



## AŞÇI GÖREV TANIMI

Doküman No	İK.GT.58
Yayın Tarihi	01.08.2009
Rev.No	00
Rev. Tarihi	-
Sayfa No	1/1

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

1. **Görev Ünvanı** : Aşçı
2. **Çalıştığı Bölüm** : Yemekhane
- 2.1. **Bağlı Olduğu Birim Yöneticisi** : Hastane Müdürü
- 2.2. **Kendisine Bağlı Birimler** : \_
- 2.3. **Yerine Vekalet Edecek Kişi** : \_
- 2.4. **Çalışma Saatleri** : Mevzuatta Belirtildiği Gibi
3. **Yetkinlik Bilgileri**
  - 3.1. **Öğrenim** : En az ilköğretim tercihen lise mezunu olmak.
  - 3.2. **Deneyim** : En az 2 yıl deneyimli olmak
  - 3.3. **Uzmanlık / Sertifika** : Oryantasyon Eğitimi
  - 3.4. **Kullanması gereken cihaz ve ekipmanlar** : Bulaşık makinesi , yemek ocakları , yemek fırınları , buzdolabı , derin dondurucu ve çeşitli mutfak malzemesi
  - 3.5. **İşinde Gizlilik Gerektiren Durumlar** : Hastane ile ilgili tüm bilgiler
4. **Görev Tanımı** : Tüm çalışanların hastaların ve hasta yakınlarının sayısı göz önünde bulundurularak belirtilen diyet listelerine uygun , hijyen kullarına dikkat ederek hastanenin yemek ihtiyacını karşılamak.
5. **Görev, Yetki ve Sorumlulukları** :
  - 5.1. Yemekhanenin temizliği ve düzeninden sorumludur.
  - 5.2. Yemek hazırlığı için malzeme tespiti yapar ve haftalık olarak Satın Alma Sorumlusuna siparişleri verir.
  - 5.3. Yemekler hazırlanırken kesinlikle hijyen kurallarına dikkat eder ve yemekhane çalışanların da hijyen kurallarına uygun hareket etmesini sağlar.
  - 5.4. Yemeklerin pişirilme ve uygun koşullarda servis edilmesinden sorumludur.
  - 5.5. Yatan hastaların yemeklerini diyet listesine uygun olarak hazırlar ve dağıtımını yardımcı personel aracılığı ile sağlar.
  - 5.6. Yiyecek deposu, derin dondurucu ve buzdolabındaki yiyeceklerin uygun koşullarda saklanmasından sorumludur.
  - 5.7. Yemekhane demirbaş malzemelerini kontrol eder. Arızaları ve eksiklikleri teknik servise bildirir.
  - 5.8. Çöp ve yemek artıklarının uygun bir şekilde toplanıp atılmasını sağlar.
  - 5.9. Bulaşıkların uygun şekilde yıkanması, kurulanması ve yerleştirilmesini mutfak personeli aracılığı ile sağlar.
  - 5.10. Görevli olduğu bölümde, Özel Çevre Hastanesi politika ve hedefleri doğrultusunda prosedür ve talimatlara uygun davranır.