|  |  |
| --- | --- |
| **BİRİMİ** | **SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI** |
| **ALT BİRİM ADI** | **Tesisler Şube Müdürlüğü** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S/N** | **HASSAS GÖREVLER** | **RİSKLER**  (Görevin Yerine Getirilmemesinin Sonuçları) | **KONTROLLER/TEDBİRLER**  (Alınması Gereken Önlemler) | **KONTROL VE GÖZDEN GEÇİRME SÜRESİ** | **İLGİLİ BİRİM/SERVİS** |
| 1 | Aylık Menü Hazırlanması | \*Öğrenci ve personel mağduriyet yaşayabilir.  \*Kamu zararı oluşabilir | \*Menülerin yemek hizmeti verilen bireylerin günlük alması gereken enerji ve besin öğelerine dikkat edilerek, eğitimli ve tecrübeli kişiler tarafından hazırlanması. | Sürekli | Tesisler Şube Müdürlüğü/İlgili Birim Personeli |
| 2 | İhtiyaçların Belirlenip Taleplerin  Oluşturulması | \*Kamu zararı oluşabilir. | \*Haftalık, yıllık ve ihtiyaca göre yapılan taleplerin doğru, eksiksiz ve zamanında oluşturulması. | Sürekli | Tesisler Şube Müdürlüğü/İlgili Birim Personeli |
| 3 | Teknik Şartname Hazırlanması | \*Kamu zararı oluşabilir. | \*Teknik şartnamenin ilgili mevzuat (Kanun, Yönetmelik, Tebliğ ve Ulusal veya Uluslararası standartlar) hükümlerine uygun olarak hazırlanması.  \*Teknik şartnamede talep edilen mal ve hizmetin teknik özelliklerinin açık, anlaşılır bir şekilde tarif edilmesi.  \*Teknik şartnamenin rekabeti engelleyici hususlar içermemesi ve bütün istekliler için fırsat eşitliği sağlaması. | Sürekli | Tesisler Şube Müdürlüğü/İlgili Birim Personeli |
| 4 | Mal ve Hizmet Muayene ve Kabul İşlemleri | \*Kamu zararı oluşabilir.  \*Gıda zehirlenmesi riski oluşabilir. | \*Teknik Şartname ve ilgili mevzuat hükümlerine uygun mal ve hizmet kabulünün gerçekleştirilmesi.  \*Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik analiz yaptırılması. | Sürekli | Tesisler Şube Müdürlüğü/İlgili Birim Personeli |
| 5 | Stok Yönetimi ve Depolama | \*Kamu zararı oluşabilir.  \*Gıda zehirlenmesi riski oluşabilir. | \*Stok takip programına verilerin doğru ve düzenli girilmesi.  \*Depolama koşullarının takibinin düzenli yapılıp, kayıtlarının eksiksiz tutulması.  \*Aylık depo sayımlarının gerçekleştirilmesi. | Sürekli | Tesisler Şube Müdürlüğü/İlgili Birim Personeli |
| 6 | Yemek Üretim, Dağıtım, Servis Hizmetleri ve Kontrolü | \*Kamu zararı oluşabilir  \*Gıda zehirlenmesi riski oluşabilir. \*Öğrenci ve personel mağduriyet yaşayabilir.  \*Birim dışarıdan olumsuz tepki alabilir \*İş kazaları sebebiyle personel zarar görebilir | \*Prosedürlere ve talimatlara uyularak çalışılması ve gerekli kayıtların tutulması. \*Eğitimli (Gıda güvenliği, hijyen, isg vs.) personel çalıştırılması.  \*Yemek reçetelerine uygun üretim gerçekleştirilmesi. \*Şahit numune ayrılması.  \*Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik analiz yaptırılması. | Sürekli | Tesisler Şube Müdürlüğü/İlgili Birim Personeli |
| 7 | Bulaşık, Temizlik Hizmetleri ve Kontrolü | \*Kamu zararı oluşabilir.  \*Gıda zehirlenmesi riski oluşabilir. \*Öğrenci ve personel mağduriyet yaşayabilir.  \*Birim dışarıdan olumsuz tepki alabilir. \*İş kazaları sebebiyle personel zarar görebilir. | \*Prosedürlere ve talimatlara uyularak çalışılması ve gerekli kayıtların tutulması \*Eğitimli (Gıda güvenliği, hijyen, isg vs.) personel çalıştırılması | Sürekli | Tesisler Şube Müdürlüğü/İlgili Birim Personeli |