

	BESLENME VE DİYET UZMANI GÖREV TANIMI	Doküman No	İK.GT.36
		Yayın Tarihi	01.08.2009
		Rev. No	00
		Rev.Tarihi	-
		Sayfa No	2/1

Hazırlayan Başhekim	İnceleyen Kalite Yönetim Direktörü	Onaylayan Başhekim
------------------------	---------------------------------------	-----------------------

- 1.Görev Unvanı** : Beslenme Ve Diyet Uzmanı
- 2.Çalıştığı Bölüm** : Poliklinik / mutfak
- 2.1.Bağlı Olduğu Bölüm** : Başhekimlik
- 2.2. Bağlı olduğu bölüm yöneticisi** : Başhekim Yardımcısı
- 2.3.Kendisine bağlı kadrolar** : Aşçı ve yemekhane personeli
- 2.4. Çalışma Saatleri** : Mevzuatta belirtildiği gibi
- 3.Gerekli Nitelikler**
- 3.1. Öğrenim** : Üniversitelerin 4 yıllık Beslenme ve diyet bölümü mezunu olmak
- 3.2.Deneyim** : 2 yıl
- 3.3. Uzmanlık Sertifika** : Oryantasyon eğitimi.
- 3.4.Kullanması Gereken Cihaz Ve Ekipmanlar** : -
- 3.5.İşinde Gizlilik Gerektiren Durumlar** : Hastane ve hastalar ile ilgili tüm bilgiler.

4.Görev Tanımı:

Kurumun beslenme ve diyetle ilgili işlemlerini yataklı tedavi kurumları işletme yönetmeliği hükümlerine uygun olarak yürütür.

5.Görev, Yetki Ve Sorumlulukları

- 5.1.** Yemeklerin, besin değerlerinin yeterli ve dengeli olmasını sağlar.
- 5.2.** Servislerin yemek dağıtımı, bulaşık yıkanması, hasta kahvaltısı ve yiyeceklerin muhafazası v.s. hususlarda bunların düzenli ve usulüne uygun olması için gerekli tedbirleri aldırır.
- 5.3.** Normal yemek alan hastalarla, personel için; mevsimlik yemek listelerini düzenler.
- 5.4.** Hastaneye satın alınacak beslenme ile ilgili maddelerin teknik şartnamelerinin hazırlanmasında bulunur.
- 5.5.** Planlanan yemek listelerini aşçıbaşına verir yemek gramajlarının uygun olup olmadığını takip eder.
- 5.6.** Mutfağın temizlik ve düzenini, mutfak personelinin sağlıklı olmasını, yiyeceklerin hijyenik kurallarına uygun, lezzet ve besin değerlerinden kayba uğramadan pişirilmesini sağlar ve dağıtımını kontrol eder.
- 5.7.** Hazırlanmış veya çiğ yiyeceklerin hijyen standartlarına uygun olarak saklanmasını sağlar ve denetler.
- 5.8.** Beslenme ile ilgili lüzumlu araç ve gereçleri saptar, sağlanması için hastane müdürüne bildirir.
- 5.9.** Hazırlanan yiyeceklerin hastalara ve personele ulaşma safhasına kadar kaliteli ve gerekenlerin sıcak bir şekilde getirilmesini sağlar.
- 5.10.** Personel yemek servisinin düzenli olarak işlenmesini, yemek yenen yerlerin ve yemek kaplarının temizliğini kontrol eder.
- 5.11.** Personelden özel diyet alanların listesini hazırlar ve onları bu konuda eğitir.
- 5.12.** Doktorun saptayıp önerdiği esaslara göre hastaya rejim yemeği tertip eder. Hastane olanaklarını göz önünde tutmak suretiyle gıda ve yemek çeşidi planlamasını yapar. Rejim yemeği tabelalarını hazırlattırır.
- 5.13.** Rejim yemeği hazırlanma ve pişirme esasları hakkında ilgililere direktif verir. Rejim yemeği mutfağının çalışmalarını düzene koyar ve kontrol eder.



BESLENME VE DİYET UZMANI GÖREV TANIMI

Doküman No	İK.GT.36
Yayın Tarihi	01.08.2009
Rev. No	00
Rev.Tarihi	-
Sayfa No	2/2

- 5.14.** Hastaneden ayrılırken başvuran hastalara önerilen yemek rejimi şeklini evlerinde uygulamaları için fikir verir, örnek listeler hazırlayarak hastayı rejimi hususunda eğitir.
- 5.15.** Poliklinik hastalarına, hekimin belirttiği ilkeleri ve hastanın sosyo-ekonomik durumuna göre rejim düzenler, yazılı ve sözlü olarak hasta ve yakınlarına rejim hakkında bilgi verir.
- 5.16.** Beslenme ile ilgili poliklinik kayıtlarını tutar.
- 5.17.** Görevini kalite yönetim sistem politikası, hedefleri ve prosedürlerine uygun olarak yürütür.
- 5.18.** Yukarıda verilen görev, yetki ve sorumluluklar yerine getirilirken sorumluluk, yetki ve iletişim planında belirtilen birimlerle yatay ve dikey ilişkiler kurarak faaliyetlerini sürdürürler.