



KÜTAHYA DUMLUPINAR ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

HASSAS GÖREV TESPİT FORMU (EK-7)

Dok. Kodu: İK.
LS.

Yayın
Tarihi:

24/ 10 /2025

Revizyon Tarihi:

.../..... /202...

Web Sayfası Linki:

Türkçe

X

İngilizce

Kontrolün Yapıldığı Ay/Yıl:

EKİM 2025

Birim Adı	Beslenme Hizmetleri
Hassas Görev Tanımı	Aylık Menü Hazırlanması
Riskler (Görevin Yerine Getirilmemesinin Sonuçları)	1- Uygun beslenme planı yapılmaması durumunda öğrenciler/personelin dengesiz veya yetersiz beslenmesi sonucu sağlık sorunlarının ortaya çıkması. 2- Menü planlamasının aksaması veya hatalı yapılması, yemek hizmetlerinin düzensizleşmesine, memnuniyetsizliğe ve şikayet artışına neden olabilir. 3- Hatalı planlama nedeniyle gıda israfı, bütçe aşımı veya malzeme yetersizliği gibi ekonomik kayıplar yaşanabilir. 4- Kalitesiz veya dengesiz menüler nedeniyle kurumun öğrenci/personel gözündeki güvenilirliği azalabilir. 5- Menülerin beslenme standartlarına, hijyen kurallarına veya mevzuata uygun olmaması durumunda idari yaptırımlar veya denetim olumsuzlukları ortaya çıkabilir.
Risk Düzeyi (Risk düzeyi görevin ve belirlenen risklerin durumuna göre Yüksek, Orta veya Düşük olarak belirlenecektir.)	Orta
Prosedürü (Alınması Gereken Önlemler)	1- Mevsimsel ürünler, bütçe, öğrenci/personel sayısı ve beslenme ihtiyaçları dikkate alınarak planlama yapılmalı. 2- Menü taslağı, besin dengesi ve sağlık açısından uygunluk açısından kontrol edilmeli. 3- Hazırlanan menü, Şube Müdürü ve Daire Başkanlığı onayından geçirilerek resmileştirilmelidir. 4- Planlanan menüdeki ürünlerin tedarik edilip edilemeyeceği önceden kontrol edilerek aksama riski azaltılmalı. 5- Menülerin uygulanması sürecinde düzenli olarak mutfak/hizmet birimi hijyen yönünden denetlenmeli. 6- Menü planları, onaylar ve değerlendirme sonuçları düzenli olarak dosyalanmalı, denetimlerde ibraz edilebilir durumda tutulmalı.
Onaylayan	Prof. Dr. Ercan TAŞKIN Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkan V.