

SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI

RİSK KÜTÜĞÜ

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
R1	Afet & Acil Durum Hazırlıksızlığı	Deprem-yangın gibi afetlerde sağlık ve barınma hizmetlerinin aksamaması	2	5	10	Acil durum planı, toplanma alanları	Yıllık saha tatbikatı; taşınabilir revir-malzeme kitleri	SKS + Sivil Savunma	Yılda 1
R2	Gıda Hizmetinin Aksamaması	Yemek hizmetinin zamanında başlamaması riski	2	5	15	*Yemek teknik şartnamesi ilgili maddelerinde yer alan hükümlerin yerine getirilip getirilmediğinin kontrol edilmesi *Yemek hizmeti sunan firmanın görevlerini yerine getirmelerini n sağlanması,	Her gün	Gıda Teknikeri Kontrol Teşkilatı	Sürekli

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
R3	Gıda Güvenliği İhlali	Zehirlenme nedeniyle doğabilecek insani yararlanma riski	3	5	15	*Üretilen yemeklerden günlük olarak numune alımı ve 3 gün süreyle saklanması, Personele kişisel hijyen ve besin hijyeni konusunda eğitim verilmesi, Hasta olan personelin üretim ve servis dışında çalıştırılması gerekli hallerde istirahate ayrılması *iş süresince çalışma alanlarının iş bitimini takiben hemen temizlenmesi	Her gün	Gıda Teknikeri, Kontrol Teşkilatı	Sürekli

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
						, Soğuk muhafaza gerektirin ürünlerin soğuk, sıcak muhafaza gerektirin ürünlerin uygun koşullarda saklanması, sunumu ve işlenmesi *Hasarlı ambalajlı ürünler ile son kullanma tarihi geçmiş ürünlerin kullanılmaması *Çöplerin çalışma alanlarında bekletilmemesi uzaklaştırılması *Sebzeme meyve dezenfeksiyonunun yeterli			

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
						olarak sağlanması *Artan yemeklerin tekrar kullanılmaması *Su sebillerinin temizlik ve dezenfeksiyonunun yapılması			
R4	Yemek Hizmetinin Aksaması	Su kesintisi nedeniyle hizmetin aksaması riski	2	5	15	*Bardak su bulundurulması. *Fazla servis araç-gereçlerinin bulundurulması *İhtiyaç halinde yemek servisinin devamı için plastik araç-gereçlerin	Her gün	Gıda Teknikeri	Sürekli

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
						temin edilmesi			
R5	Yemek Hizmetinin Aksaması	Üretilen yemek miktarının artan sayı karşısında yetersiz kalması	3	5	15	Yemek üretim planlaması yapılırken; *Öğrencinin okulda yoğun olarak olduğu günler ile okulda olmadığı günlerin(sınav zamanları, bayramlar, resmi tatil öncesi ve sonraki dönemler) takip edilmesi *Tüketimi daha çok tercih edilen yemek üretiminin oranının fazla gerçekleştirilmesine	Her gün	Gıda Teknikeri	Sürekli

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
						dikkat edilmesi *Menüde bulunan yemeğin ön hazırlıklarının aşamalı olarak yapılması; tüm çiğ malzemenin bir anda pişirilmiş ürüne dönüştürülmesi *Menüde bulunan hazırlık aşaması ve pişirilmesi uzun süren yemek üretildikten sonra öngörülemeyen bir sayı artışı durumunda ikamesi			

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
						olabilecek nitelikte idarece izin verilen yarı pişmiş/pişmiş yiyeceklerin soğuk hava depolarında muhafaza edilerek ihtiyaç halinde kullanılması *Hali hazırda alternatif hızlı pişecek yemeklerin bulundurulması.			
R6	Gıda Güvenliği İhlali	Haşere, kemirgen zararları nedeniyle hijyen sorunları	3	5	15	*Lisanslı bir ilaçlama firması ile anlaşarak düzenli olarak haşere ve kemirgenlere karşı tüm alanların	Her gün	Gıda Teknikeri, Kontrol Teşkilatı, Denetim Komisyonu	Sürekli

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
						(mutfak, bulaşıkhanesi, asansör ve çevresinin ilaçlanması, ihtiyaç olması halinde ilaçlama faaliyetinin tekrar edilmesi *Kemirgen istasyonlarının uygun yerlere yerleştirilmesi *İlaçlama raporlarının idarece kontrolü *Canlı aktivitesinin hareketli olduğu dönemlerde ilaçlama sıklığının artırılması			

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
R7	Gıda Güvenliği İhlali	Yemeğin istenen tat, koku ve tekstür de olmaması; içinden yabancı madde çıkması	3	5	15	*Türk Gıda Kodeksine uygun nitelikte hammadde kullanımı ve teknik şartnamede belirtilen ürün özellikleri dikkate alınarak üretim yapılması *Hammaddelerin depolara girişlerinden önce kontrol edilmesi, kontrol formalarının tutulması, Personel harici mutfak alanına giren kişiler için bone, galoş, tek kullanımlık	Her gün	Gıda Teknikeri, Kontrol Teşkilatı, Denetim Komisyonu	Sürekli

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
						önlük bulundurulm ası *Düzenli olarak ilaçlama yapılması(bö cek, sinek çıkma ihtimaline karşı) *Alüminyum folyo, streç film özenli kullanılması *Bone, eldiven, peçete vb. iş bitiminin ardından, değişimlerde çöpe atılması *Hava akımının olduğu alanlarda malzeme bulundurulm aması Seçme, ayıklama ve sınıflandırma			

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
						işlemlerinin özenli yapılması(no hut, maydanoz, domates vb.) *Depolama koşullarının uygun nem ve sıcaklıklarda tutulması ve formlarının işlenmesi *Sağlıklı gıda üretimi için gerekli olan hijyen şartlarının (personel hijyeni, ekipman hijyeni, hammadde hijyeni, ortam hijyeni, vb.) belirlenerek bu şartların sağlanması,			

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
						üretim ve servis aşamasında tüketici açısından sağlık riski oluşturabilecek nedenlerin belirlenmesi ve bu nedenlerin ortadan kaldırılması			
R8	Yemek Kalitesinde Hata	Yemeklerin uygun sıcaklıkta servise hazır tutulması,	3	5	15	* Yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde, saklanmasında ve servisinde çelik kaplar kullanılacaktır. Pişirilen yemekler yemekhanelere ısıyı uzun süre muhafaza	Her gün	Gıda Teknikeri, Kontrol Teşkilatı,	Sürekli

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
						eden ve söz konusu sıcaklıkların izlenmesine imkân verecek nitelikte dökülmeyi önleyen kapalı, paslanmaz çelik gastronom içinde termoboxlarla taşınması, *Benmarilerin suyu yeterli seviyede olmalı ve su sıcaklıklarının 80 °C üzerinde olmalı			
R9	Yemek Hizmetinin Aksaması	Akıllı kart sisteminden kaynaklanan sorunlar nedeniyle hizmetin aksama riski	3	5	15	*Problemleri kayıtların tespiti yapılarak, sorunların	Her gün	Elektrik-Elektronik Teknikeri Bilgisayar Teknikeri	Sürekli

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
						giderilmesi, *Kart yazılımı yapan firma ile sistem arasındaki raporlamada oluşan sorunların giderilmesi *Teknik sorunların giderilmesi *Kartlarda oluşan sorunların giderilmesi			
R10	Yemek Hizmetinin Aksaması	Yerleşkelere dağıtım yapan araçların çeşitli nedenlerle hizmet aksamasına yol açması	2	5	15	*Yemek teknik şartnamesi ilgili maddelerinde yer alan hükümlerin yerine getirilip getirilmediğinin kontrol edilmesi	Her gün	Gıda Teknikeri	Sürekli

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
						*Taşımada kullanılacak yeterli sayıda araç bulundurulması *Yemek taşımaya uygun nitelikte iç donanım sağlanmış araçların kullanılması *Araçların ehliyetli ve tecrübeli şoförlerce kullanımı *Araçların düzenli olarak bakımlarının yaptırılması			
R11	Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik Hizmetleri	Danışanın seans esnasında fiziksel/sözel şiddet uygulaması.	2	3	6	Gözlem ve görüşme tekniklerinin etkin kullanımı.	Güvenlik personelinin destek talebinde bulunmak.	PDR Birim Personeli-SKS	Görüşme Süresince

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
R12	Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik Hizmetleri	Danışanın kendine zarar verme/intihar davranışında bulunması.	2	5	10	Anamnez alırken ve gerekli görüldüğü hallerde sormak.	Aile ya da yakınlarına durumu bildirmek.	PDR Birim Personeli-SKS	İş Süresince
R13	Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik Hizmetleri	Danışanın bir başkasına zarar verme düşünce ve davranışları olması.	2	5	10	Koşulsuz kabul ve terapötik bağ yoluyla düşünce ve duyguların sağaltımı.	Aile ya da yakınlarına durumu bildirmek, yetkili kişilerle irtibata geçmek.	PDR Birim Personeli-SKS	İş Süresince
R14	Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik Hizmetleri	Dijital ortamda tutulan verilerin çalınması/kaybolması	2	4	8	Ayda bir görüşme kayıtlarının yedeklenmesi	Yedek depolama sistemi oluşturmak.	PDR Birim Personeli-SKS	Aylık
R15	Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik Hizmetleri	Fiziki ortamda tutulan verilerin çalınması/kaybolması	2	4	8	Dolap ve kapıların kilitli tutulması.	Fiziki ortamda güvenlik önlemleri almak.	PDR Birim Personeli-SKS	YILLIK

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
R16	Psikolojik Danışma Kapasite Eksikliği	Talebi karşılayamayan PDR birimi nedeniyle öğrencilerin kriz yönetimine erişememesi	4	4	16	2 psikolog, randevu sistemi	Online/telefon danışmanlık hattı açılmalı; psikolog sayısı 3'e çıkarılmalı	PDR Birim Personeli-SKS	2026-03
R17	Spor Tesislerinde Yaralanma	Tesis bakım eksiklikleri veya antrenör gözetimsizliği sonucu ciddi sakatlık	3	4	12	Periyodik bakım listesi, antrenör gözetimi	Tesis bakım kayıtları dijitalleştirilmeli; AED cihazı tüm salonlara konmalı; ilk-yardım eğitimleri	SKS Spor İşl.	2025-10
R18	Öğrenci Etkinliklerinde Güvenlik	Konser-festival vb. kalabalık etkinliklerde izdiham, şiddet veya yangın	2	5	10	Güvenlik planı, itfaiye raporu, sigorta	Etkinlik öncesi risk analizi check-list'i zorunlu olmalı; acil durum tatbikatı	SKS Kültür Şb. + Özel Güv.	Etkinlik öncesi
R19	Pandemi /Salgın Hazırlıksızlığı	Enfeksiyon salgını durumunda hızlı izolasyon ve hizmet sürekliliğinin sağlanamaması	2	5	10	Pandemi eylem planı (COVID-19)	Plan 6 ayda bir güncellenmeli; stok listesi takip modülü	SKS Sağlık Şb. + İSG	Sürekli
R20	Bütçe Kısıtları	Artan maliyetler nedeniyle öğrenci hizmetlerinde kesinti	4	3	12	Performans bütçesi, tasarruf politikası	Gelir artırıcı sponsorluk anlaşmaları; gider	SKS Daire Başkanı + SGDB	2025-11

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
		(yemek küçülmesi, spor malz. alımı)					kalemlerinde satın-alma konsolidasyonu		
R21	Tedarikçi Uyumsuzluğu	Tedarikçilerinin sözleşme şartlarını ihlal etmesi	3	3	9	Sözleşme maddeleri, teslimat kontrol formu	Tedarikçi performans puanlama sistemi kurulmalı; sözleşmelere ESG kriteri eklenmeli	SKS +İMİD	2026-01
R22	Mevzuat Uyumsuzluğu	YÖK, Gençlik Spor ve Sağlık Bakanlığı yönetmeliklerine uymayan uygulamalar	3	4	12	Mevzuat takip sorumlusu, EBYS duyuruları	Aylık mevzuat bülteni; e-imza onay akışında “uyum kontrol” adımı	SKS + Hukuk Müş.	Sürekli
R23	Çalışan Memnuniyetsizliği	Sağlık personeli, antrenör ve kültür uzmanlarının motivasyon kaybı, devir	3	3	9	Performans görüşmeleri, anket	Kariyer planı, rotasyon ve ödül mekanizması geliştirme	SKS İK / Pers.D.B.	2026-06
R24	Sportif Faaliyetlere Katılım	Yolluk, araç vs. ihtiyaçların zamanında karşılanamaması nedeniyle, katılımın sağlanamaması	5	2	10	Bütçe takip formu, ilgili birimlerle koordinasyon	Birden fazla personel ihtiyacı, yıllık ödeneye göre branşların belirlenmesi, ihtiyaçların	SKS/İMİD /SPOR FAK.	Eğitim Öğretim Dönemleri

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
							önceden belirlenmesi,		
R25	Kiralama Hizmetleri	İhale sürecinde Personel Eksikliği, Personelin hastalığı, ölümü vb. nedeniyle Yedeğinin Bulunmaması, Kiracının Ölümü, İhale Süreci, Sözleşme Feshi, Kötü Niyetli Kiracılar	5	3	25	Sözleşme süresinin bitiş tarihinin izlenmesi, Kira Artışlarının Takibi,	Mali İş ve İşlemlerde Çalışan Personele Maaş Farkı Verilerek Tercih Nedenini Arttırmak, Birden fazla personel ihtiyacı, Kalifiye Personel	SKS/ Kiraya Verilen Mahallerde Yer Alan Birimler	Sürekli
R26	Kısmi Zamanlı Çalışanlar (Usta Öğretici, Öğrenci)	Süreçlerde Görevli Personel Eksikliği, Personelin hastalığı, ölümü vb. nedeniyle Yedeğinin Bulunmaması, Puantajların Zamanında Ulaşmaması, Takip Edilmemesi, SGK Giriş/Çıkış/Bildirge İş ve İşlemlerinin Süresinde Yapılamaması,	5	3	15	Puantajlar, Muhtasar Beyannamesi	Mali İş ve İşlemlerde Çalışan Personele Maaş Farkı Verilerek Tercih Nedenini Arttırmak, Birden fazla personel ihtiyacı, Kalifiye Personel	SKS/Tüm Birimler	Sürekli

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
R27	Taşınır Mal ve Malzeme	Süreçlerde Görevli Personel Eksikliği, Personelin hastalığı, ölümü vb. nedeniyle Yedeğinin Bulunmaması, Taşınır Malların Muhafazası, Kaybı, Çalınması, Kullanılamaz Hale Gelmesi	5	3	15	Zimmetler, Sayımlar, Barkodlama İşlemleri	Mali İş ve İşlemlerde Çalışan Personele Maaş Farkı Verilerek Tercih Nedenini Arttırmak, Birden fazla personel ihtiyacı, Kalifiye Personel, Depoların Yangın, Su Baskını, Rutubet Neme Karşı Alanlar Düşünülmekle Planlanması, Malzemeleri (Bilgisayar, Yazıcı, Tarayıcı vs.) Kullanan Personele Gerekli Eğitimlerin Verilmesi	SKS/Yapı İşleri	Sürekli

Risk No	Risk Başlığı	Risk Tanımı	Olasılık (1-5)	Etki (1-5)	Risk Skoru (O×E)	Mevcut Kontroller	Önerilen Eylem Planı	Sorumlu Birim	Zamanlama
R28	Mal, Malzeme Muayene ve Kabul	Gelen Ürünün Teknik Özelliklere Uygunluğu,	3	5	15	Teknik Şartname	Talep Yapan Kişinin İlgili Ürün Hakkında Yeterli Bilgiye Sahip Olması, Teslim Alınan Ürünün Kontrolünün Yapılması	SKS	İhtiyaç Halinde