

SODEXO KALİTE GÜVENCE SİSTEMİ

Misafirlerimize sunduğumuz yemek hizmeti kapsamında, gıda güvenliğine uygun şartlarda hammadde temininden serviste misafirlerimize sunuma kadar [HACCP prensipleri](#) esas alınmaktadır. Firmamız [ISO 9001:2000](#), [ISO 22000:2005](#), [ISO 14001](#) ve [OHSAS 18001](#) belgelerine sahiptir.

HAMMADDE SATINALMA

ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Sistemi gereği, kullanılan hammaddelerin kalitesi, onayı, standartlara uygunluğu gibi koşulların sağlanması için Tedarikçi Güvence Sistemi esas alınmaktadır. Hammadde tedarikçileri, ürün temininden önce Sodexo tedarikçi onay sürecinden geçmek zorundadırlar. Firmaların, sahip olduğu izin ve kalite belgeleri, analiz sonuçları incelendikten sonra, yerinde denetim yapılarak yeterlilikleri sorgulanır. Yasal şartlar, gıda güvenliği standartları, hizmet kapasitemiz gibi şartlara uymayan tedarikçi firma ile çalışılmaz. Onaylı firmalar, yıllık denetim planı dahilinde düzenli olarak denetlenir. Denetim raporları ve aylık ölçülen performans sonuçları, firmaların devamlılığı için göstergedir. Kullandığımız tüm ürünler, ulusal ve uluslararası, sektörde kabul görmüş seçkin markalardan oluşmaktadır. Oluşturduğumuz sistem ile, yemek kalitesinin önemli bir bölümünü oluşturan hammaddelerde Gıda Güvenliği kontrol altında tutulmaktadır.

Ayrıca mutfakta üretilen tüm gıdalarda Damacana içme suyu kullanılmaktadır.

PERSONEL

Personelimiz, yemeklerin üretimden tüketime kadar olan süreçte, personel hijyeninin sağlanmasına yönelik tüm kurallar sistematik olarak yürütülmekte ve denetlenmektedir.

Mutfak içerisinde ve yemek servis aşamasında çalışan tüm personel, HACCP Prensiplerine göre Kritik Kontrol Noktası olarak tespit edilmiş aşamalarda (Yemek servisi, porsiyonlama, pişmiş gıdalarla temas vs.) eldiven, kolluk ve maskeli olarak çalışmaktadır. Çalışanlarımızın bu konudaki bilincinin sağlanması ve artırılması için planlı ve periyodik eğitimler, konularına göre ayrıştırılarak hedef gruplara verilmektedir.

İşletme personelinin sağlık muayeneleri, Sağlık Bakanlığı'nın yayınladığı genelgede belirtildiği şekilde yapılmakta, çalışan sağlığına yönelik periyodik muayeneler ve taramalar gerçekleştirilmektedir.

ORTAM-EKİPMAN HİJYENİ

Mutfağımızda Hijyen ve Sanitasyon şartları, Johnson Diversey ürünleri kullanılarak sağlanmaktadır. Ortam ve ekipman hijyenindeki etkinliği ve sürekliliği sağlamak amacıyla her birim için özel Temizlik Planları oluşturulmakta, personele temizlik metot ve materyalleri ile eğitimler verilmekte ve ilgili birimlerde personelin kolay görebileceği ve takibini yapabileceği noktalarda asılı bulundurulmaktadır. Kullanılan temizlik ürününün niteliği, uygulama alanı ve sorumlu personel gibi bilgilerin yer aldığı bu planlar doğrultusunda, mutfağımızdaki temizlik ve dezenfeksiyon şartları güvence altına alınmaktadır.

Bulaşık makinelerinin bakımı, dozaj pompalarının kontrolü ve diğer gerekli ölçümler firma tarafından aylık olarak yapılmakta ve makinelerin performansı izlenerek servis ekipmanlarının temizliğinde süreklilik sağlanmaktadır.

DENETİM SİSTEMİMİZ

Üretim mutfağı ve taşıma yemek hizmeti verdiğimiz birimlerde, kalitenin ve gıda güvenliğinin sağlanması ve izlenebilmesi için, standart ve bağımsız olarak denetimler yapılmaktadır. Bu denetimlerde, altyapı koşulları, PRP (ön koşul programı) uygulamaları ve prosesteki gıda güvenliği şartları sorgulanmakta ve bu kriterlerin yer aldığı standart kontrol listeleri kullanılmaktadır.

Bağımsız denetimler, iç ve dış kaynaklı olarak, denetlenecek birimin bilgisi olmaksızın yürütülmektedir. Dış denetimler, S&Q Mart-Kalite Sistem Laboratuvarları tarafından, iç denetimler, firmamızın Kalite Güvence Departmanı bünyesinde çalışan uzman Gıda Mühendisleri tarafından gerçekleştirilmektedir. Denetim sonrasında denetim raporu ve performans puanları çıkarılarak, saptanan yetersizlikler ile ilgili aksiyonlar planlanır.

Gıda güvenliği uygulamalarının yeterliliğinin doğrulanması amacıyla, personelin el kültürü, ekipman kültürü, hammadde, su ve yemeklerden numune alınarak mikrobiyolojik analizler yapılmaktadır. Bu analizlerin sonuçları değerlendirilerek ihtiyaç duyulan tedbirler ve iyileştirme faaliyetleri planlanmaktadır.

İç ve Dış denetimler, periyodik olarak eş zamanlı yürütülmektedir. Denetimlerde, ISO 22000 şartları referans alınmaktadır. Satılmadan tüketime kadar olan tüm proses kapsam dahilindedir.

MENU PLANLAMA

Menünün planlanması, her ayın ikinci Pazartesi günü Sodexo Gıda Mühendisleri-İşletme Müdürü ve Piri Reis öğretmenleri-öğrenci temsilcileri ve 2 veli temsilcisinin katıldığı menü toplantısında gerçekleştirilir. Planlanan menülerin, öğün içi, günler ve haftalar arası uyumu, menü planlama ilkeleri doğrultusunda kontrol edilerek onaylanmaktadır. Hazırlanan menülerde aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurulur:

- Yemeği yiyecek grubun özellikleri (grubun besin öğeleri ve enerji gereksinmesi, yaş,cinsiyet ve fiziksel aktivite ağırlığı, yemek alışkanlıkları)
- Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi ile ilgili özellikler (pişirme metodu, üretim için kullanılacak malzeme-ekipman, araç-gereçler, depolama şartları, yemeğin servis edilme şekli, vb.)
- İklim ve mevsimsel özellikler
- Yemeklerin bir birine göre renk, sıcaklık, şekil, tat, kıvam ve yöntem bakımından uygunluğu
- Öğrenci beklentileri, yapılan anket sonuçları vb.
- Allerjen bünyeli öğrencilerimiz için de, veliden alınan listeler ve hemşire gözetiminde uygun gıdalar hazırlanıp sunulur.

Menüdeki yemeklerin enerji değerleri Diyetisyen kontrolünde hesaplanarak yazılır ve günlük olarak restoran girişlerindeki menü-boardlarda öğrencilerimize duyurulur.

Ayrıca menüler okulun web sayfasından yayınlanır.

ENTEĞRE HİZMET YÖNETİMİ

Entegre Hizmet Yönetimi kapsamında Temizlik-Bahçe Bakım-Teknik konularda hizmet sunulmaktadır.

Okul genelinde yapılan temizlik hizmeti günlük-spot ve periyodik olarak üçe ayrılmaktadır. Günlük temizlikte tüm sınıflar,genel alan ve ofisler ve tuvaletler yüzeye uygun kimyasallarla temizlenmektedir.Özellikle tuvaletlerde öğrenci sağlığına zarar vermeyecek kimyasallarla her teneffüs sonrası dezenfeksiyon yapılmaktadır.Sınıflarda ise günlük olarak ders bitiminde tüm yüzeyler(zemin, masa, sıra) temizlenmektedir.

Periyodik temizlik kapsamında her hafta sonu okul genelinde genel temizlik yapılmakta, sınıflarda ve tuvaletlerde günlük olarak temizlenmeyen yüzeyler (dikey yüzeyler...vb) dezenfekte edilmektedir.Dönem ortalarında ise , tüm pvc zeminler polimer bazlı cila ile cilalanmaktadır.

Tüm temizlik işlemlerinde Johnson Diversey ürünleri kullanılmakta olup günlük ve haftalık olarak denetim formları ve kontrol listeleri ile kontrol edilmektedir.

HACCP, gıda zincirinde hammadde temininden başlayarak, gıda hazırlama, işleme, üretim, ambalajlama, depolama ve nakliye gibi gıda zincirinin her aşamasında ve noktada tehlike analizleri yaparak, gerekli yerlerde kritik kontrol noktalarını belirleyen ve bu noktaları izleyen herhangi bir problemi henüz oluşmadan önleyen sistemin korunmasını sağlayarak belirli normlara uygun güvenilir gıdaların üretilmesini sağlayan, her ölçekteki kuruluşa uygulanabilen, bir gıda güvenliği sistemidir.

HACCP genel olarak kabul görmüş aşağıdaki 7 temel ilkedен oluşmaktadır:

1. Tehlike analizinin yapılması
2. Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi
3. Kritik limitlerin oluşturulması
4. Kritik kontrol noktalarının izlenmesi için sistemin kurulması
5. Kontrol altında olmayan noktaların izlenmesi ve varsa düzeltici faaliyetlerin oluşturulması
6. Sistemin etkili bir şekilde işleminin denetlenmesi için kontrol prosedürlerinin oluşturulması
7. Bu ilkelerin uygulanması için prosedür ve kayıtları kapsayan dokümantasyon sisteminin oluşturulması

ISO 9001 KALİTE YÖNETİM PRENSİPLERİ

ISO 9001 Belgesi ise ilgili kuruluşun ürün veya hizmetlerinin uluslararası kabul görmüş bir yönetim sistemine uygun olarak sevk ve idare edilen bir yönetim anlayışının sonucunda ortaya konduğu ve dolayısı ile kuruluşun ürün ve hizmet kalitesinin sürekliliğinin sağlanabileceğinin bir güvencesini belirler.

ISO 9001 standardı Uluslararası Standard Organizasyonu(ISO) tarafından uluslararası Standard olarak yayınlanan ve halen Avrupa Topluluğu ülkeleri ile birlikte birçok ülkede Belgelendirme modeli olarak uygulanmakta olan bir uluslar arası Kalite Yönetim Standardıdır ve 8 Kalite Prensibine dayanmaktadır.

*Müşteri Odaklılık: Kuruluşlar müşterilerine bağlıdırlar, bu nedenle müşterinin şimdiki ve gelecekteki ihtiyaçlarını anlamalı, müşteri şartlarını yerine getirmeli ve müşteri beklentilerini de aşmaya istekli olmalıdırlar.

*Liderlik: Liderler, kuruluşun amaç ve idare birliğini sağlar. Liderler, kişilerin, kuruluşun hedeflerinin başarılmasına tam olarak katılımı olduğu iç ortamı oluşturmalı ve sürdürmelidir.

*Kişilerin Katılımı: Her seviyedeki kişiler bir kuruluşun özüdür ve bunların tam katılımı yeteneklerinin kuruluşun yararına kullanılmasını sağlar.

*Proses Yaklaşımı: Arzulanan sonuç, faaliyetler ve ilgili kaynaklar bir proses olarak yönetildiği zaman daha verimli olarak elde edilir.

*Yönetimde Sistem Yaklaşımı: Birbirleri ile ilgili proseslerin bir sistem olarak tanımlanması, anlaşılması ve yönetilmesi, hedeflerin başarılmasında kuruluşun etkinliğine ve verimliliğine katkı yapar.

*Sürekli İyileştirme: Kuruluşun toplam performansının sürekli iyileştirilmesi, kuruluşun kalıcı hedefi olmalıdır.

*Karar Vermede Gerçekçi Yaklaşım: Etkin kararlar, verilerin analizine ve bilgiye dayanır.

*Karşılıklı Yarara Dayalı Tedarikçi İlişkileri: Bir kuruluş ve tedarikçileri birbirlerinden bağımsızdır ve karşılıklı yarar ilişkisi, her ikisinin artı değer yaratması yeteneğini takviye eder.

ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi, bir kuruluşun, çevre politikasının geliştirilmesi, uygulanması ve çevre boyutlarının yönetilmesi amacıyla kurulan bir sistemdir . Üretimin her aşamasında çevresel faktörlerin belirlenmesi ve bu faktörlerin gerekli analiz ve önlemler ile kontrol altına alınarak çevreye verilen zararın en aza indirilmesini sağlayan bir istemdir. kurulmasını tarif eden ve Uluslararası Standartlar Organizasyonu tarafından yayınlanmış olan standartlar serisidir. Çevre performansının izlenmesi ve sürekli iyileştirilmesi temeline dayanan, ISO 14000 bir sistem standardıdır. Çevre faktörlerine ilişkin olarak ilgili mevzuat ve kanunlar tarafından tanımlanmış koşullara uymayı şart koşar. Kaynak kullanımının azaltılması, çalışanların çevre bilincinin geliştirilmesi, kirliliğin kaynaktan başlayarak kontrol altına alınması ve azaltılması, enerji tasarrufu sağlanması ve acil durumlara ve kazalara karşı hazırlıklı olunması ve kayıplarla sonuçlanan olayların azaltılmasını amaçlamaktadır.

OHSAS 18001 İŐ SAĐLIĐI VE GÜVENLİĞI YÖNETİM SİSTEMİ: Kuruluşun faaliyetleri ile ilgili İSG riskleri yönetimin kolaylaştıran, tüm yönetim sisteminin bir parçasıdır. Bu kuruluş yapısını, faaliyet planlarını, sorumlulukları, deneyimleri, prosesleri,prosedürleri ve kuruluşun İSG politikasının geliştirilmesi, uygulanması, iyileştirilmesi, başarılması, gözden geçirilmesi ve sürdürülmesi için kaynakları kapsar.

İő Sağlığı ve Güvenliği (İSG) Yönetim Sistemi; iő sağlığı ve güvenliği faaliyetlerinin kuruluşların genel stratejileri ile uyumlu olarak sistematik bir şekilde ele alınıp sürekli iyileştirme yaklaşımı çerçevesinde çözümlenmesi için bir araçtır.

Ülkemizde İSG faaliyetleri kişisel koruyucuların kullanımını çağrıştırmakta ve geleneksel olarak ayrıca yapılması gereken iő olarak algılanmaktadır. İSG Yönetim Sistemiyle, çalışanlar, yönetenler ve denetleyenlerin rol ve sorumlulukları açık hale getirilerek çalışanların katılımını sağlayacaktır.

Bu sistemle, çalışanlar, İSG risklerinin belirlendiği ve önlemlerle asgari seviyeye indirildiği, yasalar uyan, hedeflerin yönetim programları ile hayata geçirildiği,uygun İSG eğitimlerinin uygun kişilere verildiği, acil durumlara hazır, performansını izleyen,izleme sonuçlarını iyileştirme faaliyetlerini başlatmak için kullanan, faaliyetlerini denetleyen, yaptıklarını gözden geçiren ve dokümante eden bir kuruluşta İSG faaliyetlerine gereken önemi veren bir sistemin parçası olacaklardır.