



# MUTFAK HİZMETLERİ BİRİM SORUMLUSU VE DİYETİSYENİ GÖREV YETKİ ve SORUMLULUKLARI

DOKÜMAN NO	KU.YD.102
YAYIN TARİHİ	01.04.2016
REVİZYON NO	03
REVİZYON TAR.	01.10.2020
SAYFA	1 / 2

**BİRİM:** Hastane Mutfağı

**GÖREV ADI:** Mutfak Diyetisyeni

**AMİR VE ÜST AMİRLER:**

- Başhekim
- Başmüdür

**GÖREV DEVRİ:** Diğer Diyetisyenler

**GÖREV AMACI:** -

**EĞİTİM VE TECRÜBE:** En az Yüksekokul mezunu

**TEMEL İŞ VE SORUMLULUKLARI:**

- Aşçı ve diğer elemanlarla ilgili olumsuzlukları Başaşçı veya yardımcısına bildirir.
- Bağlı olduğu müdürlükle koordineli olarak; Teknik şartnameleri kontrol eder.
- Personelin sağlık taramalarından sorumludur.
- Mutfakta gördüğü olumsuzlukları Başaşçı veya yardımcısına bildirir.
- Garsonların katlara dağıtacakları yemeklerin porsiyon sayılarını gösteren listeyi onaylar.
- Muayene komisyon başkanı olarak görev yapar.
- Mutfak hizmetlerinin yürütülmesinde görevli tüm personelin amiridir. Senelik izin, alacak izin, nöbet değişimi ve raporlarda ilgili belgeleri onaylar.
- Mutfakta ve onkolojik mutfakta hazırlanan tüm yiyeceklerin sunumundan önce tat kontrollerini yapar.
- Mutfak hizmetlerinin yürütülmesinde görevli tüm personelin giriş-çıkış (mesai) takiplerini yapar.
- Yemek listelerinin yapılmasını sağlar, kontrollerini yapar.
- Mutfak hizmetlerinin yürütülmesinde görevli tüm personel ve sorumlulardan işleyişle ilgili bilgi ister. İşleyişin düzeni ve organizasyonu için görevler verir.
- Mutfak için alımı yapılacak tüm malzemelerin isteğini yapar.
- Mutfaktaki mevcut işleyiş ve hizmetlerin iyileştirilmesi hususunda amirlerine bilgi verir ve görüş bildirir.
- Personel; Kişisel Verilerin Korunması Kanunu (KVKK)'nda yer alan hükümlere uygun hareket edecektir.
- Personel KVKK hükümlerine uygun davranmaktan, kanunu ihlali durumunda vereceği zararlardan sorumludur.
- Görev alanlarıyla ilgili güncel mevzuatın takibinden sorumludur.

**YETKİLER:** --

**ETİK İLKELER**

- Onurlu, dürüst olmalı; adil ve tarafsız davranmalıdır.
- Mesleki yeterliliğe sahip olmalı, mutfak ve yemekhane hizmetlerinin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesi için kanıta dayalı prensipler ve güncel bilgileri kullanmalıdır.
- Görevini kötüye kullanmamalı, hukuka aykırı davranmamalıdır.
- Kendisine bağlı olarak görev yapan personelin sorumluluklarını onlara paylaşımcı bir dille öğretmeli, takım ruhuna sahip bir çalışma ortamı oluşturmalıdır.



## MUTFAK HİZMETLERİ BİRİM SORUMLUSU VE DİYETİSYENİ GÖREV YETKİ ve SORUMLULUKLARI

DOKÜMAN NO	KU.YD.102
YAYIN TARİHİ	01.04.2016
REVİZYON NO	03
REVİZYON TAR.	01.10.2020
SAYFA	2 / 2

- Kendisine bağlı olarak görev yapan personelin eğitim durumları ve mesleki becerilerine göre yetki ve sorumluluklar vermelidir.
- Görev dağılımında mutfak içindeki her meslek grubunun rotasyon listelerini hazırlamalıdır.
- Kendisine bağlı olarak görev yapan personelin kültürel farklılıklarına duyarlı, ırk, etnik köken, inanç, din, engellilik, cinsiyet, yaş ya da ulusal köken temelinde ayırım gözetmeksizin, ihtiyaçlara, kişisel değerlere önem vererek profesyonel bir hizmet vermelidir.
- Meslektaşlarını ve kendisine bağlı olarak görev yapan personeli onur kırıcı ve haksız saldırılara karşı korumalıdır.
- Çalışma arkadaşlarıyla bir sorun yaşadığında mutfak ve yemekhane hizmetlerinin çıkarları gözetilerek sorun çözülmeye çalışılmalıdır. Çözülemezse bir üst amir bilgilendirilerek problem çözüme kavuşturulmalıdır.
- Takdir yetkisini kamu yararı ve hizmet gerekleri doğrultusunda her türlü keyfilikten uzak, tarafsızlık ve eşitlik ilkelerine uygun olarak kullanmalıdır.
- 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.

<b>HAZIRLAYAN HASTANE BAŞMÜDÜRÜ</b>	<b>KONTROL EDEN KALİTE YÖNETİM DİREKTÖRÜ</b>	<b>ONAYLAYAN BAŞHEKİM</b>
---	--	-------------------------------