|  |  |
| --- | --- |
|  | **YEMEK PİŞİRME-DAĞITIM PERSONELİ GÖREV TANIMI** |

**YEMEK PİŞİRME PERSONELİ**

* Gelen malzemelerin kabulü için kontrol teşkilatının toplanmasını sağlar.
* Firma tarafından dışarıdan getirilen malzemenin Muayene Komisyonu tarafından yapılan denetiminde hazır bulunur.
* Kabulü yapılan malzeme ve ürünleri guruplarına göre depolara aldırır.
* Teknik Şartnameye uygun olmayan ve Muayene Komisyonu tarafından kabul edilmeyen malzeme ve ürünlere ait ret tutanaklarını hazırlar ve saklar.
* Aylık normal ve diyet yemek listelerinin hazırlanmasında katkıda bulunur.
* Günlük malzeme çıkış listelerini hazırlar ve kontrol teşkilatı gözetiminde malzemelerin ölçülüp, tartılarak depodan çıkartarak aşçıbaşına teslim eder.
* Yemeğin pişirme esaslarına göre üretilmesini sağlar ve kontrolünü yapar.
* Yemeğin şartnamede belirtilen miktarda yapılıp yapılmadığını kontrol eder.
* Hasta ve personelin yemeklerinin mutfaktan saatinde çıkmasını ve dağıtımını sağlar.
* Yemekhanelerde verilen hizmetin takibini yapar.
* Mutfağın temizlik ve düzenini sağlar.
* Sağlık Bakanlığı hizmet kalite standartları ile hasta ve çalışan güvenliği kapsamında faaliyetlerin sürekliliğinin sağlanması ve istenilen düzeyde tutulması için yapılan çalışmaları idare ile eş güdüm halinde yürütür ve gerekli önlemleri alır. Kalite Yönetim Sisteminin kurumda yerleşmesi, uygulanması ve geliştirilmesi için ilgili görevleri yerine getirir; toplantı ve çalışmalara katılır.

**DAĞITIM PERSONELİ**

* Yemekhaneye gelen yemeklerin günlük yemek listesine uygun gelip gelmediğini denetler.
* Masa ve sandalyelerin temizliğini ve düzenini sağlar.
* Tuz, biber, peçete ve kürdanları günlük olarak kontrol eder.
* Her personele eşit miktarda yemek verir ve israfı önler.
* Yemek dağıtımı sırasında eldiven, bone, maske kullanır ve hijyen kurallarına riayet eder.
* Mevzuatta belirtilen ve Enfeksiyon Hemşiresinin istediği tahlil ve tetkikleri yaptırır.
* Görevini Hizmet Kalite Standartlarından taviz vermeden yapar.