



RİSK ANALİZİ FORMU

Doküman No	FRM-0117
Yayın Tarihi	30.01.2026
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	-
Son Gözden Geçirme Tarihi	-

Birim Adı: İdari ve Kurumsal İlişkiler Direktörlüğü- Yemekhane Hizmetleri

Risk Tanımı				Risk Analizi ve Değerlendirme				Kontrol ve Düzeltici Faaliyetler		İzleme, Takip ve Sorumluluk				
No	Süreç	Risk Kategorisi	Risk	Olasılık	Etki	Mutlak risk	Kabul edilebilirlik düzeyi	Kontrol Faaliyeti	Risk Giderici / Düzeltici Faaliyet	DÖF No	Planlanan Tarih	Tamamlama Tarihi	Durum	Risk Sahibi
1.	Kulüp etkinlik başvurularının alınması ve değerlendirilmesi	4	Kulüpler tarafından iletilen etkinlik talep formlarının eksik doldurulması	5	1	5	Önemsiz Risk	Talep formu alınırken ilgili birim tarafından ön kontrol yapılması	Eksik formların kulüplere iade edilerek tamamlanmasının sağlanması		2026–2030 Stratejik Plan Dönemi		Açık	İdari ve Kurumsal İlişkiler Direktörlüğü
2.	Etkinlik başvurularının komisyon değerlendirmesi	3	Kulüplerin etkinlik talep formlarının Etkinlik Komisyonunda onaylanmaması	5	1	5	Önemsiz Risk	Komisyon kararlarının kayıt altına alınması	Karara ilişkin gerekçelerin öğrencilere yazılı olarak geri paylaşılması		2026–2030 Stratejik Plan Dönemi		Açık	İdari ve Kurumsal İlişkiler Direktörlüğü
3.	Etkinlik takviminin oluşturulması	4	Kulüp etkinliklerinin gün ve saatlerinin çakışması	3	3	9	Orta Düzeydeki Risk	Merkezi etkinlik takviminin kullanılması	Alternatif tarih/saat belirlenmesi ve önceliklendirme yapılması		2026–2030 Stratejik Plan Dönemi		Açık	İdari ve Kurumsal İlişkiler Direktörlüğü
4.	Onaylı etkinliklerin yürütülmesi	1,3,4	Kulüplerin onaylanmış bir etkinliği gerçekleştirmekten vazgeçmeleri	3	2	6	Orta Düzeydeki Risk	Etkinlik öncesi teyit alınması	İptalin öğrenci ve personele web sitesi ve sosyal medya aracılığıyla duyurulması		2026–2030 Stratejik Plan Dönemi		Açık	İdari ve Kurumsal İlişkiler Direktörlüğü
5.	Etkinlik duyuru ve katılım süreci	3	Etkinliğe beklenen sayıda	4	3	12	Orta düzeydeki risk	Duyuru kanallarının planlanması	Sonraki etkinliklerin daha etkili tanıtım		2026–2030 Stratejik Plan		Açık	İdari ve Kurumsal İlişkiler
Hazırlayan			Kontrol						Onay					
Dr. Burcu Demirogları Kalite Yönetimi Koordinatörlüğü Uzmanı			Dr. Öğr. Üyesi Duygu Gür Kalite Yönetimi Koordinatör Yardımcısı						Doç. Dr. Şenol Kandemir Kalite Yönetimi Koordinatörü					
Adres	Çağ Üniversitesi Rektörlüğü Adana Mersin Karayolu Üzeri, Tarsus/Mersin		Telefon İnternet Adresi E-Posta		0324 651 48 00 www.cag.edu.tr cag@cag.edu.tr			Sayfa 1 / 4						



RİSK ANALİZİ FORMU

Doküman No	FRM-0117
Yayın Tarihi	30.01.2026
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	-
Son Gözden Geçirme Tarihi	-

			öğrencinin izleyici olarak katılmaması						yöntemleriyle duyurulması		Dönemi			Direktörlüğü
6.	Etkinlik organizasyonu	1,3,4	Etkinliğe konuşması olarak gelen konukların çeşitli nedenlerle geç kalmaları	3	3	9	Orta düzeydeki risk	Konuşmacılarla etkinlik öncesi iletişim kurulması	İzleyicilere bilgilendirme yapılması, gerekirse etkinlik akışının değiştirilmesi		2026-2030 Stratejik Plan Dönemi		Açık	İdari ve Kurumsal İlişkiler Direktörlüğü
7.	Etkinlik organizasyonu	1,3,4	Etkinliğe konuşmacı olarak gelen konukların çeşitli nedenlerle hiç gelmemeleri	3	3	9	Orta düzeydeki risk	Alternatif planların hazır bulundurulması	Etkinliğin ertelenmesi veya iptal edilmesi, izleyicilerin bilgilendirilmesi		2026-2030 Stratejik Plan Dönemi		Açık	İdari ve Kurumsal İlişkiler Direktörlüğü
8.	Dijital sistemler üzerinden etkinlik yönetimi	4	Blackboard sisteminin çalışmaması	5	4	20	Önemli Risk	Sistem performansının izlenmesi	Sistem çalışanı kadar etkinliklerin askıya alınması ve ilgili birimle koordinasyon sağlanması		2026-2030 Stratejik Plan Dönemi		Açık	İdari ve Kurumsal İlişkiler Direktörlüğü
YEMEKHANE HİZMETLERİ														
9.	Yemek Üretim ve Temin Süreci	2,4	Catering firması tarafından hazırlanan yemeklerde gıda güvenliği koşullarına uyulmaması	3	5	15	Önemli Risk	Catering firması ve yemek üretim süreçlerinde HACCP uygulamalarının zorunlu hale getirilmesi ve numune yemek saklama	HACCP ve numune yemek saklama prosedürüne uyumsuzluk halinde gerekli düzeltici önlemlerin alınması ve ilgili personele eğitim verilmesi.		2026-2030 Stratejik Plan Dönemi		Açık	Yemekhane Hizmetleri Sorumlusu
Hazırlayan			Kontrol						Onay					
Dr. Burcu Demirogları Kalite Yönetimi Koordinatörlüğü Uzmanı			Dr. Öğr. Üyesi Duygu Gür Kalite Yönetimi Koordinatör Yardımcısı						Doç. Dr. Şenol Kandemir Kalite Yönetimi Koordinatörü					
Adres	Çağ Üniversitesi Rektörlüğü Adana Mersin Karayolu Üzeri, Tarsus/Mersin		Telefon	0324 651 48 00		İnternet Adresi	www.cag.edu.tr		E-Posta	cag@cag.edu.tr		Sayfa 2 / 4		



RİSK ANALİZİ FORMU

Doküman No	FRM-0117
Yayın Tarihi	30.01.2026
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	-
Son Gözden Geçirme Tarihi	-

								prosedürüne uygunluğun düzenli olarak kontrol edilmesi.						
10.	Taşıma ve Dağıtım Süreci	2	Yemek üretiminde kullanılan malzemelerin teslimat sırasında uygun sıcaklık koşullarında muhafaza edilememesi	3	4	12	Önemli Risk	Dış tedarikçiden gelen gıda malzemelerinin teslimat sırasında sıcaklık ve hijyen koşullarının kontrol edilmesi ve kayıt altına alınması.	Uygun sıcaklık koşullarında teslim edilmeyen gıda malzemelerinin kabul edilmemesi, tedarikçinin yazılı olarak bilgilendirilmesi ve tekrarında tedarikçi değerlendirme sürecinin başlatılması.		2026–2030 Stratejik Plan Dönemi		Açık	Catering Firma Yetkilisi
11.	Servis Hizmetleri	3	Servis personelinin hijyen kurallarına uymaması	4	4	16	Önemli Risk	Hijyen kontrol listeleri kullanılarak servis personelinin izlenmesi.	Personel hijyen eğitimi, bone-eldiven-önlük kullanımının zorunlu tutulması		2026–2030 Stratejik Plan Dönemi		Açık	Yemekhane Hizmetleri Sorumlusu
12.	İSG ve Çalışan Güvenliği	1,2	Mutfak ve servis alanlarında kayma, kesilme ve yanık gibi iş kazalarının yaşanması	3	4	12	Önemli Risk	Mutfak ve servis alanlarında iş sağlığı ve güvenliğinin önlemlerinin uygulanmasının düzenli olarak kontrol edilmesi.	Kazaya neden olan ekipman veya alanların düzenlenmesi ve gerekli teknik iyileştirmelerin yapılması.		2026–2030 Stratejik Plan Dönemi		Açık	İSG Birimi
13.	Hizmet Sürekliliği	4	Catering firmasının	2	4	8	Orta Düzey	Catering firmasının	Sözleşmede asgari personel ve hizmet		2026–2030 Stratejik		Açık	İdari ve Mali İşler

Hazırlayan Dr. Burcu Demirogları Kalite Yönetimi Koordinatörlüğü Uzmanı		Kontrol Dr. Öğr. Üyesi Duygu Gür Kalite Yönetimi Koordinatör Yardımcısı				Onay Doç. Dr. Şenol Kandemir Kalite Yönetimi Koordinatörü			
Adres	Çağ Üniversitesi Rektörlüğü Adana Mersin Karayolu Üzeri, Tarsus/Mersin	Telefon	0324 651 48 00	İnternet Adresi	www.cag.edu.tr	E-Posta	cag@cag.edu.tr	Sayfa 3 / 4	



RİSK ANALİZİ FORMU

Doküman No	FRM-0117
Yayın Tarihi	30.01.2026
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	-
Son Gözden Geçirme Tarihi	-

			hizmeti aksatması veya yetersiz personel bulundurması					hizmet sunumunun ve personel yeterliliğinin düzenli olarak izlenmesi ve denetlenmes i.	sürekliliği şartlarının netleştirilmesi		Plan Dönemi			
14.	Paydaş Memnuniyeti	3	Öğrenci ve personel memnuniyetsi zlığı (lezzet, çeşit, porsiyon)	4	3	12	Önemli Risk	Öğrenci ve personel memnuniyeti nin düzenli olarak ölçülmesi ve geri bildirimlerin değerlendiril mesi.	Geri bildirimler doğrultusunda menü ve porsiyonların revize edilmesi ve hizmet kalitesinin artırılması.		2026-2030 Stratejik Plan Dönemi		Açık	Sağlık, Kültür ve Spor D.B.
15.	Kurumsal İtibar	3,4	Gıda zehirlenmesi veya hijyen ihlali nedeniyle üniversitenin itibar kaybı yaşaması	2	5	10	Orta Düzey	Gıda üretim ve servis süreçlerinde hijyen kurallarına uyumun düzenli olarak denetlenmes i ve kayıt altına alınması.	Uygunsuzluk tespit edilen alanlarda üretimin geçici olarak durdurulması ve iyileştirme yapılması.		2026-2030 Stratejik Plan Dönemi		Açık	Üniversite Yönetimi

Hazırlayan		Kontrol		Onay	
Dr. Burcu Demirogları Kalite Yönetimi Koordinatörlüğü Uzmanı		Dr. Öğr. Üyesi Duygu Gür Kalite Yönetimi Koordinatör Yardımcısı		Doç. Dr. Şenol Kandemir Kalite Yönetimi Koordinatörü	
Adres	Çağ Üniversitesi Rektörlüğü Adana Mersin Karayolu Üzeri, Tarsus/Mersin	Telefon	0324 651 48 00	Sayfa 4 / 4	
		İnternet Adresi	www.cag.edu.tr		
		E-Posta	cag@cag.edu.tr		