





**SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**HASSAS GÖREVLER**

Alt Birim:			
Hassas Görevler	Risk Düzeyi (*)	Görevin Yerine Getirilmeme Sonuçları	Alınması Gereken Önlemler ve Kontroller
Başkanlığımızca İhale Kanunları kapsamında yapılan yemek hizmeti, personel hizmeti, mal ve hizmet alımları, doğrudan teminler.	Yüksek	İhalelerin iptali, İhaleye fesat karıştırmakla suçlama, İtibar ve mali kayıplar, İdari ve adli yaptırımlar,	Gizliliğe önem vermek, Personelin bilgilerini sürekli güncel tutmak, Ön mali kontrolün talep edilmesi, Sözleşmenin imzalanma süreci, Yüklenici tarafından yapılması gereken yasal ödemelerin takibi, Yasal sürelerde ihale evraklarının İl Sosyal Güvenlik Kurumu Müdürlüğü'ne gönderilmesi,
Taşınırların Yönetmelikte belirtilen esas ve usullere göre giriş-çıkış ve devir işlemlerinin yapılması ile bunlara ilişkin belge ve cetvellerin düzenlenmesi, malzeme ihtiyaç planlamasının yapılması taşınırların niteliklerine uygun ve eksiksiz olarak teslim alınması.	Yüksek	İdari ve mali yaptırımlar, Türk Ceza Kanununa göre sorumluluk, Doğru bir envanter yapılmaması, Kamu zararı oluşması,	Personelin gerekli eğitimi almasını sağlamak, Taşınır işlem sürecine ilişkin sürecin takip edilmesi, Fıili envanterin muhasebe kayıtları ile uygunluğunun denetimi,
Avans ve kredilerin takibi.	Orta	Kamu zararı, Mali yaptırımlar,	Avansın mahsup sürecinin takip edilmesi, Avans kapatılmasına ilişkin belgelerin zamanında teslimi için avans alan kişilerin uyarılması,
Üniversiteler arası, Ünilig ve Üniversite İçi spor müsabakaları ile öğrenci topluluklarına tahsis edilen araçlar.	Orta	Sağlıksız ortamlarda oynanan müsabakalarda istenmeyen sakatlanmalar, Araçların istenmeyen kazalara karışması,	Müsabakaların oynandığı salonların hijyen ve temizliğinin kontrol edilmesi, Müsabakalar süresince gerekli güvenlik önlemlerin alınması, Araçların rutin bakımlarının yapılması ve seyahat sırasında gerekli güvenlik önlemlerinin alınması,
Yaklaşık maliyetlerin hazırlanması.	Yüksek	İhalenin iptali nedeniyle birimin fonksiyonlarını yerine getirmesinin engellemesi,	Yaklaşık maliyeti oluşturan kalemlerin doğru tespit edilmesi, Yaklaşık maliyet araştırmasının usulüne uygun yapılması,
Ödeneklerin dağılımının doğru planlanması.	Yüksek	Birimin fonksiyonlarını etkin bir şekilde yürütülmesini engellemesi, İtibar kaybı,	Sağlık, kültür, spor, beslenme ve diğer hizmetlere ilişkin giderlerin tespiti sağlamak, bu tespitlere göre ödenek dağılımını planlamak,
Faaliyet raporunun hazırlanması.	Yüksek	Şeffaflık ve hesap verme sorumluluğunun yerine getirilmemesi itibarı zedeler,	Tüm Birimin katılımını sağlamak,

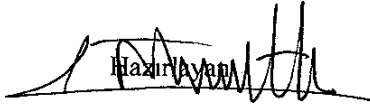
 

Performans programının hazırlanması.	Yüksek	Birimin fonksiyonlarını yerine getirmesini engeller, Bütçe hazırlanırken yıllık performans hedefleri ile ilişkilendirilerek hazırlanamaz, Kamu kaynaklarının etkili ekonomik ve verimli kullanımını engeller,	Hedef ve göstergeleri doğru ve tam olarak oluşturmak,
4734 sayılı Kamu İhale Kanunu kapsamındaki mal ve hizmet alımı ihaleleri, yapım işleri ihaleleri, doğrudan teminler.	Yüksek	İhalenin iptali nedeniyle birimin fonksiyonlarını yerine getirmesini engeller, İhaleye fesat karıştırmayla suçlama. İdare ve personelin güveninin kaybolması. Birimin itibarını zedeler, İdari ve Cezai yaptırımlar, Mali sorumluluk,	Piyasa fiyat araştırmasını yapmak üzere görevlendirilen kişilerce her türlü piyasa fiyat araştırmasının sağlıklı, gerçekçi ve kanıtlanabilir şekilde yapılması, Konu ile ilgili personelin eğitim alması, güncel değişimleri takip etmesi, Yaklaşık maliyetin gizliliği teklif zarflarının açılarak teklif fiyatlarının açıklanması aşamasına kadar korunmalı,
Mezuniyet töreni, konferans, spor şöleni gibi sportif ve kültürel organizasyonlarda etkinliğin devamlılığının sağlanması.	Orta	İtibar kaybı,	Birim personelin sürekli olması, Personeller arası iletişimin daima açık tutulması, Görevlerin tam ve net olarak tanımlanması,
Sigortalı işe giriş bildirgesinin yasal süresi içinde elektronik ortamda gönderilmesi.	Yüksek	İdari para cezası, İtibar kaybı,	Mevzuat takibinin titizlikle yapılması, Konu ile ilgili sürecin takibinin titizlikle yapılması,
Üniversitemiz öğrenci ve personellerine kaliteli ve sağlıklı yemek çıkarılmasını sağlayarak beslenme ile ilgili hizmetlerin sorunsuz bir şekilde yürütülmesini sağlamak.	Yüksek	Gıda zehirlenmesi, Yemek pişirme veya taşıma aşamasında çıkan aksaklıklar nedeniyle yemeğin servise sunulmaması,	Gıda zehirlenmesinin engellemesi için; 1- Hazırlık aşamasında tüm ham malzemelerin uygun koşullarda saklanması gerekmektedir. 2- Yemeğin pişirilmesi aşamasında uygun sıcaklık ve asgari süreye önem gösterilmelidir. 3- Yemekler pişirildikten sonra sıcak olarak servise sunulacak olanların 65-70 °C' de muhafaza edilmesine dikkat edilmelidir. 4- Soğuk olarak servise sunulacak olan gıdalar yaklaşık 5 °C' de muhafaza edilmelidir. 5- Yemeğin pişirildiği ve taşındığı kapların sağlığa uygun malzemelerden yapılmış olması gerekir. Alüminyum, bakır gibi malzemelerden yapılmış kap ve tencerelerin kullanılmaması gereklidir.

Üniversitemiz öğrenci ve personellerine yemek hizmetinin verildiği ve yemeklerin hazırlandığı alanlarda afetlere karşı önlem alınması sağlamak.	Yüksek	Yangın, Doğalgaz sızıntısı/patlaması, Suların kesintisi, Elektrik kesintisi,	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Yangın panolarının ve yangın tüplerinin periyodik olarak bakımlarının yapılması gerekmektedir.</li><li>2- Doğalgaz sızıntılarında uyarı veren detektör sistemi kurulmalıdır. Ayrıca yüklenici firma tarafından doğalgaz ile çalışan tüm yer ocakları, fırınlar, kaynatma kazanları ve su ısıtma sistemlerinin periyodik ve yıllık bakımlarının yapılması gerekmektedir.</li><li>3- Su kesintisi durumunda devreye girecek olan paslanmaz yedek su deposunun periyodik bakımlarının yapılması gerekmektedir.</li><li>4- Elektrik kesintisi durumunda tüm elektrikle çalışan makinelerin (soğuk hava depoları, dondurucular, turnikeler, benmariler vs.) çalışmaya devam etmesi için jeneratör sisteminin kurulması gerekmektedir.</li></ol>
Üniversitemiz öğrenci ve personellerine yemek hizmetinin verildiği ve yemeklerin hazırlandığı alanlarda çalışan tüm personellere işçi sağlığı ve iş güvenliği ile ilgili yüklenici firma tarafından eğitim verildiğinin takibini yapmak.	Yüksek	Zeminin kaygan olması, Kişisel hijyen ve bakım,	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Özellikle yemek hazırlama alanlarında su ve deterjan ile zemin kayganlaştığı için yüklenici firma tarafından çalışan personellerine uygun kılık-kıyafet ve kaydırmaz taban ayakkabı tedarik edilmesi konusunda takipçi olunmalıdır.</li><li>2- Yemek hazırlamada çalışan tüm personellere kişisel hijyenin sağlanmadığı veya bulaşıcı hastalık taşıma gibi durumlarda, kendileri tarafından hazırlanan yemekten zehirlenmeler dahi yaşanabileceği bilgisi özellikle verilmelidir.</li></ol>

\*Risk Düzeyi Düşük, Orta ve Yüksek olarak belirtilecektir.



Hasan MUTLU

Şube Müdürü

Onaylayan

Tahir GÜNEY

Daire Başkanı

