



GÖREV TANIMI FORMU

Birim	Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
Alt Birim	Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü
Görev Adı/Görevli Pers.	Denetim Hizmetleri/Diyetisyen Elif DADAK YILDIRIM
Organizasyonel Yedekleme Planı (İzin, hastalık vb. hallerde yerine vekalet edecek pozisyon)	Gıda Mühendisi
Temel Yetki, Görev ve Sorumluluklar	<p>a) Öğrencilerin yeterli ve dengeli beslenmelerini göz önünde bulundurarak aylık yemek listesini hazırlamak, yemek listesinin internet üzerinden yayımlanmasını sağlamak, yemek listesinde gerekli hallerde değişiklik yapmak,</p> <p>b) Yemek Hizmeti alımında gıda, temizlik ve mutfak malzemelerinde gerekli şartnameleri hazırlayarak, malzeme alımı, hizmet alımı aşamasında uygunluğuna karar vermek,</p> <p>c) Yemek servis salonlarının ve yüklenici mutfağının temiz düzenli olmasını ve hizmet veren personelin temizlik ve hijyene dikkat etmesini sağlamak,</p> <p>d) Yemek servis salonlarında ve yüklenici mutfağında hijyen ile ilgili tedbirleri almak,</p> <p>e) Yemek hizmeti için yüklenicinin aldığı gıda malzemelerinin depo giriş ve çıkışının fatura muhteviyatına uygunluğunu sağlamak, kontrol etmek,</p> <p>f) Araç ve gereçlerin (tepsi, çatal, bıçak, kaşık, tabak, kazan vb.) servis öncesi ve servis sonrası hijyenik bir ortamda temiz halde bulundurulmasını sağlamak,</p> <p>g) Yemek servis salonlarında ve yüklenici mutfağında bulunan alet ve ekipmanın kimler tarafından nasıl kullanılacağını belirlemek,</p> <p>h) Yemek servis salonlarında bulunan alet ve ekipmanın arızalanması durumunda Şube Müdürüyle irtibata geçerek tamir ve onarımın yapılmasını sağlamak,</p> <p>i) Yemek servis salonlarında ve yüklenici mutfağında rutin ilaçlama takibini yapmak,</p> <p>j) Yüklenici mutfağında hazırlanan yemeklerden, olası zehirlenme durumlarında yetkili kuruluşlarda analiz yaptırılmasını sağlamak amacıyla şahit numunelerin alınması, günlük şahit numune formlarının doldurulması ve yönetmeliğe uygun saklanması sağlamak,</p> <p>k) Şahit numune alımı için Gıda Mühendisi, Gıda Teknikeri bulunmadığı zamanlarda beslenme hizmetlerinde görevli personele gerekli eğitimi vermek ve yaptırılmasını sağlamak,</p> <p>l) Yemek servis salonlarında ve yüklenici mutfağında oluşan aksaklıkları Beslenme Hizmetleri Şube Müdürüne bildirmek,</p> <p>m) Yemeklerin servise sunumundan önce duyu muayenesinin yapılması ve yemeklerin servis için uygunluk olurunun verilmesi,</p> <p>n) Yüklenicinin mutfağına alınan her türlü gıda maddesinin depolama, hazırlama, pişirme ve servisinin yapılmasına kadar geçen sürelerde kontrollerini yapmak</p>

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">o) Öğrencilerimizin teknik ve eğitim amaçlı gezilerinde, etkinlik ve programlarında kullanılmak üzere kumanya/yemek temin etmek.p) Yüklenici firmanın mutfağını Muayene Kabul Komisyonu eşliğinde denetlemek,q) Diyetisyen, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesindeki Mediko – Sosyal birimde belirlenen saatlerde üniversitemiz öğrenci ve personeline sağlıklı beslenme konusunda danışmanlık yapmak,r) Daire Başkanı ve Beslenme Hizmetleri Şube Müdürünün vereceği diğer görevleri yapmak,s) Diyetisyen, Gıda Mühendisi, Gıda Teknikeri bu görevlerin yerine getirilmesinde Beslenme Hizmetleri Şube Müdürü ve Beslenme Hizmetleri Yönetim Kuruluna karşı sorumludur. |
|--|---|