



DİYETİSYEN



ORGANİZASYONDAKİ YERİ : Beslenme Hizmetleri Şube Müdürüne bağlı görev yapar.

GÖREV, YETKİ VE SORUMLULUKLARI :

- Yemeklerin besin değerlerinin yeterli ve besin maddelerinin dengeli olmasını sağlar.
- Kuruma satın alınacak gıda, temizlik ve mutfak malzemelerinin teknik şartnamelerinin hazırlanmasında bulunur.
- Mutfağın temizlik ve düzenini, mutfak personelinin sağlıklı olmasını, yiyeceklerin hijyen kurallarına uygun, lezzet ve besin değerlerinden kayba uğramadan pişirilmesini sağlar ve dağıtımını kontrol eder.
- Hazırlanmış veya çiğ yiyeceklerin hijyen standartlarına uygun olarak saklanması sağlar ve denetler.
- Yemek tarifelerini standartlaştırır ve gerektiğinde günün şartlarına uygun düzeltmeler yapar.
- Beslenme ile ilgili lüzumlu araç ve gereçleri saptar ve sağlanması için Şube Müdürüne bildirir.
- Hazırlanan yiyeceklerin servisine kadar kaliteli ve gerekenlerin sıcak bir şekilde getirilmesini sağlar. Servis ofislerinin yemek dağıtımını, bulaşık yıkanması, yiyeceklerin muhafazası gibi hususlarda bunların düzenli ve usulüne uygun olması için gerekli tedbirleri aldırır.
- Yemek servisinin düzenli olarak işlenmesini, yemek yenen yerlerin ve yemek kaplarının modern usullerle temizlenmesini sağlar.
- Ayrıca mutfak personelinin hizmet içi eğitim programını Gıda Mühendisi ve Baş Aşçı ile planlayarak yapılmasını sağlar.
- Beslenme ile ilgili seminer ve konferanslara katılır.

GÖREVIN GEREKTİRDİĞİ NİTELİKLER :

- En az 4 yıllık Sağlık Bilimleri Fakültelerinin Beslenme ve Diyetetik eğitimi veren bölümünden mezun olmak.
- 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu'nda belirtilen şartları taşımak.

Hazırlayan	Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı	Doküman No	GT-211
Yürürlük Onayı	Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanı	İlk Yayın Tarihi	26.12.2022
Kalite Sistem Onayı	Kalite Yönetim Koordinatörlüğü	Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa Adedi	1/1