



MUTFAK GENEL B R M SORUMLUSU GÖREV YETK ve SORUMLULUKLARI

DOKÜMAN NO	KU.YD.99
YAYIN TAR H	01.04.2016
REV ZYON NO	00
REV ZYON TAR.	00
SAYFA	1 / 2

B R M: Hastane Mutfa 1

GÖREV ADI: Mutfak Genel Birim Sorumlusu

AM R VE ÜST AM RLER:

- Ba müdür
- Hastane Müdürü (dari)

GÖREV DEVR : Di er Mutfak Sorumluları

GÖREV AMACI: -

E T M VE TECRÜBE: En az Yüksekokul mezunu

TEMEL VE SORUMLULUKLARI:

- Hastane Müdürünün (dari) verdi i i lerin yürütülmesinden sorumludur.
- Katlara yemek da ıtılırken her kattaki yemek alan hasta, refakatçi sayısına göre da ıtımının planlanmasını sa lar.
- Çöpe gideni azaltmak ve kar elde etme politikası güder.
- Ba lı oldu u müdürlükle koordineli olarak; Renkli ve sa lıklı yemek menüleri olu turma konusunda çalı ma yapar.
- Mama mutfa 1, kat garsonları, bula ıkhane personeli, yemekhane personellerinin eleman sıkıntısına göre görev yerlerini belirleyip i akı emalarını olu turmak.
- Kat mutfaklarının kontrolü, temizletilmesi, haftada 1 gün yemek arabaları ve kat mutfaklarının ilaçlanmasını sa lamak.
- Ba lı oldu u müdürlükle koordineli olarak; Mutfak içi personelin i akı nı sa lar, hijyen dikkate alınarak besinlerin hazırlanmasını sa lar, yemek kalitesini artırır.
- Mutfa ın haftalık ilaçlanmasını sa lar.
- Mutfakta bozulan aletlerin yaptırılmasını sa lar ve i i kolayla tıracak önerileri de erlendirerek uygun olanların yapılmasını sa lar.
- Mutfa a yabancıların giri -çıkı nı engeller, girmesi gerekenlerin galo ve boneyle girmesini sa lar.
- Mutfa a alınan her malzemenin uygunlu unu kontrol eder.
- Ba lı oldu u müdürlükle koordineli olarak; Teknik arnameleri kontrol eder.
- Tüm personelin i le ilgili eksikliklerini belirler ve gerekli birime iletir.
- Yemekhanelerde servisin, sunumun ve ortamın en üst seviyede hizmet vermesini sa lar.
- Her sabah 09:00 – 11:30 arası mutfakta fiili uygulamaların ba nda bulunur. Ö le servisinde yemekhaneleri ve çalı anları kontrol eder.
- Mama mutfa 1, kat garsonları ve sorumlusu, yemekhane personeli ve sorumlusu, bula ıkhane ve orta temizlik elemanları, a çılar mutfak düzenine göre günlük olarak denetleyip i akı nın düzenli olması için sorumlulardan günlük olarak bilgi alır ve denetler. aktivitelelerinin planlanmasını sa lar.
- a e depo sorumlularından günlük ve aylık rapor isteyebilir.
- Mesai zamanı ve mesai dı ı mutfa 1 ve yemekhaneleri denetler ve düzene uygun olmasını sa lar. Yeme in uygun çıkmasını sa lar.
- Yemekhane sorumlusu, garsonların sorumlusu ve a çıba ı mutfak sorumlusuna ba lıdır.
- Mutfakta çalı an personelin izin ve vardiya çizelgelerini hazırlar.
- Mutfak personelinin günlük i da ıtımını yapar.
- Yemeklerin kontrolü yapar.
- Mutfa ın temizli inin yapılmasını sa lar ve kontrol eder.
- Kullanılan araç ve gereçlerin düzenli dezenfekte edilmesini ve yerine yerle tirilmesini sa lar.



MUTFAK GENEL B R M SORUMLUSU GÖREV YETK ve SORUMLULUKLARI

DOKÜMAN NO	KU.YD.99
YAYIN TAR H	01.04.2016
REV ZYON NO	00
REV ZYON TAR.	00
SAYFA	2 / 2

- Depoların temizli i ve düzenlenmesini günlük olarak takip eder.
- Mutfak çalı anlarının kılık-kıyafetlerini kontrol eder.
- Yiyecek ile ilgili alımlarda yiyecek muayene komisyon üyeli i yapar.
- Mesai içinde mutfa a giri ve çıkı ları kontrol eder.
- Depodan çıkan malzemeleri günlük teslim alınması ve muhafaza edilmesini sa lar.
- Mutfak personelinin nöbet listelerini düzenler ve Müdürlü üne onaylatır.
- Haftalık yemek listelerini ia e depo memuru ve Hastane müdürüne onaylatır, birlikte düzenler.
- Yemek listeleri do rultusunda ia e tabelalarına uygun olarak malzeme çıkı ını kontrol eder.
- Mutfakta bulunan di er memurların mesai giri -çıkı , izin ve vardiya çizelgelerini hazırlar ve kontrol eder.
- Ba lı oldu u müdürlükle koordineli olarak; Yemek listelerinin hazırlanması, kontrolü, yemek çe idinin artırılması, çe itlerin gramajlarının belirlenmesi, ö len-ak am yemeklerinde mümkün oldu unca farklı menülerin (en azından bir kap için) düzenlenmesini sa lar.
- Mutfa a alınan her malzemenin uygunlu unu kontrol eder.

YETK LER:

- Senelik, mazeret ve günlük izinleri önerir.
- e ba lama ve ayrılmaları takip eder.
- Mesai saatlerini kontrol eder.
- Tutanak yazma yetkisi vardır.
- Mutfak içerisinde gerekti inde a çı, bula ıkçı ve ortacı yer de i ikli ini yapar.

HAZIRLAYAN HASTANE MÜDÜRÜ (DAR)	KONTROL EDEN KAL TE YÖNET M D REKTÖRÜ	ONAYLAYAN BA HEK M
--------------------------------------	--	-----------------------