

ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ

HASSAS GÖREV TESPİT FORMU

HARCAMA BİRİMİ: SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI

ALT BİRİM: BESLENME HİZMETLERİ BİRİMİ

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. *Kamu zararı oluşabilir.	orta	*Menülerin yemek hizmeti verilen bireylerin günlük alması gereken enerji ve besin öğelerine dikkat edilerek, eğitilmiş ve tecrübeli kişiler tarafından hazırlanması.	• İlgili mevzuat bilgisine sahip olmak
2	İhtiyaçların Belirlenip Taleplerin Oluşturulması	*Kamu zararı oluşabilir.	orta	*Haftalık, yıllık ve ihtiyaca göre yapılan taleplerin doğru, eksiksiz ve zamanında oluşturulması.	• İlgili mevzuat bilgisine 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. *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.	• İlgili mevzuat bilgisine sahip olmak
4	Mal ve Hizmet Muayene ve Kabul İşlemleri	*Kamu zararı oluşabilir.	yüksek	*Teknik Şartname ve ilgili mevzuat hükümlerine uygun mal ve hizmet kabulünün gerçekleştirilmesi. *Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik analiz yaptırılması.	• İlgili mevzuat bilgisine sahip olmak

5	Yemek Üretim, Dağıtım, Servis, Bulaşık ve 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	yüksek	*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.	• İlgili mevzuat bilgisine sahip olmak
---	---	---	--------	--	--

Hazırlayan
Selime UZSERT/Birim Sorumlusu

Kontrol Eden
Fatma IŞIK/ Şube Müdürü

Onaylayan
Timuçin DOĞAN/Sks Daire Bşk

HASSAS GÖREV LİSTESİ

İlk Yayın Tarihi :
Güncelleme Tarihi :
İçerik Revizyon No :
Sayfa No :

Birimi : SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
Alt Birimi: Beslenme Hizmetleri Birimi

Hassas Görevler	Hassas Görevli Personel Ad-Soyadı	*Risk Düzeyi	Görevin Yerine Getirilememe Sonucu	Prosedürü (Alınması Gereken Önlemler ve Kontroller)
Aylık Menü Hazırlanması	Diyetisyen Birim Sorumlusu Şube Müdürü	Orta	*Kamu zararı oluşabilir.	*Menülerin yemek hizmeti verilen bireylerin günlük alması gereken enerji ve besin öğelerine dikkat edilerek, eğitilmiş ve tecrübeli kişiler tarafından hazırlanması.
İhtiyaçların Belirlenip Taleplerin Oluşturulması	Diyetisyen Birim Sorumlusu Şube Müdürü	Orta	*Kamu zararı oluşabilir.	*Haftalık, yıllık ve ihtiyaca göre yapılan taleplerin doğru, eksiksiz ve zamanında oluşturulması.
Teknik Şartname Hazırlanması	Diyetisyen Birim Sorumlusu Şube Müdürü	Orta	*Kamu zararı oluşabilir.	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

Mal ve Hizmet Muayene ve Kabul İşlemleri	Diyetisyen Birim Sorumlusu Şube Müdürü	Orta	*Kamu zararı oluşabilir.	*Teknik Şartname ve ilgili mevzuat hükümlerine uygun mal ve hizmet kabulünün gerçekleştirilmesi. *Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik analiz yaptırılması.
Yemek Üretim, Dağıtım, Servis,Bulaşık ve Temizlik Hizmetleri ve Kontrolü	Diyetisyen Birim Sorumlusu Şube Müdürü	Yüksek	*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. *Eğitilmiş (Gıda güvenliği, hijyen, isg vs.) personel çalıştırılması. *Yemek reçetelerine uygun üretim gerçekleştirilmesi. *Şahit numune ayrılması. *Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik analiz yaptırılması.
*Risk düzeyi görevin ve belirlenen risklerin durumuna göre Yüksek, Orta veya Düşük olarak belirlenecektir.				

Hazırlayan
Selime UZSERT/Birim Sorumlusu

Kontrol Eden
Fatma IŞIK/ Şube Müdürü

Onaylayan
Timuçin DOĞAN/Sks Daire Bşk

HASSAS GÖREV ENVANTERİ

HARCAMA BİRİMİ: SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI

Alt Birim: BESLENME HİZMETLERİ BİRİMİ

Sıra No	Hassas Görevler	Görevin Yürütüldüğü Birim	Sorumlu Birim Amiri	Görevin Yerine Getirilmemesinin Sonuçları
1	Aylık Menü Hazırlanması	Beslenme Hizmetleri Birimi	Şube Müdürü Daire Başkanı	*Öğrenci ve personel mağduriyet yaşayabilir. *Kamu zararı oluşabilir.
2	İhtiyaçların Belirlenip Taleplerin Oluşturulması	Beslenme Hizmetleri Birimi	Şube Müdürü Daire Başkanı	*Kamu zararı oluşabilir.
3	Teknik Şartname Hazırlanması	Beslenme Hizmetleri Birimi	Şube Müdürü Daire Başkanı	*Kamu zararı oluşabilir.
4	Mal ve Hizmet Muayene ve Kabul İşlemleri	Beslenme Hizmetleri Birimi	Şube Müdürü Daire Başkanı	*Kamu zararı oluşabilir.
5	Yemek Üretim, Dağıtım, Servis, Bulaşık ve Temizlik Hizmetleri ve Kontrolü	Beslenme Hizmetleri Birimi	Şube Müdürü Daire Başkanı	*Kamu zararı oluşabilir. *Gıda zehirlenmesi riski oluşabilir. *Öğrenci ve personel mağduriyet yaşayabilir. *Birim dışarıdan olumsuz tepki alabilir *İş kazaları sebebiyle personel zarar görebilir

ONAYLAYAN
Timuçin DOĞAN Daire Başkanı