



GARSON GÖREV TANIMI

Doküman No	İK.GT.68
Yayın Tarihi	03.06.2015
Rev.No	00
Rev. Tarihi	-
Sayfa No	1/1

Hazırlayan	İnceleyen	Onaylayan
Hastane Müdürü	Kalite Yönetim Direktörü	Başhekim

- 1.Görev Ünvanı** : Garson
- 2.Çalıştığı Bölüm:** : Yemekhane
- 2.1.Bağlı Olduğu Bölüm Yöneticisi** : Hastane Müdürü
- 2.2.Kendisine Bağlı Kadrolar** : -
- 2.3.Yerine Vekalet Edecek Kişi** : Diğer garson
- 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** : -
- 3.5. İşinde Gizlilik Gerektiren Durumlar** : Hastane ile ilgili tüm bilgiler
- 4.Görev Tanımı:** Tüm hastaların ve hasta yakınlarının yemek servislerini yapmak
- 5.Görev, Yetki Ve Sorumluluklar.**
- 5.1.** Kılık kıyafetlerinin ve genel temizliğine dikkat eder. Yemek sunumunda kişisel koruyucu ekipman (önlük, kolluk, bone, eldiven) kullanımına özen gösterir.
- 5.2.** Yemek masalarının, thermobox (yemek taşıma kapları) ve yemek taşıma araçlarının temizliği ve düzenini sağlar.
- 4.3.** Yemeklerin servis edilmesini aşçının direktifleri doğrultusunda gerçekleştirir.
- 4.4.** Sabah saat 10:00 ve öğleden sonra 15:00 te yatan hasta servislerinden hasta diyet listelerini toplar, diyetisyenin onayına sunar.
- 4.5.** Hasta ve rafakatçi yemeklerinin odalara sunumunu yapar. Diyet alan hastaların yemek kontrollerini yaparak hastaya sunar.
- 4.6.** Yemek sonrası hasta odalarından yemek boşlarını toplayarak yemekhaneye götürür.
- 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.** Hasta ve refakatçilere karşı hitab ve iletişimde kurum kültürüne uygun davranır.
- 4.9.** Kurum hasta ve çalışan güvenliği hedef ve politikalarına yönelik çalışmalarını destekler ve bu konuda kendine verilen görevleri yerine getirir.