



**TÜRKİYE CUMHURİYETİ
GİRESUN ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ**

GÖREV TANIMI

Doküman No	TF-İD-061	İlk Yayın Tarihi	15.09.2025	Revizyon No		Revizyon Tarihi	
------------	-----------	------------------	------------	-------------	--	-----------------	--

Birim Adı: Yemekhane Denetleme Komisyonu

Bağlı Olduğu Makam: Fakülte Dekanı

Sorumluluk Alanı: Fakülte yemekhanesinin hijyen, yemek kalitesi, gıda güvenliği ve işletme düzenliliği açısından düzenli olarak denetlenmesi ve hizmetlerin uygunluğunun sağlanması.

İş Birliği Yapılan Birimler: Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, Yemekhane İşletmecisi

Görev Amacı: Yemekhane sunulan yemek hizmetlerinin hijyen, kalite, güvenlik ve çeşitlilik açısından uygunluğunu denetleyerek, öğrenciler ve personel için sağlıklı ve düzenli bir hizmet sunumunun sağlanması.

Yapılanma ve İşleyiş:

- Komisyon, fakülte dekanı tarafından görevlendirilen en az üç akademik ve idari personelden oluşur.
- Gerekli durumlarda ek üyeler atanabilir.
- Denetimler, belirlenen plan ve takvim doğrultusunda düzenli olarak gerçekleştirilir.
- Komisyon, belirlenen periyotlarda veya gerekli görüldüğünde toplantılar düzenleyerek yemekhane hizmetlerinin iyileştirilmesine yönelik kararlar alır.
- Denetim sonuçları raporlanarak fakülte yönetimine sunulur.

Temel Görev ve Sorumluluklar:

- Hijyen ve Temizlik Kontrolü
 - Yemekhanenin temizlik standartlarını ve hijyen koşullarını denetler.
 - Gıda hijyeni, mutfak ekipmanlarının temizliği ve personelin hijyen kurallarına uygun hareket edip etmediğini kontrol eder.
- Ürün Çeşitliliği ve Miktarı
 - Yemeklerin belirlenen listelere uygun olup olmadığını inceler.
 - Ürün çeşitliliğini ve gramaj dengesini değerlendirir.
- Yemek Kalitesi ve Gıda Güvenliği
 - Sunulan yemeklerin kalite, besin değeri ve lezzet açısından uygunluğunu denetler.
 - Malzemelerin tazeliğini ve yemeklerin sağlık standartlarına uygun koşullarda hazırlanıp hazırlanmadığını kontrol eder.
- İşletme Yönetimi ve Verimliliği
 - Yemekhane işletmesinin hizmet kalitesini izler ve geliştirilmesi gereken alanlarda öneriler sunar.
 - Hizmet süreçlerinin aksatılmadan yürütülmesini takip eder.
- Öğrenci ve Personel Geri Bildirimleri
 - Öğrenci ve akademik/idari personelin yemekhane hizmetleriyle ilgili geri bildirimlerini toplar ve değerlendirir.
 - Hizmet kalitesinin artırılması için öneriler geliştirir.
- Denetimler ve Raporlarının Hazırlanması
 - Denetimlerin belirlenen bir takvime göre düzenli olarak gerçekleştirilmesini sağlar.
 - Denetim sonuçlarını analiz eder ve sürekli iyileştirme için önerilerde bulunur.
 - Yapılan denetimlerin sonuçlarını düzenli olarak raporlar ve fakülte yönetimine sunar.
 - Denetim sonuçlarına göre alınması gereken aksiyonları belirler ve uygulatır.

Yetkiler:

- Fakülte yemekhanesinde denetim yapma ve hizmet kalitesini değerlendirme yetkisine sahiptir.
- Hijyen ve kalite ile ilgili uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda gerekli düzeltmelerin yapılmasını talep eder.
- Öğrenci ve personel geri bildirimleri doğrultusunda iyileştirme önerilerini fakülte yönetimine sunar.
- Hizmet sağlayıcı ile görüşerek, denetim sonuçlarına dayalı düzeltici önlemlerin alınmasını sağlar.

Yasal Dayanaklar:

- 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

- Gıda Hijyeni Yönetmeliđi
- Giresun Üniversitesi Sosyal Amaçlı Tesisler Kurma İşletme ve Denetim Yönergesi