

HİTİT ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI HASSAS GÖREVLER LİSTESİ

BİRİM: SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI

Hassas Görevler (Hizmetin/Görevin Adı)	Riskler (Görevin Yerine Getirilmemesinin Sonuçları)	Risk Düzeyi**	Prosedürü (Alınması Gereken Önlemler veya Kontroller)	Hassas Görevi Olan Personel
Personelin görevden ayrılması	1- Görevin aksaması	2	1- Görevden ayrılan personelin Görev Devri Formunu eksiksiz doldurması ve bu formun birim ve üst amir tarafından da onaylanmadan görevinden ayrılmaması sağlanacak.	Tüm Personel
Alt Birim*:				
Başkanlığımızca İhale kanunları kapsamında yapılan; mal ve hizmet alım ihaleleri, kiralama ihaleleri, doğrudan teminler	Yaklaşık maliyet gizliliğinin ihlaledilmesi, ihalede izlenmesi gereken tarih, süreç ve sürelerle uyulmaması, yeterli duyuruların yapılmaması, rekabetin engellenmesi, pazarlık usulü ve doğrudan teminler ile ilgili %10 sınırının takip edilmemesi	3	Gizliliğe önem Personelin bilgilerini sürekli güncel tutmak, İhale onaylarının imzalanmasını müteakip zarflanarak kapatılıp mühürlenmesi, süreç ve tarihlerin takip edilmesi, ödenek durumunun kontrolü, piyasa araştırmasında rekabet ortamının sağlanması.	Adil ÜNAL İlknur DEMİR Nezir YASAK Behiye KARAKUŞ Turgay TOSUN M.Fatih GÖZCÜ M.Hüdaı TARI
Taşınımaların kayıtlarını yapılması, İhtiyaç tespitlerinin zamanında yapılması, devirler ve tüketim çıkışlarının takibi, yıl sonu işlemlerinin yapılması	Malzeme eksilmeleri, Olası kayıplar, Hesap tutarsızlıkları	3	Personelin bilgilerini sürekli güncel tutmak. Taşınım işlemleri sırasındaki süreç ve tarihlerin mevzuata göre takibinin sağlanması.	Çınar KARAASLAN
Kamu kuruluşları, gerçek ve tüzel kişilere yapılan periyodik ödemeler(hakedişler,kiralar, elektrik, su vb. ödemeler)	Yapılacak geç ödemelerden doğan Faiz ödemeleri ile ilgili hizmetlerin kesintiye uğraması	2	Personelin bilgilerini sürekli güncel ödeme işlemleri sırasındaki takibini ilgili mevzuata göre sağlanması	Nezir YASAK Turgay TOSUN M.Fatih GÖZCÜ M.Hüdaı TARI
Üniversitemiz öğrenci ve personele kaliteli yemek çıkarılmasını sağlayarak, beslenme ile ilgili hizmetler	Gıda zehirlenmesi, Yemek piştikten sonra aksiliklerden dolayı servise sunulmaması, Yangın çıkması, Doğalgaz patlaması, Suların kesilmesi ve Elektriklerin kesilmesi	3	Doğalgaz patlamasını engellemek için yer ocakları ile ilgili genel bakımların yılda bir yapılması.Yüklenici firma personelinin bu konularda uyarılması. Gıda Zehirlenmesi olmaması için 1- Yemekler pişirildikten sonra 65-70 derecede muhafaza edilmesine dikkat edilmesi. 2- Hazırlık aşamasındaki malzemenin uygun koşullarda saklanması 3- Bozulmuş gıda maddelerinin imha edilmesi	Adil ÜNAL Cemil CEYHAN Alper KARTAL Arzu ERCAN
Her türlü avans ve kredilerin takibi	Zamanında kapatılmayan avans ve krediler, Belgelerin zamanında temin edilememesi	2	Personelin gerekli eğitimler almasını sağlamak ve bilgilerini sürekli güncel tutmak. Avans ve kredi süreç ve tarihlerin takip edilmesi	Nezir YASAK Turgay TOSUN M.Fatih GÖZCÜ M.Hüdaı TARI

*Birim iş süreçlerine göre hassas görevleri alt birimlere ayırabilir ya da tüm birim için alt birim ayrımı yapmaksızın hazırlayabilirsiniz.

** Risk düzeyi görevin ve belirlenen risklerin durumuna göre **Yüksek (3)**, **Orta (2)** veya **Düşük (1)** olarak belirlenecektir.