



AŞÇI



ORGANİZASYONDAKİ YERİ : Beslenme Hizmetleri Şube Müdürüne bağlı görev yapar.

GÖREV, YETKİ VE SORUMLULUKLARI :

- Aşçı, aylık yemek listesine göre ambar memuru tarafından görevlilerin huzurunda kendisine teslim edilen bütün besin maddelerini (gıda mühendisinin direktif ve kontrolü altında) mevcut listeye göre tertipli, düzenli ve iyi bir şekilde pişirip hazırlamak, yeterli sıcaklıkta dağıtımını sağlamakla yükümlüdür.
- Aşçı teslim aldığı erzak gibi maddeleri tamamen yerine sarf etmek ve israfına katiyen meydan vermemek zorundadır.
- Mutfağın genel temizliğini yapmak, yaptırmak ve pişirmek üzere kendisine teslim edilen maddeleri temiz bir halde ve bozulmayacak şekilde saklanmasını sağlamakla görevlidir.
- Kendi bölümündeki temizlik takibini yapar, gıda mühendisine bilgi verir.
- Yemekhanede tespit ettiği uygunsuzluklarda düzeltici faaliyet talebinde bulunur.
- Kendi bölümündeki düzeltici ve önleyici faaliyetlerin uygulamasını ve takibini yapar.
- Sorumlu olduğu bölümlerdeki çevreyi olumsuz yönde etkileyen sorunların ortadan kaldırılması için gerekli önlemleri belirleyerek gıda mühendisine bilgi verir.
- Kılık-kıyafet, saç ve sakal bakımı yönlerinden her zaman temiz ve düzenli olmalıdır.

GÖREVIN GEREKTİRDİĞİ NİTELİKLER :

- 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu'nda belirtilen şartları taşımak.

Hazırlayan	Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı	Doküman No	GT-081
Yürürlük Onayı	Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanı	İlk Yayın Tarihi	15.05.2016
Kalite Sistem Onayı	Kalite Yönetim Koordinatörlüğü	Revizyon Tarihi	09.05.2022
		Revizyon No	01
		Sayfa Adedi	1/1