

	T.C. Eskişehir Teknik Üniversitesi Yemekhane, Kantin, Kafeterya ve Çay Ocaklarını Denetleme Kurulu Çalışma Usul ve Esasları	Karar Tarihi	17/11/2021
		Karar No	32/1
		Revizyon	0
		Sayfa	5

Ek-2

BİRİNCİ BÖLÜM

Kapsam, Dayanak, Amaç ve Tanımlar

Kapsam

Madde 1-(1) Bu Usul ve Esaslar Eskişehir Teknik Üniversitesine bağlı birimlerde öğrenci ve personele hizmet vermek amacıyla işletilen yemekhane, kantin, kafeterya ve çay ocaklarının denetimleri ile ilgili usul ve esasları kapsamaktadır.

Dayanak

Madde 2-(1) Bu Usul ve Esaslar 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunun 46 ve 47 nci maddeleri ile Yükseköğretim Kurumları Mediko-Sosyal, Sağlık, Kültür ve Spor İşleri Dairesi Uygulama Yönetmeliği hükümlerine göre hazırlanmıştır.

Amaç

Madde 3-(1) Bu Usul ve Esasların amacı Eskişehir Teknik Üniversitesine bağlı birimlerde öğrenci ve personelin beslenme, dinlenme ve diğer sosyal ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla faaliyette bulunan yemekhane, kantin, kafeterya ve çay ocaklarının denetlenmesi esaslarını belirlemektir.

Tanımlar

Madde 4-(1) Bu Usul ve Esaslarda geçen;

- a) **Başkanlık:** Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığını
- b) **Denetim Kurulu:** Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığınca görevlendirilen bir Şube Müdürü başkanlığında, İdari Mali İşler Daire Başkanlığınca görevlendirilen bir Şube Müdürü, bir Diyetisyen/Gıda Mühendisi, bir İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı, bir Çevre Mühendisi, bir Biyolog ve bir Öğrenci Konseyi temsilcisinden oluşturulan 7 kişilik asil; yine bu pozisyonlara haiz olmak üzere 4 kişilik yedek üyeden oluşan kurulu ifade eder.
- c) **Rektör:** Eskişehir Teknik Üniversitesi Rektörünü
- ç) **Üniversite:** Eskişehir Teknik Üniversitesini



	T.C. Eskişehir Teknik Üniversitesi Yemekhane, Kantin, Kafeterya ve Çay Ocaklarını Denetleme Kurulu Çalışma Usul ve Esasları	Karar Tarihi	17/11/2021
		Karar No	32/1
		Revizyon	0
		Sayfa	5

d) **Yemekhane, Kantin, Kafeterya, Çay Ocağı:** Eskişehir Teknik Üniversitesi ve Birimleri bünyesinde öğrencilerin ve personelin beslenme, dinlenme ve diğer sosyal ihtiyaçlarını karşılanması amacıyla faaliyet gösteren işletmeleri ve yemekhaneleri, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

İlgili Birim ve Kurullar

Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı

Madde 5-(1) Üniversiteye bağlı birimlerde bulunan yemekhane, kantin, kafeterya ve çay ocaklarının bu esaslara göre denetimlerini takip eder. Denetim Kurulu'nun sunduğu denetim raporlarını, Rektörlüğe iletir.

Denetim Kurulu

Madde 6-(1) Rektörlük makamının olurları ile Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde kurulur. Kurul üyeleri, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığının önerisi ile Rektörlük tarafından belirlenir. Kurul üyelerinin görev süresi iki yıldır. Görev süresi sona erenler aynı usulle tekrar görevlendirilebilirler. Süre dolmadan üyeliğin boşalması halinde kalan süreyi tamamlamak üzere yeni bir üye görevlendirilir.

(2) Denetim Kurulunun görevleri aşağıda belirtilmiştir;

- a) Yemekhane, kantin, kafeterya ve çay ocaklarının bu Usul ve Esaslar doğrultusunda denetimini sağlamak,
- b) Üniversite birimlerinde bulunan yemekhane, kantin, kafeterya ve çay ocaklarının fiziksel mekanları ile bu mekanlardaki alet, makine ve malzemelerin genel temizliği ve hijyeni konusunda denetimler yapmak,
- c) Yemekhane, kantin, kafeterya ve çay ocaklarında, çevre temizliği ve atık kontrolünün sağlıklı yürütülüp yürütülmediği hususunda denetimler yapmak,
- ç) Olağan ve olağanüstü durumlarda, İl Hıfzıssıhha Kurulunca belirlenmiş tedbirlerin yemekhane, kantin, kafeterya ve çay ocaklarında alınıp alınmadığının denetimini yapmak,



	T.C. Eskişehir Teknik Üniversitesi Yemekhane, Kantin, Kafeterya ve Çay Ocaklarını Denetleme Kurulu Çalışma Usul ve Esasları	Karar Tarihi	17/11/2021
		Karar No	32/1
		Revizyon	0
		Sayfa	5

- d) Kantin, kafeterya ve çay ocaklarında satışa sunulan ürünlerden bozulan, kullanım süresi geçen ya da tüketime uygun olmayan yiyeceklerin satıştan kaldırılmasını sağlamak, yetkili organları uyarmak ve haberdar etmek,
- e) Çalışan elemanların kılık/kıyafet ve genel temizlik kurallarına dikkat etmeleri ile sağlık kontrollerinin (sarılık testi portör muayenesi, akciğer grafiği vb.) yapılmasını takip etmek,
- f) Yemekhane, kantin, kafeterya ve çay ocaklarında hizmetin kalitesinin artırılmasının konusunda tavsiyelerde bulunmak,
- g) Kantin, kafeterya ve çay ocaklarında fiyatların, piyasa koşullarına uygunluğunu denetlemek, fahiş fiyat uygulandığının tespit edilmesi durumunda, işlem yapılmak üzere yetkili organlara haber vermek,
- ğ) Yemekhane, kantin, kafeterya ve çay ocaklarını bu yönergede belirtilen esaslar doğrultusunda ve ekteki forma göre (EK-1) yılda en az üç kez denetlemek, denetim raporlarını ve önerilerini Rektörlüğe iletmek üzere Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bildirmek.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Diğer Hükümler

Yürürlük

Madde 7-(1) Bu Usul ve Esaslar Senato tarafından kabul edildiği tarihte yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 8-(1) Bu yönergeyi Eskişehir Teknik Üniversitesi Rektörü yürütür.



	T.C. Eskişehir Teknik Üniversitesi Yemekhane, Kantin, Kafeterya ve Çay Ocaklarını Denetleme Kurulu Çalışma Usul ve Esasları	Karar Tarihi	17/11/2021
		Karar No	32/1
		Revizyon	0
		Sayfa	5

Ek-1

ESKİŞEHİR TEKNİK ÜNİVERSİTESİ KANTİN DENETLEME FORMU

	Uygun	Uygun Değil		Uygun	Uygun Değil
Zemin, tavan, baca, duvarlar, kapılar, pencereler ve varsaperdelerin temiz ve bakımlı olması			Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (süt, ayran, yoğurt vb.) muhafazası için uygun sıcaklıkta çalışan bir buzdolabı bulunması		
Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgahlarının, doğramatahtalarının ve diğer araç-gerecin temiz olması			Hazır/yarı hazır et ve et ürünlerinin (yarı hazır köfte, nugget, şinitzel, tavuk burger vb.) Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından üretim iznli olması		
Bulaşık yıkama alanının temiz olması			Hazır/ yarı hazır işlenmiş et ve et ürünlerinin etiketinde üretim ve son kullanım tarihi bulunması		
Lavabonun temiz olması (tıkanma, paslanma ve lekelerin bulunamaması)			Yiyeceklerin muhafaza edildiği depoların temiz, düzenli ve bakımlı olması		
Yemek pişirme ve dağıtım yerlerinin temiz olması, düzenli bir program dahilinde dezenfekte edilmesi			Depoda veya satış alanında hiçbir gıdanın yerle temasının olmaması		
Kantin salonundaki masa ve sandalyelerin temiz ve sağlam olması			Hazır / yarı hazır işlenmiş et ve et ürünlerinin uygun koşullarda ve sıcaklıkta muhafaza ediliyor olması		
Tost makinesi, bıçak gibi araçların ve gıdalar ile temas eden diğer malzemelerin temiz ve paslanmamış olması, düzenli olarak bakımlarının yapılması			Süt, yoğurt, ayran, puding, ketçap, mayonez vb. gıdaların 5°C ve altındaki sıcaklıklarda uygun koşullarda bekletilmesi		
Servis tepsisi olarak kullanılan tepsilerin sağlam ve temiz olması			Kantin işletmecisinin ve personelinin sigorta işlemlerinin ve izin belgelerinin tam olması		
Kullanılan çaydanlık, su ısıtıcısı, semaver vb. araçların içyüzlerinde kireç ve pas olmaması			Personelin evraklarının (sağlık karnesi, zamanında yapılmış portör muayenesi, nüfus cüzdanı fotokopisi, adli sicil kaydı...) eksiksiz şekilde İdare'ye teslim edilmiş olması		
Fritözlerin sağlam ve temiz olması			Personelin kılık kıyafetinin temiz ve uygun olması		
Kullanılan temizlik maddelerinin işletmeye uygun özellikte olması ve gıdalardan uzak, kapalı alanlarda saklanması			Personelin kişisel hijyenlerinin uygun olması (saç, tırnak, sakal vb.)		
Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, ayak pedallı çöp kutusu olması ve çöp kutusunun içerisinde çöp torbası bulunması			Personelin tüm hizmet aşamalarında eldiven, önlük ve bone kullanması		
Çöplerin biriktirilmemesi, kantin içinde birikmiş çöp bulunmaması			Yangın söndürücünün bulunması		
Terazi kullanılıyorsa ilgili mevzuata uygun olarak gerekli kalibrasyon işleminin yapılmış olması.			İlk yardım malzeme dolabının olması, ilkyardım malzemelerinin eksiksiz bulunması		
Ambalajları kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombe yapmış, kurtlu ve küflü ürünlerin satılmaması ve kantinde bulundurulmaması			Kantin tarafından satışı yapılan tüm ürünlerin İdare tarafından onaylanmış fiyatlarını içeren listenin görünür bir şekilde asılmış olması		
Sebzeler ile et ürünlerinin hazırlanacağı ekipmanların (bıçak, tezgâh, doğrama tahtası vb.) aydın ve temiz olması			Fiyat listesindeki fiyatlara uyuluyor olması		
El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisinin uygun malzemeler ile yapılması			Haşerelere karşı düzenli ve kayıt altına alınan bir ilaçlama programının uygulanıyor olması		



	T.C. Eskişehir Teknik Üniversitesi Yemekhane, Kantin, Kafeterya ve Çay Ocaklarını Denetleme Kurulu Çalışma Usul ve Esasları	Karar Tarihi	17/11/2021
		Karar No	32/1
		Revizyon	0
		Sayfa	5

Ambalajsız ürünlerin (tost, hamburger vb.) hazırlığı ve servisi sırasında tek kullanımlık eldiven kullanılması		Haşerelere karşı mücadelenin bu alanda profesyonel şirketler tarafından yapılıyor olması		
Servise sunulan gıdaların tüketimi için tek kullanımlık araç-gereçlerin (bardak, çatal, tabak, kaşık vs.) kullanılması, bu araç ve gereçlerin tekrar kullanılmaması		İşletmede sözleşmede belirtilen iş dışında, verilen hizmetlebağdaşmayan ürünlerin satışının yapılmaması		
Kullanılan gıda maddelerinin temizliğine özen gösterilmesi		Kantinin İdare'nin uygun gördüğü saatlerde çalışıyor olması		
Kantinde satılması mevzuat gereğince yasak olan ürünlerin bulunmaması		İşletme içinde herhangi bir etkinlik yapılacak olduğunda İdare'den izin alınıyor olması		
İşletmede bulunan gıda ürünlerinin;		Tüp gaz kullanıyor ise;		
a) Faturalı olması		a) Tüpün dışarıda olması		
b) Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından onaylı olması		b) Emniyetinin bulunması		
c) Son kullanma tarihinin geçmemiş olması		c) Bağlantı hortumunun bakırdan olması		
Atık yönetim sistemi Yönergesi hükümlerine uygun olarak evsel ve geri dönüştürülebilir atıkların ayrı ayrı toplanmasını ve ilgili yerlere teslimini sağlamak,		İl Hıfzısıhha Kurulunca alınmış tedbirlere riayet edilmiş olması.		

İşletmenin Bulunduğu Birim:	
İşletmecinin Adı Soyadı:	
Denetimin Amacı:	Rutin Takip Şikâyet Diğer.....
Denetimin Tarihi ve Saati:	
Görülen Diğer Eksiklikler ve Düşünceler:	

DENETİM EKİBİ

YÜRÜRLÜĞE GİRİŞ		
Senato Karar Tarihi	Senato Karar Sayısı	
17/11/2021	32/1	

