



**T.C.**  
**GAZİ ÜNİVERSİTESİ**  
**Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı**

**GÖREV TANIMI FORMU**

<b>Birim</b>	Sağlık Kültür Spor Dairesi Başkanlığı
<b>Alt Birim</b>	Beslenme Hizmetleri Birimi
<b>Görev Adı/Unvanı</b>	Diyetisyen / gıda mühendisi
<b>Görevin Bağlı Olduğu Unvan</b>	Diyetisyen / gıda mühendisi
<b>Görev Amacı</b>	Beslenme hizmetlerinin en iyi şekilde aksatılmadan yapılmasıdır.

**Temel İş ve Sorumluluklar**

<ol style="list-style-type: none"><li>1. Gıda, temizlik ve mutfak malzemelerinde gerekli şartnameleri hazırlayarak, malzeme alımı aşamasında uygunluğuna karar vermek,</li><li>2. İhtiyaca uygun olarak alınan gıda maddelerinin muayenelerinin yapılıp mutfağa alınmasından sonra depolama, hazırlama, pişirme ve servisinin yapılmasına kadar geçen sürelerde kontrollerini yapmak,</li><li>3. Yemekhane salon ve mutfağının, temiz düzenli olmasını ve hizmet veren personelin temizlik ve hijyene dikkat etmesini sağlamak,</li><li>4. Yemek hizmeti için gıda deposuna alınan gıda malzemelerinin ambara giriş ve çıkışının fatura muhteviyatına uygunluğunu sağlamak, kontrol etmek ve faturaları imzalamak,</li><li>5. Araç ve gereçlerin (tepsi, çatal, bıçak, kaşık, tabak, bardak, kazan vb.) servis öncesi ve servis sonrası hijyenik bir ortamda temiz halde bulundurulmasını sağlamak,</li><li>6. Gelen gıda maddelerinin muayenesinin yapılması ve bu ürünlerden mevzuata uygun olarak numuneler alarak kurumun gerekli gördüğü laboratuvarlarda tahlilinin yapılması işlerini takip etmek,</li><li>7. Günlük ve haftalık yemek yiyen kişi sayılarının kontrollerini yapmak,</li><li>8. Beslenme biriminde çalışan personelin hijyen eğitimini almasını sağlamak ve rutin aralıklarla eğitimlerin verilmesini sağlamak,</li><li>9. Yemekhanelerde ve mutfaklarda bulunan alet ve ekipmanlarının arızalanması durumunda Şube Müdürü bilgisi dâhilinde tamir ve onarımın yapılmasını sağlamak,</li><li>10. Üniversite öğrenciler için yapılacak ikram ve kokteyl hizmetlerini organize etmek,</li><li>11. Öğrencilerimize teknik amaçlı gezilerinde kullanılmak üzere kumanya temin etmek,</li><li>12. Öğrencilerin yeterli ve dengeli beslenmelerini göz önünde bulundurarak yemek listesi hazırlamak,</li><li>13. Yemekhanelerde, bankadan gelen yemek raporları ile depodan çıkış yapılan malzemeler ile üretilen yemek sayılarını karşılaştırmak ve raporlamak,</li><li>14. Kullanılmakta olan yemek üretim programına günlük üretimlerin girilmesi, ana ve ara depo stoklarının kontrol edilmesi ve üretim sevkiyatlarının yapılmasını sağlamak,</li><li>15. Diyetisyenler ve Gıda Mühendisleri bu görevlerin yerine getirilmesinden Beslenme Hizmetleri Şube Müdürüne, SKS Daire Başkanına ve Yemek Yürütme Yönetim Kuruluna karşı sorumludur.</li></ol>
--



<b>Yetkileri</b>	Yukarıda belirtilen görev ve sorumlulukları gerçekleştirme yetkisine sahip olmak.

<b>Bilgi</b>	Diyetisyen/ gıda mühendisi
--------------	----------------------------