş birliğinin bulunması
- ✓ Hantal bir yapının olmaması.
- ✓ Üniversitemizin kış sporları merkezi olan bir şehirde olması.
- ✓ Kampus üniversite olması ve yerleşkesinin her türlü yatırıma elverişli olması.
- ✓ Üniversitemizin tarihi zenginliklere sahip olan bir şehirde konumlanmış olması.

### B- Zayıflıklar

- ✓ Personel yetersizliği
- ✓ Üniversitenin kendi işlerindeki taşıt yetersizliği
- ✓ Bursların merkezleşmesi nedeniyle sosyal konumu destek gerektiren öğrenciye yeterli maddi imkân sağlanamaması.
- ✓ Açık ve kapalı alan spor tesislerinin yetersizliği
- ✓ Sağlık Kültür ve Spor Daire başkanlığına ait çok amaçlı çalışma ve gösteri salonunun noksanlığı
- ✓ Öğrenci yemekhanelerinin yetersizliği
- ✓ SKS hizmet binasının yetersizliği.

## V- ÖNERİ VE TEDBİRLER

- Öğrencilerimizin ve hizmet verdiğimiz diğer kitlenin, gereksinimlerini, bağlılıklarını, sorumluluk duygularını, yeteneklerini, bilgi ve becerilerini, sorunlarını ve taleplerini dikkate almak.
- Gelişimleri konusunda yatırım yapmak.
- Hizmet sunduğumuz her alanda doğru ve sağlıklı iletişim kurarak şeffaflığı ve dürüstlüğü sağlamak gerek kurum içerisinde gerekse de kurum dışındaki bireylere en iyi hizmeti sunmak amacıyla; onlara en yüksek kaliteyi, en iyi ürünü, en iyi hizmeti ve en hızlı şekilde sağlamaya çalışmanın amacında ve çabasında olmak.
- Ancak değişen ve gelişen kurumların ayakta kalabileceği ve yarını şekillendirebileceği bilincinde olarak, değişimi ve gelişimi desteklemek, değişim ve gelişimin fırsatlarını çalışanlarımıza sunmak, bu fırsatlardan herkesin istifade etmesini sağlamak.
- Stratejiler, vizyon ve büyük eylemler sadece güçlü ve etkin bir takım olabilen çalışanlar olursa değer kazanır düşüncesinden hareketle, hizmet alanlarında istenilen kaliteye ulaşabilmek.
- Hizmet sunduğumuz hedef kitleyi düşünerek; bakım, beslenme ve sağlık hizmeti sunduğumuzun sorumluluk bilincinden hareketle dürüst, özenli ve bilinçli davranmak.



## İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI

Harcama yetkilisi olarak görev ve yetkilerim çerçevesinde;

Harcama birimimizce gerçekleştirilen iş ve işlemlerin idarenin amaç ve hedeflerine, iyi malî yönetim ilkelerine, kontrol düzenlemelerine ve mevzuata uygun bir şekilde gerçekleştirildiğini, birimimize bütçe ile tahsis edilmiş kaynakların planlanmış amaçlar doğrultusunda etkili, ekonomik ve verimli bir şekilde kullanıldığını, birimimizde iç kontrol sisteminin yeterli ve makul güvenceyi sağladığını bildiririm.

Bu güvence, harcama yetkilisi olarak sahip olduğum bilgi ve değerlendirmeler, yönetim bilgi sistemleri, iç kontrol sistemi değerlendirme raporları, izleme ve değerlendirme raporları ile denetim raporlarına dayanmaktadır.

Bu raporda yer alan bilgilerin güvenilir, tam ve doğru olduğunu beyan ederim. (Erzurum 23.01.2024)

**Erdal KORKMAZ**  
**Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanı**

