

<b>BİRİM</b>	Diyet Ünitesi/ Mutfak Hizmetleri
<b>GÖREVİN ADI</b>	Baş Diyetisyen: Hastane yönetiminin belirlediği kurum yemekhane ve diyet hizmetlerinin koordinasyonunu sağlayan kişidir. Kurumdaki diğer diyetisyenlere ve işleyişe sorumluluk yapar. Yüklenici firma faaliyetlerini değerlendirir denetler. Mutfak işleyişi açısından gıda mühendisiyle koordineli çalışır. Diyetisyen: Baş diyetisyenin sorumluluğunda yapılan görev dağılımına göre çalışır.
<b>AMİR VE ÜST AMİRLER</b>	Başhekimlik Hastane Başmüdürü Baş Diyetisyen
<b>GÖREV DEVRİ</b>	Yıllık izin ve diğer izin (hastalık, doğum izni vb.) durumlarında, yönetici onaylı izin yazısında, birimi içerisindeki diğer bir diyetisyene görev devri yapar. Görevi devreden de devri alanda imzalar. İzin dışındaki görev ya da değişikliği hastane yönetimince yapılır.
<b>GÖREV AMACI</b>	Baş diyetisyen ve diyetisyenler kurumun ihtiyaçlarını göz önünde tutarak bir beslenme ve diyet hizmet programı hazırlar. Ayrıca tüm yemekhane hizmetlerinden ve mutfak işleyişinden de sorumludur. Baş diyetisyen sürecin planlamasını, uygulanmasını ve yürütülmesini sağlar.
<b>SAĞLIK MESLEKLERİ İÇİN ETİK İLKELER</b>	<p>Sağlık Bakanlığı Sağlık Meslekleri Kurulunun belirlediği sağlık mesleği etik ilkeleri, kamu görevlileri etik davranış ilkeleri ve etik ilkelerle ilgili diğer mevzuata uymalı, hasta haklarını gözetmelidir.</p> <p>663 sayılı Kanun Hükmünde Kararname'nin verdiği yetkiye dayanarak Sağlık Meslekleri Kurulu'nun belirlediği etik ilkelerin amacı; Türkiye'de meslek icra yetkisine sahip sağlık meslek mensuplarının meslek icrası sırasında hastalarıyla, toplumla ve meslektaşlarıyla ilişkilerini belirleyen tutum, davranış ve eylem biçimlerini ortaya koymaktır. Etik ilkeler belirlenirken toplumun değer yargıları, ulusal ve uluslararası insan hakları ve etik belgeleri ile meslek örgütlerinin etik çalışmaları göz önünde bulundurulmuştur.</p> <p>Bu ilkelerin, mesleki ve toplumsal gelişimle birlikte değişebilir olduğu dikkatten uzak tutulmamalıdır.</p> <p>Sağlık meslek mensubu;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bireylerin ve toplumun sağlığını birinci önceliği sayar.</li><li>✓ Öncelikle zarar vermeme ilkesine uyar.</li><li>✓ Sağlık hizmeti sunarken, aldığı eğitim ve edindiği deneyim ile sahip olduğu bilgi, beceri ve imkânlarının kullanarak en iyi ve faydalı olacak şekilde hizmet sunar.</li><li>• Daima en üst düzeyde hizmet vermeye gayret eder.</li><li>• Hizmet verdiği bireylerin kişilik haklarına ve mahremiyetine saygı gösterir.</li><li>✓ Hastanın kendi sağlığı ile ilgili kararı kendisinin vermesi hakkına saygı duyar. Bunun için hastaya, sağlık durumu hakkında, hastanın kültürel, toplumsal ve ruhsal durumuna özen göstererek doğru ve yeterli bilgilendirme yapar.</li><li>✓ Hastanın; ırkı, etnik kökeni, kültürü, politik görüşü, dini, inancı, mesleği, sosyal durumu, medeni hali, cinsiyeti, yaş ve sağlık durumu, doğduğu yer, yaşam tarzı, zihinsel ya da fiziksel yeteneği, ekonomik konumu ya da diğer tutumları temelinde ayrımcılık yapmaz.</li><li>✓ Mevcut kaynakların dağıtımını; birey, grup veya toplulukların gereksinimlerini dikkate alarak, hakkaniyet, adalet, eşitlik ve tarafsızlık ilkeleri çerçevesinde yapar.</li><li>✓ Hastanın sağlık durumu, tanısı, hastalığın seyri ve tedavisi hakkındaki tüm tanımlanabilen bilgiler ile diğer tüm kişisel bilgileri, ölümünden sonra bile gizli tutar. Aynı zamanda, sağlık hizmeti alanların bilgi, beden ve düşünce mahremiyetine saygı gösterir.</li><li>• Mesleğini meşruiyet ve dürüstlük çerçevesinde uygular</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Sağlık hizmetini, almış olduğu eğitim, edindiği bilgi, deneyim ve bilimsel görüşler doğrultusunda sosyokültürel değerleri dikkate alarak yürütür.</li><li>✓ Bireye ve topluma karşı dürüst davranır, aldatıcı olmaz.</li><li>• Sağlık hizmet sunumunda; birey ve toplumu, bilimsel araştırma veya eğitim faaliyetleri ile belli bir uygulamayı kişi ya da kuruma yönlendirme yoluyla çıkar aracı olarak kullanmaz.</li></ul>
<b>TEMEL İŞ VE SORUMLULUKLAR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yemeklerin besin değerlerinin yeterli ve besin maddelerinin dengeli olmasını sağlar.</li><li>• Normal yemek alan hastalarla personel için, mevsime uygun yemek listelerini düzenler, başhekimliğe onaylatır.</li><li>• Kuruma satın alınacak beslenme ile ilgili maddelerin teknik şartnamelerini hazırlar. Mutfak ihalesini komisyon üyeleri ile beraber her dönem gözden geçirir ve düzenler.</li><li>• Mutfak personeli ve hazırlanan yiyeceklerin hijyen kurallarına uygun, lezzet ve besin değerlerinden kayba uğramadan pişirilmesini sağlar ve dağıtımını kontrol eder.</li><li>• Yemek tarifelerini standartlaştırır ve gerektiğinde günün şartlarına uygun düzeltmeler yapar.</li><li>• Hazırlanan yiyeceklerin hastalara ve personelin sofrasına kadar kaliteli ve gerekenlerin sıcak bir şekilde getirilmesini sağlar. Servis ofislerinin yemek dağıtımını, bulaşık yıkanması, hasta kahvaltısı ve yiyeceklerinin muhafazası ve sair hususlarda bunların düzenli ve usulüne uygun olması için gerekli tedbirleri aldırır.</li><li>• Personel yemek servisinin düzenli olarak işlenmesini, yemek yenen yerlerin ve yemek kaplarının modern usullerle temizlenmesini sağlar.</li><li>• Tabibin saptayıp önerdiği esaslara göre hastaya rejim yemeği tertip eder. Hasta ile mülakat yaparak istek ve alışkanlıkları ile hastane olanaklarını göz önünde tutmak suretiyle gıda ve yemek çeşiti planlanmasını yapar. Rejim yemeği tabelalarını hazırlattırır.</li><li>• Rejim yemeği hazırlanma ve pişirme esasları hakkında ilgililere direktif verir.</li><li>• Süt çocukları ile küçük çocuklar için hazırlanan mama ve rejim yemeklerinin hazırlanması, pişirilme ve dağıtılma esaslarını saptar. Bu konuda ilgililere direktif vererek hazırlattırır.</li><li>• Rejim yemeği tepsilerini kontrol eder. Rejim yemeklerinin cins, miktar, nitelik, görünüş, sıcaklık-soğukluk vs. bakımından hastalara önerilen ve tertip edilen rejim yemeğine uygun olup olmadığını, dağıtılmadan evvel görür ve düzenli dağıtım yapılması için gerekli tedbirleri aldırır.</li><li>• Diyetisyenler, konsültasyon istenen yatan hastaları muntazam dolaşarak bunların diyet ve normal yemekleri ile ilgili istek ve eğilimlerini tespit eder. Yemek listelerinin yapımında bu istekleri dikkate alır. Normal veya rejim yemeği yiyen hastaların tabibin tespit ettiği esaslar içinde kalmak suretiyle mümkün olduğu kadar değişik yemeklerini sağlar. Hastaların yemeklerini yiyip yemediklerini kontrol eder.</li><li>• Kurumdan ayrılan hastalara önerilen yemek rejimi şeklini evlerinde uygulamaları için fikir verir, örnek listeler hazırlayarak hastayı rejimi hususunda eğitir.</li><li>• Servis mutfaklarının hijyen standartlarına uygun olarak işlenmesini sağlar.</li><li>• Poliklinik hastalarına, tabibin belirttiği ilkelere ve hastanın sosyo - ekonomik durumuna göre rejim düzenler, yazılı ve sözlü olarak hasta ve yakınlarına rejim hakkında bilgi verir.</li><li>• Beslenme ile ilgili poliklinik kayıtlarını tutar.</li><li>• Total Parantral Nutrisyon(TPN) ünitesinin kontrolünü yapar. Ünitenin aseptik koşullarda çalışması için Enfeksiyon Kontrol Komitesi düzenli olarak üniteden kültür örnekleri alır ve diyetisyen üreme olmaması yönünde tedbirler alır.</li><li>• TPN solüsyonlarının yeterli kalori, protein, vitamin-mineral vb. içeriklerini düzenler.</li><li>• TPN ihalesi teknik şartnamesini kurul üyeleri ile beraber her dönem gözden geçirir ve düzenler, ihale takibi yapar.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>Hastaların nutrisyonel değerlendirme sonuçlarını değerlendirir, 3 puan ve üzerinde olan hastaları nutrisyon hemşiresi ve nutrisyon hekiminyle değerlendirir beslenmesinin düzenlenmesine katkıda bulunur.</li><li>Mutfak işleyiş sürecinde gıda mühendisi ile beraber koordineli çalışır.</li></ul>
<b>YETKİLER</b>	Hastane Başhekimliğine ve başmüdürlüğe bağlı, temel iş ve sorumluluklarda tanımlanan tüm hizmetlerin yapılması denetim ve kontrolünde yetkilidir.
<b>Tebliğ Eden</b>	<b>Tebellüğ Eden</b>