



MUTFAK İAŞE DEPO SORUMLUSU GÖREV YETKİ ve SORUMLULUKLARI

DOKÜMAN NO	KU.YD.101
YAYIN TARİHİ	01.04.2016
REVİZYON NO	03
REVİZYON TAR.	01.10.2020
SAYFA	1 / 2

BİRİM: Hastane İaşe Depo

GÖREV ADI: İaşe Depo Sorumlusu

AMİR VE ÜST AMİRLER:

- Başhekim
- Başmüdür

GÖREV DEVRİ: Diğer depocular

GÖREV AMACI: -

EĞİTİM VE TECRÜBE: En az Lise mezunu

TEMEL İŞ VE SORUMLULUKLARI:

- Günlük yazılan yemek listelerindeki tedarik edilemeyen malzemeleri ve yemekten kalan malzemeleri eldeki stokları mutfak sorumlusuna bir gün önceden bildirir.
- Depoya gelen erzakların kabulü sırasında çürük vs. gibi işlem varsa mutfak birim sorumlusunu haberdar eder.
- Pediatri servisine bakan diyetisyen ve mama odası çalışanı ile birlikte depodan mama çıkışı yapar. Mutfak Sorumlusuna bilgi verir.
- Depoya gelen erzakların geçici kabul, kat'ı teslim ve sarfları ile ilgili kayıt işlemlerini yapar.
- Erzakları ilgili depo talimatlarına göre muhafaza eder.
- Stokları azalan erzakları kesin sarfları göz önüne alarak alınması gereken erzaklarla ilgili ihtiyaç belirleyip yazılı olarak en geç 45 gün öncesinden mutfak sorumlusu aracılığıyla Müdürüne bildirir.
- Günlük hasta ve personel için gerekli erzakları depodan çıkartıp, mutfak sorumlusu bilgisi dahilinde aşçılara ve garsonlara teslim eder.
- Erzak muayene komisyonuna katılır.
- Mutfak Birim Sorumlusuna hergün malzemeler hakkında bilgi verir.
- Tüm depoların günde iki kez ısı takiplerini yapar. Kayıt altına alır. 2 adet Kuru erzak deposunda günde 2 kez nem takiplerini yapıp kayıt altına alır.
- Personel; Kişisel Verilerin Korunması Kanunu (KVKK)'nda yer alan hükümlere uygun hareket edecektir.
- Personel KVKK hükümlerine uygun davranmaktan, kanunu ihlali durumunda vereceği zararlardan sorumludur.

YETKİLER:

- Mutfak birim sorumlusunun üretim sayısını belirleyip birgün sonraki menünün içeriğini ve miktarını hesapladıktan sonra kendisine vermesini bekler ve ona göre hareket eder.

ETİK İLKELER

- Onurlu, dürüst olmalı; adil ve tarafsız davranmalıdır.
- Görevini kötüye kullanmamalı, hukuka aykırı davranmamalıdır.
- Mesleki yeterliliğe sahip olmalı, mutfak, yemekhane hizmetlerinin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesi için güncel uygulamaları takip etmeli ve imkanlar doğrultusunda edindiği bilgileri kullanmalıdır.
- Gelen yiyecekleri tartarak teslim almalı, kabul edilenleri ivedilikle kayıtlara geçirmelidir.
- Kabul edilen yiyecekleri depolama ilkelerine göre depolamalı ve sık sık takibini yapmalıdır.
- Depoların temizlik, düzen ve bakımlarını sağlamalıdır.
- İaşe çizelgelerine göre zamanında ve sadece gerekli yiyeceklerin siparişini vermelidir.
- Kuruluşa gelen yiyeceklerin kalite ve kantite kontrolü yaparken adil ve tarafsız olmalıdır.



MUTFAK İAŞE DEPO SORUMLUSU GÖREV YETKİ ve SORUMLULUKLARI

DOKÜMAN NO	KU.YD.101
YAYIN TARİHİ	01.04.2016
REVİZYON NO	03
REVİZYON TAR.	01.10.2020
SAYFA	2 / 2

- Amirleri ve çalışma arkadaşlarına karşı nazik ve saygılı davranmalı ve gerekli ilgiyi göstermelidir.
- Çalışma arkadaşlarıyla bir sorun yaşadığında mutfak ve yemekhane hizmetlerinin çıkarları gözetilerek sorun çözülmeye çalışılmalıdır. Çözülemezse bir üst amir bilgilendirilerek sorun çözülmeye çalışılmalıdır.
- Yetkileri dışında bir konu söz konusu olduğunda ilgili birime veya yetkiliye yönlendirmelidir.
- Takdir yetkisini kamu yararı ve hizmet gerekleri doğrultusunda her türlü keyfilikten uzak, tarafsızlık ve eşitlik ilkelerine uygun olarak kullanılmalıdır.
- Kamu bina ve taşıtları ile diğer kamu malları ve kaynaklarının kullanımında israf ve savurganlıktan kaçınılmalıdır.
- Mesai süresi, kamu malları, kaynakları, iş gücü ve imkanlarını kullanırken etkin, verimli ve tutumlu davranmalıdır.
- Kamu bina ve taşıtları ile diğer kamu malları ve kaynaklarının kamusal amaçlar ve hizmetler dışında kullanılmaması, kullandırılmaması, bunların korunması ve her an hizmete hazır halde bulunması için gerekli tedbirlerin alınması hususunda titizlikle çalışmalıdır.
- Bu ilkeler bütününde yer almayan durumlarla karşılaşıldığında genel etik ilkelere, ulusal düzenlemelere, uluslararası düzeydeki bildirge ve sözleşme hükümlerine uymalıdır.

HAZIRLAYAN
HASTANE BAŞMÜDÜRÜ

KONTROL EDEN
KALİTE YÖNETİM DİREKTÖRÜ

ONAYLAYAN
BAŞHEKİM