



T.C.

**MERSİN ÜNİVERSİTESİ**

**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**

**BESLENME HİZMETLERİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ**

**2024 YILI RAPORU**

Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğünde 2024 yılı içerisinde çalışmalarını başlatılan TS-EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı ile ilgili çalışmalar kapsamında bugüne kadar yapılan ve gelecekte yapılması planlanan iş ve işlemler aşağıda bulunmaktadır.

**Yemekhane Kurulumu**

Üniversitemiz Senatosunun 11/08/2023 tarihli ve 2023/91 sayılı kararı ile kabul edilerek yürürlüğe giren "Mersin Üniversitesi Yemek Servisleri Usul ve Esasları" na uygun olarak Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığının bünyesinde Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü kurulmuştur. 2 Ocak 2024 tarihinde ilk öğle yemeğini üniversitemiz personel ve öğrencilerine sunmuştur.

2024 yılında "Mersin Üniversitesi Yemek Servisleri Usul ve Esasları" na uygun olarak üretime başlayan merkez yemekhanemiz 40 kişilik aşçı, aşçı yardımcısı ve servis personeliyle günlük ortalama 5000 kişilik yemek üretimi yapmaktadır(tablo1'de detaylı şekilde belirtilmiştir). Öğrencilerden alınan katkı payı 17 TL personelden alınan katkı payı 52 TL dir.

PERSONEL UNVANI	KİŞİ SAYISI
Müdür	1
Koordinatör	1
Gıda Mühendisi	1
Diyetisyen	1
Gıda Teknikeri	1
Depo Sorumlusu	3
Aşçı ve aşçı yardımcıları	11
Servis ve Temizlik Personeli	29
Teknik Personel	1

**Tablo1. Personel listesi**

**Yemek Üretimi**

Üniversitemiz merkez yemekhanesine bağlı kampüs içinde yer alan on yemekhanemiz mevcuttur. Kurumumuzda yemek menüleri aylık olarak planlanmaktadır. Her ayın bir günü kurumsal mailler üzerinden personele ve öğrenciyeye menü anketi sunulup çıkan sonuçlar aylık menüde öğrenci ve personel menüsü olarak yayınlanmaktadır. Menülerimiz dört çeşit yemekten oluşmaktadır. Vejetaryen bireyler için seçenek olarak menüde belirtilen vejetaryen yemekler sunulmaktadır. (menü için: <https://sks.mersin.edu.tr/idari/saglik-kultur-ve-spor-daire-baskanligi/hizmetlerimiz/kurum-yemekhane-hizmetleri> )



Gıda alerjisi bulunan bireyler yemek servisi sırasında yemeğin içeriği hakkında bilgilendirilmektedir. Bunun yanında çölyak tanısı olan kişilere yönelik uygun yemek menüsü sunulmaktadır.

Yemeklerin duyuusal kontrolü servis öncesinde aşçılar, gıda mühendisi, diyetisyen, gıda teknikeri tarafından yapılarak Yemek Kontrol Formuna yazılmaktadır. Uygun olmayan ürünler servise sunulmamaktadır.

### ISO 22000 Kapsamında Yapılan Yenilikler

TS-EN ISO 22000 Gıda güvenliği sistemi için ekip kurulmuş ve ekip üyeleri TSE tarafından eğitim alarak sertifikalandırılmıştır. Sisteme yönelik hazırlanan ve uygulanan formlar, planlar, talimatlar KYK sistemine yüklenmiştir. 2025 yılı içerisinde sürecin tamamlanması planlanmaktadır.

Daha yeni, daha verimli ve güvenli yemek üretimi sağlamak için tesisatlar, fırınlar, yer ocakları, buharlı kazanlar, alet-ekipmanların yenilenmesi yapılmıştır. Üretim alanının altyapısı ve zemini yenilenmiş ve doğalgaz kurulumu yapılmıştır. Alet-ekipmanların kalibrasyon işlemleri üniversitemizin Kalibrasyon Merkezi Müdürlüğü tarafından yapılmaktadır.

### Atık Yönetimi

Günlük üretim-tüketim sayılarımız ve artan yemekler kayıt altına alınmaktadır(örnek tablo2'de verilmiştir). Artan yemekler, "Mersin Üniversitesi Yemek Servisleri Usul ve Esasları"nda belirtilen uygun kamu kurumlarına (Mersin Yenışehir Belediyesi Geçici Hayvan Bakımevi ve Rehabilitasyon Merkezine) gönderilmektedir. Kullanılan kızartma yağlarının kontrolü yapılarak kayıt altına alınmaktadır. Değişimi yapılan bitkisel atık yağlar, Çevre Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı Atık Yönetim Uygulama sistemine kaydedilerek çevre lisanslı geri kazanım tesisine gönderilmektedir.

2024 YILI EKİM AYI YEMEK ÜRETİM SAYILARI													
ÜRETİM		AKADEMİ	ÖĞRENCİ	TECE	YENİŞEHİR	TEKNİK BİL	EĞİTİM FAK	SOSYAL BİL	ERDEMLİ	KONSERV	DIŞ HEK	TIP FAK	
EKİM													TOPLAM
1.10.2024	SAL	550+50	2300+150	110+20	480+50	380+30	550+50	220+30	300+30	60	340+30	750+50	6540
2.10.2024	ÇAR	600+50	2400+150	120+20	500+50	400+30	550+50	240+30	320+30	60	350+50	800+50	6850
3.10.2024	PER	600+50	2100+150	120+20	500+50	400+30	550+50	220+30	300+30	60	260+40	720+50	6330
4.10.2024	CUM	500+50	1600+150	90+20	350+50	300+30	250+50	180+30	280+30	60	260+40	720+50	5090

2024 YILI EKİM AYI YEMEK SATIŞ SAYILARI													
SATIŞ		AKADEMİ	ÖĞRENCİ	TECE	YENİŞEHİR	TEKNİK BİL	EĞİTİM FAK	SOSYAL BİL	ERDEMLİ	KONSERV	DIŞ HEK	TIP FAK	
EKİM													TOPLAM
1.10.2024	SAL	547	2064	122	325+12	452	497	197	267	60	345	717	5605
2.10.2024	ÇAR	492+60	2095+10	119	539+10	452	546	236	318	60	311	756	6003
3.10.2024	PER	427	1605	113	399+7	318	491	181	246	60	284	652	4783
4.10.2024	CUM	464	1436	37	389	296	228	137	206	60	220	660	4131

Tablo2. Üretim ve Satış Sayıları

### Yemek Üretim Aşamaları ve Hijyen

Kullanılan hammaddeler ihale usulüne göre tedarik edilip muayene ve kabul komisyonu tarafından kontrol kaydı tutularak teslim alınmaktadır. Hammaddeler depolama talimatlarına uygun muhafaza edilmekte ve malzeme talep formuyla üretimde kullanılmaktadır. Depolar, düzenli olarak kontrol edilip sıcaklık, temizlik vb. kayıtları tutulmaktadır.

Üretime verilen meyve-sebzelerin dezenfeksiyonu sağlanıp kaydedilmektedir. Kullanılan içme suyu, sıvı yağ ve üretilen yemeklerin numunelerin mikrobiyolojik analizi üniversitemizin akredite laboratuvarında yapılmaktadır. Üretim ve servis alanlarının ilaçlamaları düzenli olarak yapılarak



kaydedilmektedir. Üretim ve servis alanında kullanılan alet-ekipman zemin ve yüzeylerin temizliği sağlanmakta ve kayıtları tutulmaktadır. Aynı şekilde personelin kişisel hijyeni de kontrol edilerek kaydedilmektedir.

### **Personele Verilen Eğitimler**

Personelimize yangın tatbikatı eğitimi, iş sağlığı ve güvenliği eğitimi, hijyen eğitimi, ilk yardım eğitimi ve gerekli eğitimler kurumumuz kapsamında verilmektedir. Personelin düzenli portör muayeneleri iş yeri hekimimizin gözetiminde Üniversitemiz hastanesinde yaptırılarak arşivlenmektedir.

### **Memnuniyet Değerlendirmesi**

Tüketicilerimizin memnuniyet ve önerilerini öğrenmek ve gerekli iyileştirmeleri sağlayabilmek için memnuniyet anketi uygulanmıştır. Sonuçları değerlendirilerek gerekli düzenlemeler yapılmıştır.

### **Sağlanan Sosyal İmkanlar**

Üniversitemiz Senatosununun 14/02/2024 tarihli ve 2024/19 sayılı kararı ile kabul edilerek yürürlüğe giren "Mersin Üniversitesi Ücretsiz Yemek Bursu Verilmesine Dair Yönerge" kabul edilmiş ve bu yönerge kapsamında ihtiyaç sahibi 200 öğrencimize yemek bursu verilmiştir.

*Yukarıda bahsi geçen çalışmalara ait birer nüsha fiziki ekte yer almaktadır.*

### **2025 Yılına Dair Planlanan Çalışmalar**

Sıfır Atık projesi kapsamında üretim merkezimizden çıkan biyolojik atıklar kompost makinelerinden geçirilerek yarı mamul gübreler üretilecektir. Üniversitemiz Mühendislik Fakültesi Çevre Mühendisliği bölümü ile koordineli çalışılarak yarı mamuller değerlendirilecektir.

Üretim mutfağımız ve merkezi yemekhanemizin kullanmış olduğu elektriği azalmak adına GES(Güneş Enerjisi Sistemi) kurulumuna geçilmesi planlanmaktadır.

Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğüne bağlı personelin motivasyonunu arttırmak için bünyemize hemşire ve psikolog alınması planlanmaktadır.

## **ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİNE YÖNELİK HAZIRLANAN VE UYGULANAN BELGELER**

Aşağıda belirtilen belgeler üniversitemiz KYK Bilgi Sisteminde yer almaktadır.

(<http://kyk.mersin.edu.tr/kys/> )

### **Hazırlanan Görev Tanımları:**

Yemek servis müdürü, koordinatör, gıda mühendisi, diyetisyen, aşçıbaşı aşçı yardımcısı ve aşçılar, şef garson, garsonlar, bulaşıkçı görev tanımı

### **Hazırlanan Talimatlar:**

- El yıkama talimatı
- Eldiven kullanımı talimatı
- Maske bone kolluk kullanım talimatı
- Soyunma odası talimatı
- Kişisel bakım ve hijyen talimatı



- Ürün kabul talimatı
- Gıda ayıklama ve yıkama talimatı
- Sebze meyve dezenfeksiyonu talimatı
- Hazırlık ve çalışma tezgahı kullanma talimatı
- Depolama ve depo hijyen talimatı
- Dezenfektanlı paspas talimatı
- Bulaşık yıkama talimatı
- Çöp kovaları hijyen talimatı
- Depo kriz talimatı
- Depo sıcaklıkları talimatı
- Araç kontrol talimatı
- Merkez yemekhane gıda etiketleme talimatı
- SKSDB tedarikçileri değerlendirme talimatı
- SKSDB depolama ve depo hijyen talimatı
- Üretim İş Akış Talimatı-Köfte talimatı
- Üretim İş-Akış Talimatı-Kırmızı Et Parçalama ve Kıyma
- Ziyaretçi Hijyen Kuralları Talimatı
- Haşere ile mücadele talimatı

#### **Hazırlanan Formlar:**

- Yemekhane Baharat Ürün Hammadde Bilgi Formu
- Acil durum tatbikat formu
- Ürün ret kabul formu
- Malzeme teslim tutanağı
- Meyve sebze dezenfeksiyon kontrol formu
- Depo kontrol formu
- Malzeme talep formu
- Numune alma tutanağı
- Yemek kontrol formu
- Kızartma yağı kontrol formu
- Pişirme alanı temizlik formu
- Ekipman temizlik formu
- Ekipman periyodik temizlik formu
- Personel hijyeni kontrol formu
- Tuvalet temizlik takip formu
- İlaçlama takip formu
- Pest kontrol formu
- Eğitim talep formu
- Eğitim değerlendirme formu
- Yemekhane Gıda Güvenliği Geçerli Kılma Formu
- Yemekhane- ISO 22000 HACCP İç Denetim Soru Formu
- SKSDB Yemekhane Uygun Olmayan Ürün Formu
- SKSDB Merkez Yemekhane Doküman Dağıtım Zimmet Formu
- SKSDB Merkez Yemekhane Doküman Değişiklik Talep Formu
- SKSDB Sipariş Teklif Formu



- Merkez Yemekhane Onaylı Tedarikçi Listesi
- SKSDB Merkez Yemekhane İç Tetkik Denetim Formu
- Yemekhane Hijyen Denetim Formu
- SKSDB Yemek Üretim ve Servis Proses Akış Şeması Formu
- SKSDB Mal Alım İşleri Muayene Ve Kabul Tutanağı Formu
- SKSDB Merkez Yemekhane İç Tetkik Denetim Formu
- Ön Hazırlık Tehlike Analizi Formu
- Hammadde Tehlike Analizi
- Çorba Prosesi Tehlike Analizi Formu
- Makarna Pilav Prosesi Tehlike Analizi
- Et Yemekleri Prosesi Tehlike Analizi Formu
- Köfte Tehlike Analizi
- Sebze Yemekleri Prosesi Tehlike Analizi
- Sevkiyat ve Servis Prosesi Tehlike Analizi
- Tatlı Prosesi Tehlike Analizi

#### **Hazırlanan Planlar**

- SKSDB Beslenme Hizm. Şube Müd. Son Ürün Kalite Kontrol Planı
- Hammadde HACCP Planı
- Çorba Prosesi HACCP Planı
- Köfte Prosesi HACCP Planı
- Makarna- Pilav HACCP Planı
- Ön Hazırlık HACCP Planı
- Sevkiyat Prosesi HACCP Planı
- Tatlı Prosesi HACCP Planı
- Merkez Yemekhane Günlük Temizlik Planı
- Girdi Kontrol Kalite Planı
- ISO 22000 HACCP Planı, Kayıt Doğrulama
- Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü Ön Gereksinim Programları Planı
- Doğrulama Faaliyetleri Takip Planı
- SKSDB ISO 22000 Sistemi Doğrulama Planı
- SKSDB Merkez Yemekhane Kalibrasyon Ve Bakım Planı

#### **Hazırlanan Prosedürler:**

- Gıda güvenliği Uygulama Prosedürü
- Merkez Yemekhane Hijyen Prosedürü
- Merkez Yemekhane Hijyen ve Sanitasyon Prosedürü
- Merkez Yemekhane Uygun Olmayan Ürün Prosedürü
- Merkez Yemekhane İyi Üretim Uygulama (GMP) Prosedürü
- Merkez Yemekhane Gıda Güvenliği İç Denetim Prosedürü
- Merkez Yemekhane Geri Çağırma Ve İzlenebilirlik Prosedürü
- SKSDB İzleme Ve Ölçme Cihazlarının Kontrolü Prosedürü