



## GIDA MÜHENDİSİ



**ORGANİZASYONDAKİ YERİ** : Beslenme Hizmetleri Şube Müdürüne bağlı görev yapar.

**GÖREV, YETKİ VE SORUMLULUKLARI** : Gıda, temizlik ve mutfak malzemelerinde gerekli şartnameleri hazırlayarak, malzeme alımı aşamasında uygunluğuna karar vermek,

- Yemekhane salon ve mutfağının, temiz düzenli olmasını ve hizmet veren personelin temizlik ve hijyene dikkat etmesini sağlamak,
- Araç ve gereçlerin (tepsi, çatal, bıçak, kaşık, tabak, bardak, kazan vb.) servis öncesi ve servis sonrası hijyenik bir ortamda temiz halde bulundurulmasını sağlamak,
- Gelen gıda maddelerinin muayenesinin yapılması ve bu ürünlerden mevzuata uygun olarak numuneler alarak kurumun gerekli gördüğü laboratuvarlarda tahlilinin yapılması işlerini takip etmek,
- İhtiyaca uygun olarak alınan gıda maddelerinin muayenelerinin yapıp mutfağa alınmasından sonra depolama, hazırlama, pişirme ve servisinin yapılmasına kadar geçen sürelerde kontrollerini yapmak,
- Yemekhanelerde ve mutfaklarda bulunan alet ve ekipmanlarının arızalanması durumunda Şube Müdürü ile irtibata geçerek tamir ve onarımın yapılmasını sağlamak,
- Gıdaların depolandığı, hazırlandığı, pişirildiği ve servis edildiği depo, mutfak ve yemekhanelerde rutin ilaçlama takibini yapmak,
- Taşıyıcı firmalar ve malzeme alınan firmaların üretim tesislerini Muayene Komisyonu eşliğinde denetlemek,
- 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 saklanmasını 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 birlikte planlayarak yaptırır.
- Beslenme ile ilgili seminer ve konferanslara katılır.

|                     |  |                  |            |
|---------------------|--|------------------|------------|
| Hazırlayan          | Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı | Doküman No       | GT-079     |
| 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      | 1/2        |



## GIDA MÜHENDİSİ



### GÖREVİN GEREKTİRDİĞİ NİTELİKLER :

- En az 4 yıllık eğitim veren Mühendislik Fakültelerinin Gıda Mühendisliği eğitim veren bölümünden mezun olmak.
- 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu'nda belirtilen şartları taşımak.

|                     |  |                  |                   |
|---------------------|--|------------------|-------------------|
| Hazırlayan          | Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı | Doküman No       | <b>GT-079</b>     |
| Yürürlük Onayı      | Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanı    | İlk Yayın Tarihi | <b>15.05.2016</b> |
| Kalite Sistem Onayı | Kalite Yönetim Koordinatörlüğü         | Revizyon Tarihi  | <b>09.05.2022</b> |
|                     |  | Revizyon No      | <b>01</b>         |
|                     |  | Sayfa Adedi      | <b>1/2</b>        |