

## HASSAS GÖREV TESPİT FORMU

HARCAMA BİRİMİ: Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

ALT BİRİM: Yemek İşletmeleri Şube Müdürlüğü

| Sıra No | Hassas Görevler (Hizmetin/Görevin Adı)           | Riskler (Görevin Yerine Getirilememesinin Sonuçları)                     | Risk Düzeyi* | Prosedürü (Alınması Gereken Kontroller/ Tedbirler)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Görevi Yürütecek Personelde Aranacak Kriterler                                                                                                                                                            |
|---------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | Aylık Menü Hazırlanması                          | *Öğrenci ve personel mağduriyet yaşayabilir.<br>*Kamu zararı oluşabilir. | Orta         | *Menülerin yemek hizmeti verilen bireylerin günlük alması gereken enerji ve besin öğelerine dikkat edilerek, eğitilmiş ve tecrübeli kişiler tarafından hazırlanması.                                                                                                                                                                                                                   | *Mesleki yeterliliğe sahip olmak.<br>*Tecrübeli, dikkatli ve sorumluluk sahibi olmak.<br>*Kamu yararını ön planda tutmak.                                                                                 |
| 2       | İhtiyaçların Belirlenip Taleplerin Oluşturulması | *Kamu zararı oluşabilir.                                                 | Orta         | *Haftalık, yıllık ve ihtiyaca göre yapılan taleplerin doğru, eksiksiz ve zamanında oluşturulması.                                                                                                                                                                                                                                                                                      | *Mesleki yeterliliğe sahip olmak.<br>*Tecrübeli, dikkatli ve sorumluluk sahibi olmak.<br>*Kamu yararını ön planda tutmak.<br>*Zaman yönetimi yetkinliğine sahip olmak.                                    |
| 3       | Teknik Şartname Hazırlanması                     | *Kamu zararı oluşabilir.                                                 | Yüksek       | *Teknik şartnamenin ilgili mevzuat (Kanun, Yönetmelik, Tebliğ ve Ulusal veya Uluslararası standartlar) hükümlerine uygun olarak hazırlanması.<br>*Teknik şartnamede talep edilen mal ve hizmetin teknik özelliklerinin açık, anlaşılır bir şekilde tarif edilmesi.<br>*Teknik şartnamenin rekabeti engelleyici hususlar içermemesi ve bütün istekliler için fırsat eşitliği sağlaması. | *Mesleki yeterliliğe sahip olmak.<br>*İlgili mevzuat hükümlerine hakim olmak.<br>*Güncel gelişmeleri takip etmek.<br>*Tecrübeli, dikkatli ve sorumluluk sahibi olmak.<br>*Kamu yararını ön planda tutmak. |

|   |                                                      |                                                                                                                                                                                                                  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                            |
|---|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | Mal ve Hizmet Muayene ve Kabul İşlemleri             | *Kamu zararı oluşabilir.<br>*Gıda zehirlenmesi riski oluşabilir.                                                                                                                                                 | Yüksek | *Teknik Şartname ve ilgili mevzuat hükümlerine uygun mal ve hizmet kabulünün gerçekleştirilmesi.<br>*Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik analiz yaptırılması.                                                                                                                                                | *Mesleki yeterliliğe sahip olmak.<br>*İlgili mevzuat hükümlerine hakim olmak.<br>*Tecrübeli, dikkatli ve sorumluluk sahibi olmak.<br>*Kamu yararını ön planda tutmak.                                                                      |
| 5 | Stok Yönetimi ve Depolama                            | *Kamu zararı oluşabilir.<br>*Gıda zehirlenmesi riski oluşabilir.                                                                                                                                                 | Yüksek | *Stok takip programına verilerin doğru ve düzenli girilmesi.<br>*Depolama koşullarının takibinin düzenli yapılıp, kayıtlarının eksiksiz tutulması.<br>*Aylık depo sayımlarının gerçekleştirilmesi.                                                                                                          | *Mesleki yeterliliğe sahip olmak.<br>*İlgili mevzuat hükümlerine hakim olmak.<br>*Tecrübeli, dikkatli ve sorumluluk sahibi olmak.<br>*Kamu yararını ön planda tutmak.                                                                      |
| 6 | Yemek Üretim, Dağıtım, Servis Hizmetleri ve Kontrolü | *Kamu zararı oluşabilir<br>*Gıda zehirlenmesi riski oluşabilir.<br>*Öğrenci ve personel mağduriyet yaşayabilir.<br>*Birim dışarıdan olumsuz tepki alabilir<br>*İş kazaları sebebiyle personel zarar görebilir    | Yüksek | *Prosedürlere ve talimatlara uyularak çalışılması ve gerekli kayıtların tutulması.<br>*Eğitilmiş (Gıda güvenliği, hijyen, isg vs.) personel çalıştırılması.<br>*Yemek reçetelerine uygun üretim gerçekleştirilmesi.<br>*Şahit numune ayrılması.<br>*Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik analiz yaptırılması. | *Mesleki yeterliliğe sahip olmak.<br>*İlgili mevzuat hükümlerine hakim olmak.<br>*Tecrübeli, dikkatli ve sorumluluk sahibi olmak.<br>*Kamu yararını ön planda tutmak<br>*Planlama, organizasyon ve zaman yönetimi yetkinliğine sahip olmak |
| 7 | Bulaşık, Temizlik Hizmetleri ve Kontrolü             | *Kamu zararı oluşabilir.<br>*Gıda zehirlenmesi riski oluşabilir.<br>*Öğrenci ve personel mağduriyet yaşayabilir.<br>*Birim dışarıdan olumsuz tepki alabilir.<br>*İş kazaları sebebiyle personel zarar görebilir. | Yüksek | *Prosedürlere ve talimatlara uyularak çalışılması ve gerekli kayıtların tutulması<br>*Eğitilmiş (Gıda güvenliği, hijyen, isg vs.) personel çalıştırılması                                                                                                                                                   | *Mesleki yeterliliğe sahip olmak.<br>*İlgili mevzuat hükümlerine hakim olmak.<br>*Tecrübeli, dikkatli ve sorumluluk sahibi olmak.<br>*Kamu yararını ön planda tutmak                                                                       |

|                                                                                    |                                                                      |                         |        |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8                                                                                  | POS Cihazı ve Kiosklardan<br>Toplanan Paranın Bankaya<br>Yatırılması | *Kamu zararı oluşabilir | Yüksek | *Prosedürlere ve talimatlara uyularak<br>çalışılması ve gerekli kayıtların tutulması.<br>*Bu görevin sadece yetkilendirilmiş personeller<br>tarafından yerine getirilmesi. | *Mesleki yeterliliğe sahip olmak.<br>*Tecrübeli, dikkatli ve sorumluluk sahibi<br>olmak.<br>*Kamu yararını ön planda tutmak |
| <b>HAZIRLAYAN</b><br><br><b>Ayşe ŞAHİN</b><br><b>Yemek İşletmeleri Şube Müdürü</b> |                                                                      |                         |        | <b>ONAYLAYAN</b><br><br><b>Halil İbrahim GÜNGÖR</b><br><b>Daire Başkanı</b><br><b>Harcama Yetkilisi</b>                                                                    |                                                                                                                             |