



TÜRK STANDARDI
TURKISH STANDARD



TS 13275
Nisan 2007

ICS 03.040; 03.100.30

KANTİN İŞLETMECİSİ

Canteen operator

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA

TÜRK STANDARDLARININ TELİF HAKKI TSE'YE AITTİR. STANDARDIN BİR NÜSHASININ KULLANIM İZİNİ TSE TARAFINDAN
TSE-KAMPUS-YAYIN SATIŞI'NA VERİLMİŞTİR. BASILMA TARİHİ: 23.03.2012
TSE'DEN İZİN ALINMADAN STANDARDIN BİR BÖLÜMÜ/TAMAMI İL TIBAS EDİLEMEZ, ÇOGALTILAMAZ.

- Bugünkü teknik ve uygulamaya dayanılarak hazırlanmış olan bu standardın, zamanla ortaya çıkacak gelişme ve değişikliklere uydurulması mümkün olduğundan ilgililerin yayınları izlemelerini ve standardın uygulanmasında karşılaştıkları aksaklıkları Enstitümüze iletmelerini rica ederiz.
- Bu standardı oluşturan Hazırlık Grubu üyesi değerli uzmanların emeklerini; tasarılar üzerinde görüşlerini bildirmek suretiyle yardımcı olan bilim, kamu ve özel sektör kuruluşları ile kişilerin değerli katkılarını şükranla anarız.



Kalite Sistem Belgesi

İmalât ve hizmet sektörlerinde faaliyet gösteren kuruluşların sistemlerini TS EN ISO 9000 Kalite Standardlarına uygun olarak kurmaları durumunda TSE tarafından verilen belgedir.



Türk Standardlarına Uygunluk Markası (TSE Markası)

TSE Markası, üzerine veya ambalajına konulduğu malların veya hizmetin ilgili Türk Standardına uygun olduğunu ve mamulle veya hizmetle ilgili bir problem ortaya çıktığında Türk Standardları Enstitüsü'nün garantisi altında olduğunu ifade eder.



Kalite Uygunluk Markası (TSEK Markası)

TSEK Markası, üzerine veya ambalajına konulduğu malların veya hizmetin henüz Türk Standardı olmadığından ilgili milletlerarası veya diğer ülkelerin standardlarına veya Enstitü tarafından kabul edilen teknik özelliklere uygun olduğunu ve mamulle veya hizmetle ilgili bir problem ortaya çıktığında Türk Standardları Enstitüsü'nün garantisi altında olduğunu ifade eder.

DİKKAT!

TS işareti ve yanında yer alan sayı tek başına iken (TS 4600 gibi), mamulün Türk Standardına uygun üretildiğine dair üreticinin beyanını ifade eder. Türk Standardları Enstitüsü tarafından herhangi bir garanti söz konusu değildir.

Standardlar ve standardizasyon konusunda daha geniş bilgi Enstitümüzden sağlanabilir.

TÜRK STANDARDLARININ YAYIN HAKLARI SAKLIDIR.

Kantin işletmecisi

1 Kapsam

Bu standard, kantin işletmeciliğinin ve kantin işletmecisinin tanımı ile kantin işletmecisinin sınıflandırılması, sahip olması gereken özellikleri ile bu özelliklerin ölçülmesini ve değerlendirilmesini kapsar.

2 Tarifler

2.1 Kantin işletmeciliği

Gıda Üretim izin belgesi ile gıda işletme sisteminin kurulup araç-gereç ve ekipmanların etkin bir şekilde kullanıldığı, gıdaların özelliklerine göre hazırlandığı, pişirildiği, ve hazır gıda ve paketli ürünlerin müşteriye sunulduğu meslek alanı.

2.2 Kantin işletmecisi

Üretim izin belgesi ile gıda işletme sistemini kurup araç-gereç ve ekipmanları etkin bir şekilde kullanan, gıdaları özelliklerine göre hazırlayan, pişiren, hazır gıda ve paketli ürünleri müşteriye sunan ve Madde 3.2'de belirtilen özelliklere sahip olan kişi.

2.3 Temizlik

Gıda ile temas eden madde- malzeme ve çeşitli yüzeylerdeki kir ve gıda artıklarının temizlenmesi, bunların mikroorganizmalar için çoğalma ortamına dönüşmesinin önlenmesi işlemi.

2.4 Hijyen

İnsan Sağlığına zarar verecek ortamlardan korunmak için yapılan uygulamaların ve alınan temizlik önlemlerinin bütünü.

2.5 Dezenfeksiyon

Temizlik sonrası ortamdaki ürüne kontamine olabilecek mikroorganizmaların tümünün yok edilmesi ya da zararlı etki yapmayacak düzeye indirilmesi işlemi.

2.6 Sanitasyon

Hijyenik koşulları oluşturmak, iyileştirmek ve devamlılığını sağlamak amacıyla alınabilecek önlemler ve gerçekleştirilebilecek işlemler.

2.7 Kontaminasyon

İstenmeyen zararlı bileşiklerin ve mikroorganizmaların herhangi bir yolla gıdaya bulaşması.

3 Sınıflandırma ve özellikler

3.1 Sınıflandırma

Kantin işletmeciliği iki sınıfa ayrılır:

- B sınıfı kantin işletmeciliği,
- A sınıfı kantin işletmeciliği.

3.2 Özellikler

3.2.1 B sınıfı kantin işletmecisinin özellikleri

3.2.1.1 Eğitim ve yetiştirme özellikleri

- En az ilköğretim mezunu olmak,
- Kantin işletmeciliği ustalık belgesine sahip olmak yanı sıra finansal yönetim ve pazarlama teknikleri ile ilgili meslek odasından alınan eğitim belgesine de sahip olmalıdır.
- Kantinciler Esnaf Odaları'na kayıtlı olmak, kayıtlı olunan oda tarafından onaylanmış kantin işletme sözleşmesini kullanmak,
- Üyesi olunan Kantinciler Esnaf Odaları'nın düzenlediği eğitim ve kurslara katılmak,

- Kantinciler Esnaf Odası'nın Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen gıda satış ve toplu tüketim yerleri denetim kriterleri ile 5362 Sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Kanunu'na ait iş yeri denetim kriterlerine göre yapılan denetim sonucunda en az 60 puan almak.

3.2.1.2 Girişimcilik özellikleri

- Kantin işletmeciliğine ilişkin yasal yükümlülükleri bilmek,
- İş yerinin iş hukuku, ticari ve mali mevzuat, belediye mevzuatı, genel sağlık ve sosyal güvenlik mevzuatı, gıda kodeksi, banka mevzuatı, çevre mevzuatından kaynaklanan sorumluluklarını bilmek ve uygulamak,
- Mesleki alandaki standartlar hakkında bilgi sahibi olmak,
- Kantin işletmesinin hizmet kalite politikasını belirlemek, geliştirmek ve izlemek.

3.2.1.3 Mesleki bilgi ve beceri özellikleri

- İşletmeyi yönetme becerisine sahip olmak,
- Gıdaların bileşenlerini, yapılarını ve özelliklerini bilmek,
- Gıda Kodeksi'ne göre gıdaların muhafaza edilmesi, hazırlanması, pişirilmesi ve satılmasını bilmek,
- Hijyen-sanitasyon ve beslenme konusunda bilgi ve uygulama becerisine sahip olmak,
- Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğinde uygun şekilde ürün kontrol bilgisine ve becerisine sahip olmak,
- Ürünü özelliğine göre satışa sunmak,
- Satış sonrası işlemleri ilgili mevzuatlara göre yapma bilgi ve becerisine sahip olmak,
- İçeceklerin özellikleri, hazırlanması, servisi ile ilgili bilgi ve beceriye sahip olmak,
- Kullanılan alet ve ekipmanın ilgili mevzuatlara uygun olup olmadığı bilgisine ve kullanma becerisine sahip olmak.
- Finansal yönetim ve pazarlama teknikleri ile ilgili bilgi ve beceriye sahip olmak

3.2.1.4 Görev özellikleri

- Kantinin ilgili mevzuatlara uygun şekilde çalışmasını sağlamak,
- Kantinde satılan ürünlerin ambalajının, son kullanma tarihinin, niteliklerinin uygun olup olmadığının kontrolünü yapmak ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olmayan ve üretim izin belgesi olmayan ürünleri satmamak,
- Kantinde çalışan personelin sağlık kontrollerini yaptırmak, temizlik, dezenfeksiyon, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak çalışmalarını sağlamak,
- Kantin işletmeciliği hizmetlerini Kantinciler Esnaf Odası'nda belirlenmiş fiyat tarifesine göre vermek ve ücret tarifelerini müşterilerin görebileceği bir yere asmak,
- Hatalı ya da kullanıma uygun olmayan alet, ekipman ve malzemeleri değiştirmek,
- Personele mesleki eğitim vermek.

3.2.2 A sınıfı kantin işletmecisinin özellikleri

Madde 3.2.1'deki özelliklere ilaveten:

- Kantin işletmeciliği ustalık ve usta öğretici belgesine sahip olmak,
- Kantinciler Esnaf Odası'nın Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğinde belirtilen gıda satış ve denetim kriterleri ile 5362 Sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Kanunu'na ait iş yeri denetim kriterlerine göre yapılan denetim sonucunda en az 80 puan almak.

3.2.3 Diğer özellikler

- Yaptığı işin sorumluluğunu üstlenmek
- Etkin iletişim becerisine sahip olmak,
- İş disiplinine sahip olmak,
- Sorunları çözme yeteneğine sahip olmak,
- Ekip çalışmasına katılmak.

4 Özelliklerin ölçülmesi ve değerlendirilmesi

Kantin işletmecisi adayının, Madde 3.2'de belirtilen özellikler yönünden yeterliliği; iki yılda bir Madde 4.1'de belirtilen ölçme usul ve esaslarına göre ölçülür ve Madde 4.2'deki esaslara göre değerlendirilir.

4.1 Özelliklerin ölçülmesi

Kantin işletmecisi adayının mesleki bilgilerinin ölçülmesinde aşağıdaki esaslar uygulanır:

Madde 3.2.1.3'deki konuların her birini kapsayacak şekilde;

- En az 50 soruluk çoktan seçmeli test ve
- En az 50 soruluk doğru yanlış tipi test ile bilgi düzeyi ölçülür.

4.1.2 Mesleki becerilerin ölçülmesi

Kantin işletmecisi adayına mesleki beceri yeterlilik düzeyinin en az % 60'ını kapsayan bir uygulama yaptırılır. Bu uygulamanın gerçekleşmesi için adaya yeterli süre verilir. Süre sonunda yapılan işin teknik seviyesi ölçülür. Uygulama sırasında adayın tavır, tutum ve davranışları da ölçmeye dâhil edilir. Toplam beceri puanına eklenecek olan bu puan, beceri puanı toplamının % 10'unu geçemez.

4.2 Ölçümlerin değerlendirilmesi

Kantin işletmecisi adayının başarılı sayılması için mesleki bilgi ve mesleki beceri ölçümünden 100 tam puan üzerinden en az 60 puan alması zorunludur. Genel değerlendirmede ağırlıklı olarak mesleki bilgi ölçümünden alınan puanın % 40'ı ve mesleki beceri ölçümünden alınan puanın % 60'ı alınır. Bu iki değer toplamı 100 tam puan üzerinden 60 puandan az olamaz. Mesleki bilgilerin ölçümü iki yılda bir yapılmalıdır.

5 Diğer bilgiler

İşbirliği yapabileceği birim ve kişiler aşağıda belirtilmiştir:

- Bağlı bulunduğu oda yöneticisi,
- İlgili kurumun yetkilileri,
- Gıda mühendisi.