



Özel EKOL HASTANESİ
MUTFAK HİZMETLERİ PERSONELİ
GÖREV TANIMI



1. BİRİM

OTELCİLİK HİZMETLERİ

2. GÖREV ADI

MUTFAK HİZMETLERİ PERSONELİ

3. AMİR VE ÜST AMİRLER

AŞÇI ve DİYETİSYEN

4. GÖREV DEVRİ

DİĞER MUTFAK HİZMETLERİ PERSONELİ

5. GÖREV AMACI

Yemek yapımı, servisi, toplanması ve temizliği ile ilgili süreçlerde görev almak.

6. TEMEL İŞ, YETKİ VE SORUMLULUKLAR

- Kurumun belirlediği mesai saatlerine uyar.
- Kuruma gelen gıda maddelerini teslim alarak ilgili depolara taşımak ve uygun şekilde yerleştirmekle yükümlüdür.
- Planlanan zamanda yatan hastaların yemek servisini hazırlamak ve servisi yapmakla yükümlüdür.
- Yatan hastaların yemek boşlarını planlanan zamanda toplamakla yükümlüdür.
- Bulaşıkları zamanında, hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkanmasını sağlar, kurularak servise hazır hale getirir.
- Yemek yapımında aşçının diğer direktiflerini yerine getirir.
- Yemekhane ve mutfak bölümlerine ait temizlik planına uygun şekilde temizliğini yapar ve genel düzeninden sorumludur.
- Birimde kullanılan temizlik ve sarf malzemelerini depodan temin eder ve kullanım alanlarında hazır bulunmasını sağlar.
- Birimdeki atıkları ilgili talimat ve plana göre toplar.
- Tüm cihaz ve ekipmanların rutin bakım ve temizliğinden sorumludur.
- Olası arıza durumunda üst amirine haber verir.
- Kendisine teslim edilen kişisel koruyucu donanımları uygun zamanlarda kullanmakla yükümlüdür.
- Görev esnasında enfeksiyon kontrol ve hijyen kuralları doğrultusunda çalışır
- Kurumun belirlediği ilgili talimat ve prosedürlere uymakla yükümlüdür.
- Kurumun belirlediği görevi ile ilgili eğitimlere katılmakla yükümlüdür.

<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>KU.YD.47</i>	<i>25.12.2015</i>	<i>01</i>	<i>27.06.2022</i>	<i>1 / 2</i>