

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ KANTİN VE KAFETERİYALAR İŞLETİM VE DENETİM YÖNERGESİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1- (1) Bu Yönergenin amacı; Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'ne bağlı Fakülte, Enstitü, Yüksekokul, Meslek Yüksekokulu ile Konservatuvar öğrenci ve personelinin beslenme, dinlenme ve diğer sosyal ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla faaliyette bulunan kantin ve kafeterya yerlerinin işletim ve denetim esaslarını düzenlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönerge, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'ne bağlı Fakülte, Enstitü, Yüksekokul, Meslek Yüksekokulu ve Konservatuvar öğrencisi ile personeline hizmet vermek amacıyla işletilen kantin ve kafeterya gibi yerlerin işletim ve denetimleri ile ilgili esas ve usulleri kapsamaktadır.

Dayanak

MADDE 3 - (1) Bu Yönerge, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu'nun 47'nci maddesi ile Yükseköğretim Kurumları Mediko-Sosyal Sağlık, Kültür ve Spor İşleri Dairesi Uygulama Yönetmeliği hükümlerine göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Yönergede;

- a. Başkanlık: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'nı,
- b. Birim: Fakülte, Enstitü, Yüksekokul, Meslek Yüksekokulları ve Konservatuvarı,
- c. Birim Kantin ve Kafeterya Kurulu: Bünyesinde kantin ve kafeterya işletmesi bulunan Birim Yönetim Kurullarınca, kantin ve kafeteryalar ile ilgili iş ve işlemleri yürütmek üzere en az iki öğretim elemanından ve birim sekreterinden oluşturulan kurulu
- ç. Denetim Kurulu: Rektörlük Makamının olurları ile Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığınca görevlendirilen bir şube müdürü koordinesinde, İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığından bir şube müdürü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden iki öğretim elemanı ile Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığından bir Gıda Mühendisinden (Gıda Mühendisinin bulunmadığı hallerde Diyetisyen ya da Gıda Teknikeri görevlendirilebilir) oluşturulan kurulu,
- d. Fiyat Tespit Komisyonu: Rektörlük Makamınca görevlendirilen Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanı başkanlığında, iki öğretim elemanı, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığından bir şube müdürü, İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığından bir şube müdürü, öğrenci konseyi başkanı ile işletmeciler ya da işletmecilerin kendi aralarında seçtikleri bir temsilci ile oluşturulan komisyonu,
- e. Kantin, Kafeterya: Üniversitenin Merkez ile Merkeze bağlı Yerleşkeleri ve ilçelerde bulunan birimleri bünyesinde öğrencilerin ve personelin beslenme, dinlenme ve diğer sosyal ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla oluşturulmuş işletmeleri,
- f. Üniversite: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'ni,
- g. Yönetim Kurulu: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Yönetim Kurulu'nu,



- h. Yürütme Kurulu: Rektör tarafından görevlendirilen Rektör Yardımcısı Başkanlığında, daimi üye olarak İdari ve Mali İşler Daire Başkanı, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanı ile bünyesinde kantin bulunan iki Birim Sekreterinden oluşan Kantin ve Kafeterya İşletmeleri Yürütme Kurulu'nu ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Organlar

Yönetim Kurulu

MADDE 5- (1) Üniversite Yönetim Kurulu Üniversiteye bağlı birimlerde açılmış bulunan kantin ve kafeteryaların işletilmesi ve denetlenmesi ile ilgili ilke kararları alır. Yürütme Kurulunca teklif edilen konuları karara bağlar.

Yürütme Kurulu üyelerinin görev süreleri ve görevleri

MADDE 6- (1) Kantin ve Kafeterya İşletmeleri Yürütme Kurulu aşağıdaki görevleri yapar:

- Öğrenci kantin ve kafeteryalarının işletim ve denetim esaslarını belirlemek ve Yönetim Kuruluna sunmak,
- Fiyat Tespit Komisyonu tarafından hazırlanan fiyat listelerini görüşerek, Yönetim Kurulunun onayına sunmak, aynı nitelikteki ürünlerin tüm kantin ve kafeteryalarda aynı fiyattan satılmasının takibini sağlamak,
- Denetim Kurulu tarafından yapılan denetimler sonucunda hazırlanan raporları değerlendirerek, Birim Kantin ve Kafeterya Kurullarınca gerekli önlemlerin alınmasını sağlamak ve önerilerde bulunmak,
- Yapılan denetimler sonucunda bu yönerge veya kira sözleşmesinde belirtilen hükümlere uymayan Kantin ve Kafeteryalar hakkında idari ve hukuki işlem yapılmasına karar verip, uygulamasını sağlamak.

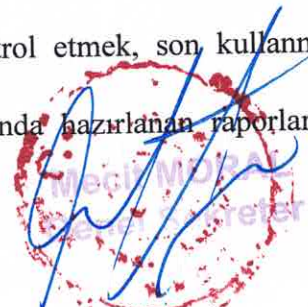
Birim Kantin ve Kafeterya Kurulu

MADDE 7- (1) Kurul Üyelerinin görev süresi iki yıl olup, görev süresi sona eren üyeler aynı usulle tekrar görevlendirilebilir. Süre dolmadan üyeliğin boşalması halinde kalan süreyi tamamlamak üzere aynı usulle yeni bir üye görevlendirilir.

(2) Birim Kantin ve Kafeterya Kurulu aşağıdaki görevleri yapar:

- Kantin ve kafeteryaların yönerge esasları doğrultusunda işlemlerini sağlamak ve takip etmek,
- Fiyat Tespit Komisyonunca hazırlanıp, Yürütme Kurulunca teklif edilen ve Üniversite yönetim kurulunca onaylanan fiyat listelerine uyulmasını sağlamak, uyulmadığının tespit edilmesi durumunda işlem yapılmasını Yürütme Kuruluna teklif etmek,
- Kantin ve kafeteryalarda hizmetin kalitesini artırıcı tedbirler almak, daha iyi uygulamalar konusunda Yürütme Kuruluna teklifte bulunmak,
- Kantin ve kafeteryalarda çalışan personelin kılık, kıyafet ve genel temizlik kurallarına dikkat etmelerini sağlamak, çalışan personelin sağlık durumunu takip ve kontrol etmek,
- Kantin ve kafeteryalardaki mekânlar ile alet ve makinelerin temiz kullanılıp kullanılmadıklarını kontrol etmek, gerekli tedbirleri almak,
- Satışa sunulan ürünlerin son kullanma tarihlerini kontrol etmek, son kullanma tarihleri geçen ürünleri satıştan men etmek,
- Denetim Kurulu tarafından yapılan denetimler sonucunda hazırlanan raporların gereğinin yapılmasını sağlamak,

SENATONUN 2023/116
26.10.2023 tarih ve ... sayılı
kararıyla ekidir.



g) Birimlerdeki kantin ve kafeteryalarla ilgili Denetim Kurulu rapor doğrultusunda yapılan düzenlemeler ile ilgili tutanakları Başkanlığa göndermek.

Denetim Kurulu

MADDE 8- (1) Denetim Kurulu aşağıdaki görevleri yapar:

- a) Üniversite birimlerinde bulunan Kantin ve Kafeteryaları yürürlükteki mevzuat çerçevesinde kontrol etmek, denetleme esnasında kantin kafeterya denetleme formunu doldurmak,
- b) Birim Kantin ve Kafeterya Kurullarının raporlarına göre belirlenen aksaklıkların giderilip giderilmediğinin denetimini yapmak,
- c) Her eğitim öğretim dönemi başında denetim yapmak, denetim raporlarını ve önerilerini Kantin ve Kafeterya İşletmeleri Yürütme Kuruluna bildirmek,
- ç) Birimlerde bulunan Kantin ve kafeteryalardaki, yiyeceklerin hazırlanması, servise sunulması, saklanması ile kullanılan mekânların, alet, makine ve malzemelerin genel temizliği ve sağlığa uygunluğu konusunda denetimler yapmak,
- d) Kantin ve kafeteryalarda satışa sunulan ürünlerden bozulan, kullanım süresi geçen ya da tüketime uygun olmayan yiyeceklerin satıştan men edilmesini sağlamak,
- e) Görev yapan personelin kılık/kıyafet ve genel temizlik kurallarına dikkat etmeleri ile sağlık kontrollerinin (sarılık testi portör muayenesi, akciğer grafiği v.b.) yapılmasını sağlamak ve takip etmek,
- f) Kantin ve kafeteryalardaki hizmetin kalitesinin artırılması konusunda tavsiyelerde bulunmak,
- g) Fiyat Tespit Komisyonunca hazırlanıp Yürütme Kurulunca teklif edilen ve Üniversite Yönetim Kurulunca onaylanan fiyat listelerine uyulmasını sağlamak, uyulmadığının tespit edilmesi durumunda işlem yapılmak üzere Kantin ve Kafeterya Yürütme Kuruluna bildirmek,
- ğ) Kantin ve Kafeteryaları bu yönergede belirtilen esaslar doğrultusunda ve ekteki forma göre (EK-1) yılda en az iki kez denetlemek, denetim raporlarını ve önerilerini yetkili kurullara bildirmek.

Fiyat Tespit Komisyonu

MADDE 9- (1) Fiyat Tespit Komisyonu aşağıdaki görevleri yapar:

- a) Her eğitim-öğretim dönemi başında ve gerekli durumlarda toplanarak Kantin ve Kafeteryalarda satışa sunulan ürünlerin fiyatlarını tespit etmek ve onaylanmak üzere Yürütme Kuruluna sunmak,

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

İşleyiş Esasları

Kantin, kafeterya

MADDE 10- (1) Kantin, kafeterya işletilmesi ile ilgili esaslar aşağıda belirtilmiştir:

- a) Tüketime sunulan ürünler başta Sağlık Bakanlığınca hazırlanan 4/8/1952 tarihli ve 3/15481 sayılı Bakanlar Kurulu kararıyla yürürlüğe konulan “Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük” hükümleri olmak üzere Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Yönetim Sistemi (HACCP), esas ve usulleri Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı), 4857 sayılı İş

SENATONUN 2023/116
26.10.2023 tarih vesayılı
karan ekidir.

Genel Sekreter

Kanunu, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve diğer ilgili mevzuatta yer alan esaslara uygun olacaktır,

b) Yiyeceklerin hazırlanması, servise sunulması ve saklanması ile ilgili genel sağlık, hijyen ve temizlik kurallarına uyulacaktır,

c) Satışa sunulan ürünlerin fiyatlandırılmasında bu yönerge hükümlerine uyulacak, yetkili organlarca tespit edilenlerin üzerinde fiyat uygulanmayacaktır,

ç) Yetkili organlarca hazırlanıp onaylanan fiyat listesi alışveriş sırasında müşteri tarafından rahatça görülebilecek bir yere asılacaktır,

d) Ambalajı olmayan gıdalarda, gıdanın ait olduğu firma listesi asılacaktır,

e) Kantin ve kafeteryalarda yemek çıkarılması Rektörlük Makamının izni ile yapılacaktır,

f) Kantin ve kafeteryalar, elektrik, su, doğalgaz vb. sayaçlarını ayırarak, kullanımlarını kendileri ödeyecektir,

g) Kantin ve kafeteryaların düzen ve temizliği ile gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin saç, sakal ve bıyığın hijyen ortamına zarar vermemesi amacıyla kep/bone/şapka/maske ve eldiven kullanacaktır.

ğ) Kantin ve kafeteryaların eğitim - öğretim faaliyetleri devam ettiği süreler içerisinde (mücbir sebepler dışında) Rektörlük ve Birim Yönetiminden izin almadan kapalı tutulamayacaktır,

h) Kantin ve kafeteryalarda alkollü içki bulundurulmayacak ve satılmayacaktır, ayrıca çalışanlar da alkollü vaziyette bulunmayacaktır,

ı) Kantin ve Kafeteryalarda tütün ve tütün ürünleri, uyuşturucu ve keyif verici maddeler bulundurulmayacak, kullanılmayacak ve satılmayacaktır. Ayrıca kumar oynanmayacak ve oynatılmayacaktır. Öğrencilerin genel ahlak vb. konularda zarar görebilecekleri ortamlar oluşturulmayacaktır,

i) Kantin ve kafeteryalarda çalışanlar ve aralarında iş ilişkileri bulunan kişiler dışında kimse bulundurulmayacaktır,

j) Kantin ve kafeteryalarda, milletin birliğine, devletin ülkesi ile bölünmez bütünlüğüne, Cumhuriyet ve ilkelerine, Atatürk ilke ve inkılâplarına yönelik yıkıcı, bölücü ve ideolojik faaliyetlerde bulunulacak ortamlar hazırlanmayacaktır,

k) Kantin ve kafeteryalarda yasaklanmış yayın bulundurulamayacak ve satılmayacaktır. Türkiye Radyo Televizyon Kurumu denetiminden geçmemiş müzik ve benzeri yayınlar yapılmayacak, müzik ve benzeri yayınlar için mevzuat uyarınca ödemeleri yapılarak gerekli mercilerden izin alınacak, rahatsızlık verecek bir uygulama yapılmayacaktır.

l) Çalıştırılacak personel işe başlatılmadan önce, kimliği, öz geçmiş ve sağlık bilgileri Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na sunularak, ilgili birimin Kantin ve Kafeterya Kurulundan izin alınacaktır,

m) Çalışanların kılık ve kıyafetleri temiz olacak ve personel tanıtım kartı yakalarında bulunacaktır,

n) İşletmeci, kantin ve kafeteryalarda başka bir işle ilgili faaliyette bulunmayacaktır,

o) Kantin ve kafeterya işletmecileri denetim ve kontrollerde, hizmetin niteliğini artırıcı tavsiyelere uymak ve istenenleri yerine getirmek zorundadır,

(2) Kantin ve kafeterya işletmecileri, bu yönerge hükümleri ile birlikte ihale sözleşmesi hükümlerine de uymak zorundadır.

Koordinasyon

MADDE 11- (1) Üniversiteye bağlı birimlerde bulunan kantin ve kafeteryaların, bu yönerge hükümlerine göre işletim ve denetimlerinin takip edilmesi, iletişimin sağlanması,

SENATONUN
26.10.2023 sayılı
karan ektir.

yetkili kurullar ve yönetim organları ile işletmeler arasında koordinasyon görevini Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı yürütür. Ayrıca mevzuat uyarınca gerekli sekreteryahizmetlerinde bulunur, yazışmalar yapar.

Kiralama

MADDE 12- (1) Üniversiteye bağlı birimlerde bulunan kantin, kafeterya ve benzeri yerlerin kiralama işlemleri Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından yürürlükte bulunan mevzuat hükümlerine göre yürütülür.

(2) Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından kiralanan kantinlerin yer teslimini yapar, kira ödemelerinin takibatını yapar, elektrik, su ve doğalgazın ücretlendirilmesini ve ödemelerini takip eder.

Yönergeye aykırılık

MADDE 13- (1) Bu yönerge hükümlerine riayet edilmemesi halinde işletmeci bir defa yazılı olarak Başkanlık tarafından uyarılır. Uyarıya rağmen aynı mahiyette aykırılığa devam edilmesi işletmeciyile olan sözleşmenin haklı nedenle feshi sebebidir. Sözleşmenin ya da sair mevzuatın öngördüğü yaptırımlar saklıdır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli Hükümler

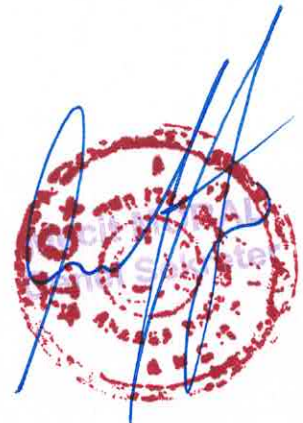
Yürürlük

MADDE 14- (1) Bu Yönerge Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Senatosu kararı ile yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 15- (1) Bu Yönergeyi Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Rektörü yürütür.

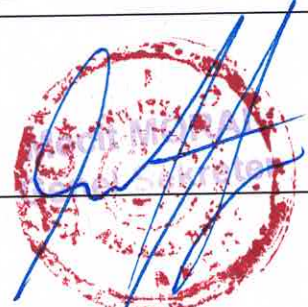
SENATONUN 2023/116
26.10.2023 tarihinde ve .../.../... sayılı
kararı ile onaylanmıştır.



Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Kantin Kafeterya Denetleme Formu

	Uygun	Uygun/ Mevcut Değil		Uygun	Uygun/ Mevcut Değil
Zemin, tavan, baca, duvarlar, kapılar, pencereler ve varsa perdelerin 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 tezgâhlarının, doğrama tahtalarının 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 izinli 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 bulunmaması)			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, keçap, 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 iç yüzlerinde kireç ve pas olmaması			Personelin evraklarının (sağlık kartesi, 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 pedalı 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		
Yasal, uygun terazi bulunması			İlk yardım malzeme dolabının olması, i lkyardım malzemelerinin eksiksiz bulunması		
Ambalajları kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombe yapmış, kurtlu ve küflü ürünlerin satılmaması ve kantinde bulundurulmaması			Kantin tarafından satış yapılan tüm ürünlerin İdare tarafından onaylanmış fiyatlarını içeren listenin görünür bir şekilde asılması		
Sebzeler i le et ürünlerinin hazırlanacağı ekipmanların (bıçak, tezgah, doğrama tahtası vb) ayrı 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		
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 hizmetle bağdaşmayan 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 alınmıyor 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		
İşletmenin Bulunduğu Birim:					
İşletmecinin Adı Soyadı:					
Denetimin Amacı:	Rutin	Takip.....	Şikayet	Diğer.....	
Denetimin Tarihi ve Saati:					
Görülen Diğer Eksiklikler ve Düşünceler:					

DENETLEME EKİBİ

SENATONUN 2023/116 26.10.2023 vesayılı karan ektir.	
--	---