|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Açıklama: C:\Users\W7\Downloads\internet logo.jpg | **KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ**  **Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi (Farabi Hastanesi) Başhekimliği** | | | |
| **İŞ ANALİZ FORMU** | | | |
| **Dok. Kod: İK.FR.02** | **Yayın Tarihi:29.12.2022** | **Revizyon No:00** | **Revizyon Tarihi:00** | **Sayfa Sayısı:3** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Amaç** | Hastanemiz faaliyet gösteren birimlerimizde yapılan her bir işin niteliği ile çevre ve çalışma koşulları hakkında bilgi toplamak, toplanan bilgilerin sistematik şekilde  incelenmesi ve değerlendirilmesi amacıyla yapılmıştır. |
| **İş Analizi Sürecinde Kilit Sorular** | * İşin gerekleri nelerdir? (Bilgi, beceri ve deneyim bağlamında) * İş nasıl yapılır? * İş ne zaman yapılır? * İş nerede yapılır? * İş neden yapılır? * İş için yardımcı araçlar nelerdir? (Donanım) * Ne gibi çıktılar elde edilir? |

|  |  |
| --- | --- |
| **Birim Adı** | Beslenme ve Diyet Hizmetleri Birimi |
| **Alt Birim Adı** | Mutfak Hizmetleri Yüklenicisi |
| **Birim Çalışan Sayısı** | Beş (5) Diyetisyen+ bir (1) Gıda Mühendisi |
| **En Yakın Yönetici** | Başhekim, Başhekim yard., Başmüdür, Müdür yardımcısı |
| **İşin Adı** | Beslenme ve Diyet Hizmetleri |
| **İşin Kısa Tanımı** | Poliklinik ve yatan hastalar için diyet eğitimi ve nutrisyonel beslenme hizmetleri verilir. Yatan hasta, refakatçi ve personel için yemek hizmetlerinin sözleşme hükümlerine uygun şekilde yürütülmesinin kontrol ve takibini yapmaktayız. |

|  |
| --- |
| **İşin Yapılışı: İşlerinizi Yaparken Günlük, Haftalık, Aylık ve Yıllık Düzenli Olarak Yaptığınız İşler** |
| Günlük Yapılan İşler : Taburcu olan hastalara ve ayaktan gelen poliklinik hastalarına diyet eğitimi hizmeti, NRS puanı 3 ve üzerinde olan hastalar için nutrisyonel hasta değerlendirmesi ve beslenmesi, yemek hizmetlerinin kontrolü, |
| Haftalık Yapılan İşler : Poliklinik hizmetleri, yemek hizmetlerinin kontrolüne ait yazışmaların yapılması, menü planlama, nutrisyonel hasta değerlendirmesi ve beslenmesi ve eğitimlerinin verilmesi |
| Aylık Yapılan İşler : Yemekhane yüklenicisine yapılacak hakediş ödemesi ile ilgili evraklarının kontrolü, |
| Yıllık Yapılan İşler Yemekhane hizmetleri ihalesi kapsamında hazırlanacak olan şartnamelerin güncellenmesi ve ihale gerçekleştikten sonra sözleşme hükümlerine göre işin gerçekleştirilmesi için takip ve denetlemelerin yapılması, Yıl içi eğitimlerin planlanması ve sürdürülmesi, Kalite Birimi ile koordineli çalışarak talimatların, kontrol listelerinin ve formlarının güncellenmesi ve uygulanmasının takibi, |
| Düzensiz gerektikçe yapılan işler (günlük periyodik yaptığınız işler dışında karşılaştığınız ya da yapmanız istenilen diğer işler): Dilek ve şikayet dilekçelerinin değerlendirilmesi ve imkanlar çerçevesinde düzeltici önleyici işlem tahsis edilmesi, olağanüstü bir durumda beslenme hizmetlerinin sürdürülebilirliği için çalışmalar yapılması |

|  |
| --- |
| **Sorumluluk: (İşinizle İlgili Sorumluluk Alanlarınızı ve Yetkilerinizi Belirtiniz)** |
| Yemek hizmetleri kontrollerini yaparak yaşanan aksaklıkları başhekimliğe bildirmek.  Poliklinik hizmetlerinin sağlıklı yürütülmesini sağlamak.  Klinik servislerde beslenme hizmetlerinin olması gereken şekilde verilmesinin sağlanması. |

|  |
| --- |
| **Yaptığınız İşler Nasıl ve Kim Tarafından Kontrol Ediliyor.** |
| Başhekimlik tarafından kontrol edilir. Günlük, haftalık ve aylık toplantılarla bilgi akışı sağlanmaktadır. |

|  |
| --- |
| **İşinizle İlgili Hazırlanan, Kontrol Edilen veya Onaylanan Form, Doküman ve Raporlar Nelerdir. Hangi Sıklıkla Hazırlanır.** |
| Mutfak ihalesi şartnamesi, Menü listeleri, Hastanemiz kalite birimi formları, kontrol listeleri, Hakediş raporu |

|  |
| --- |
| **İşiniz Gereği Bağlantıda Olduğunuz İç ve Dış Paydaşlarınız Nelerdir? Bölüm ve Unvan Olarak Belirtiniz.** |
| İşin yapılması için ilişkide bulunulan birimler:  Başhekimlik, Başhemşirelik, Kalite koordinatörlüğü, Bilgi işlem, Hasta Hakları, Çalışan Hakları, iş Sağlığı ve Güvenliği Birimleri ve dış paydaş olarak yüklenici ile ilişkili çalışır. |
| İşin sonuçlarından etkilenen birimler:  Beslenme hizmeti alan tüm birimler |

|  |
| --- |
| **İşi Yapmakla Sorumlu Personelin Sahip Olması Gereken Özellikler:** |
| Bilgi ve Beceriler: Lisans mezunu diyetisyen ve gıda mühendisi |
| Deneyim: Tüm diyetisyenler, Sorumlu diyetisyen tarafından görev süresine göre görevlendirilir. Gıda mühendisi mutfakta görev yapar. |
| Belge ve Sertifikalar: Lisans diploması |

|  |
| --- |
| **Yapılacak İş İçin Gereken Donanım ve Ekipman** |
| İhale dökümanları mutfak ve yemekhane hizmetlerinde kullanılır. Lisans mezunu diyetisyenler poliklinik hizmeti yapar. |

|  |
| --- |
| **Yapılacak İşin Yasal Dayanağı: İşin yapılması sırasında başvurulan kaynaklar (kanun, kararname, yönetmelik, genelge)** |
| Yataklı Tedavi Kurumları Yönetmeliği, Hastanemizin hazırladığı ‘Malzemeli Yemek Hizmetleri İşi şartnameleri’ |

|  |
| --- |
| **Çalışma Ortamında Yaşadığınız Sosyal Sorunlar Nelerdir:** |
| Diyet hizmetler ortamımızda sosyal olarak bir problem yoktur. |
| **Çalışma Ortamındaki Yerleşme Düzeyiniz İşinizi Kolaylaştırıyor mu? Varsa Öneriniz:** |
| Fiziki olarak mutfak içi alt yapı eksiklikleri, fiziki alan yetersizliği, Mutfak içi alt kat ve üst kat arasında iletişimi sağlayan asansörün sık arızalanması, ayrı bir merdiveninin olmaması, acil çıkış kapısının kullanılamaması, üretim alanının fiziki olarak yetersiz oluşu, diyet mutfağının bağımsız bir yerinin olmaması, fırın ve ocakların eski ve yetersiz oluşu, büyütülebilecek bir alanının olmaması önemli sorunlarındandır. Mevcut mutfak, hem kapasite anlamında yetersiz, hem de tüm hastaneye ulaşım anlamında uzak. Yemekhane, fiziki alan olarak personel sayısı açısından yetersiz.12:00-13:00 saatleri arasında uzun kuyruklar oluşmaktadır. Önerimiz: Hastanelere (Dahili bilimler Hast., Cerrahi bilimler Hast., Pediatri hast., Onkoloji Hast.) ortak hizmet verebilecek kapasitede uygun yer belirlenerek hastaneden bağımsız ayrı bir mutfak inşaatı yapılmasıdır. Yemekhane ve mutfak birlikte inşa edilebilir. Yemekhaneler, birden fazla olabilir. Mutfak ve üretim alanlarında fiziki alan yeterli olursa, mutfaktan tüm klinik servislere termo araçlarla yemek dağıtımı sağlanabilir. Halen mevcut olan mutfakta bunu sağlamamız mümkün değildir. |
| **Yapılan İşte Aşağıdaki Risklerden Hangileri Vardır? Açıklayınız:** |
| Mutfak içinde olabilecek İş kazaları:   Düşme, kesme, yanma vb.  Meslek hastalığı   Bel fıtığı, boyun fıtığı, varis  Trafik kazası   ----------- |

|  |
| --- |
| **Yapılacak İşin Çıktısı Nelerdir:** |
| Hasta, refakatçi ve personelin beslenme ihtiyacının şartnamemize uygun, kalite standartlarına uygun, olması istenen seviyede verilmesi, memnuniyetin arttırılması |

|  |
| --- |
| **Bilgi Güvenliği:** İşinizle ilgili gizlenmesi gereken bilgiler varsa bunların konusu, kullanılma sıklığı nelerdir. |
| İşle ilgili gizlenmesi gereken belgelerdir ihale dökümanları dır. Her yıl dökümanlar tekrar hazırlanır. |
| Bu bilgilerin kasıt, hatalı tutum, güvenlik zafiyeti nedeniyle açığa çıkmasının sakıncaları nelerdir? |
| İhale dökümanlarının güvenliğinin olmaması sakıncası doğar. |
| Çalışma sırasında yapılabilecek hatalar nelerdir, olası hata kim tarafından fark edilmektedir. Bu hata ne tür sorunlara ve  zarara yol açabilmektedir. |
| Fiyat araştırması ve maliyet analizi hatası veya veri girişlerinde hatalı girişler veya işlem hataları olabilir. Bu hatalar satınalma biriminde veya başhekimlikte komisyonca topluca okunarak farkedilir ve düzeltirir.Şartnamelerde olabilecek hata ve eksiklikler de toplu okumalarda düzeltilebilir. |
| Yaptığınız işteki para, menkul kıymet, kayıt ve raporlar konusundaki sorumluluğunuz nedir, doğacak zararlar nelerdir. |
| Mutfak hizmetlerinde kontrol teşkilatı ve muayene komisyonu şeklinde görevlerimiz vardır. İşin doğru yapılıp yapılmadığının takibinden ve hatalı işi başhekimliğe bildirmekle sorumluyuz. Ayrıca hastane otomasyonlarında herhangi bir hata farkedersek de bunu başhekimliğimize bildirmekle sorumluyuz. |

|  |
| --- |
| **Geri Bildirim:** Şu ana kadar yapılmayan, ancak yapılmasının yararlı olduğunu gördüğünüz yeni hizmetler/ faaliyetler  varsa belirtiniz. |
| Pediatri polikliniği içinde bir adet diyet polikliniği açılması iyi olacağı görüşündeyiz. Hastalarımızın önemli bir bölümünü oluşturan pediatri hastaları bizim polikliniğimize gelmek için uzun yol gelmekte ve sıra beklemektedir.Pediatri hastalarının diyet eğitimleri uzun sürdüğü için de diğer bölümlerden gelen hastalar da beklemek zorunda kalmaktadır. |
| **Kurumda yürütülen faaliyetlerin ve hizmetlerin daha kaliteli verimli ve daha az maliyetle gerçekleştirilmesi için önerilerinizi belirtiniz.** |
| Hastanemizin kendi yemeğini kendinin pişirmesi önerimizdir. Daha düşük maliyetlerde daha kaliteli hizmet verileceği görüşündeyiz. Hastanemiz mutfağının tadilattan geçirilmesi ve demirbaş malzemelerin yenilenmesi ile alt yapı yapılarak işleyiş bu kadro ile çok rahat sürdürülebilir. |
|  |

|  |
| --- |
| **Hassas Görev Kriterleri: bu alan analizi yapan kişi/kişiler tarafından doldurulur.** |
| İdarenin hedeflerini etkileyebilecek önemli karar alma kapasitesi, yetkisi var mı?  ----------------- |
| Kararları etkileyebilecek idare dışı üçüncü kişi ve kuruluşlarla ilişki düzeyi nedir?  ------------------ |
| Gizli belgi ve bilgilere erişimi var mı?  ------------------- |
| Mali değeri yüksek olan iş ve işlemlerle ilgili sorumluluğu var mı?  ---------------------- |
| Görevin yüksek seviyede özel uzmanlaşma gerekliliği var mı?  --------------------- |
| Diğer------------------------------- |