



MUTFAK PERSONELİ GÖREV TANIMI

Doküman No	İK.GT.59
Yayın Tarihi	01.08.2009
Rev.No	00
Rev. Tarihi	-
Sayfa No	1/1

Hazırlayan	İnceleyen	Onaylayan
Hastane Müdürü	Kalite Yönetim Direktörü	Başhekim

- 1.Görev Ünvanı** : Mutfak Personeli
- 2.Çalıştığı Bölüm:** : Yemekhane
- 2.1.Bağlı Olduğu Bölüm Yöneticisi** : Hastane Müdürü
- 2.2.Kendisine Bağlı Kadrolar** : -
- 2.3.Yerine Vekalet Edecek Kişi** : Diğer Mutfak Personeli
- 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 1 yıl deneyimli olmak
- 3.3.Uzmanlık / Sertifika** : Oryantasyon Eğitimi
- 3.4. Kullanması gereken cihaz ve ekipmanlar** : Bulaşık makinesi , 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 Sorumluluklar.**
- 5.1.** Kılık kıyafetlerinin ve genel temizliğine dikkat eder.
- 5.2.** Yemek masalarının temizliği ve düzenini sağlar.
- 4.3.** Yemekhanenin genel temizliğini aşçının uygun gördüğü ve hijyen kuralları çerçevesinde yapar.
- 4.4.** Yemeklerin servis edilmesini aşçının direktifleri doğrultusunda gerçekleştirir.
- 4.5.** Bulaşıkları yıkar.
- 4.6.** Arızaları ve eksiklikleri aşçıya bildirir.
- 4.8.** Çöp ve yemek artıklarının uygun bir şekilde toplanıp atılmasına yardımcı olur.
- 4.7.** Arkadaşları ile iyi bir ekip olarak uyum içinde çalışır.
- 4.8.** Görevli olduğu bölümde, politika ve hedefleri doğrultusunda prosedür ve talimatlara uygun davranmak
- 4.9.** Ek görevler var ise bu görevleri de, görev tanımına uygun takip eder.
- 4.10.** Kurum hasta ve çalışan güvenliği hedef ve politikalarına yönelik çalışmalarını destekler ve bu konuda kendine verilen görevleri yerine getirir.
- 4.11.** Kurumun kalite politikası ve ilkeleri doğrultusunda yaratılan, yeniliklere açık, çağdaş ve yardımsever çalışma ortamını sürekli kalite iyileştirme çalışmaları ile daha da geliştirmeyi amaç edinir.