



KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi (Farabi Hastanesi)
Başhekimliği

GIDA MÜHENDİSİ GÖREV TANIMI

Dok. Kod: KY.LS.111 Yayın Tarihi:13.03.2018 Revizyon No:04 Revizyon Tarihi:18.12.2024 Sayfa Sayısı:02

| | |
|--|--|
| BİRİM | Mutfak |
| GÖREVİN ADI | Gıda Mühendisi |
| AMİR VE ÜST AMİRLER | Başhekimlik Hastane Başmüdürü Mutfak İşleyişi Açısından Baş Diyetisyen |
| GÖREV DEVRİ | Yıllık izin ve diğer izin (hastalık, doğum izni vb.) durumlarında, yönetici onaylı izin yazısında, birimi içerisindeki diğer bir Üretim sorumlusuna görev devri yapar. Görevi devreden de devri alanda imzalar. İzin dışındaki görev ya da değişikliği hastane yönetiminde yapılır. |
| GÖREV AMACI | Hastane mutfağına giren hammadde girdisinden ürün çıkışına kadar olan bütün süreçlerde güvenli gıda üretimini sağlamak, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinin oluşturulması, yürütülmesi ve güncelleştirilmesini sağlamak |
| SAĞLIK MESLEKLERİ İÇİN ETİK İLKELER | <p>Sağlık Bakanlığı Sağlık Meslekleri Kurulunun belirlediği sağlık mesleği etik ilkeleri, kamu görevlileri etik davranış ilkeleri ve etik ilkelerle ilgili diğer mevzuata uyumlu, 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">• Bireylerin ve toplumun sağlığını birinci önceliği sayar.✓ Öncelikle zarar vermeme ilkesine uyar.✓ Sağlık hizmeti sunarken, aldığı eğitim ve edindiği deneyim ile sahip olduğu bilgi, beceri ve imkânlarının kullanarak en iyi ve faydalı olacak şekilde hizmet sunar.• Daima en üst düzeyde hizmet vermeye gayret eder.• Hizmet verdiği bireylerin kişilik haklarına ve mahremiyetine saygı gösterir.✓ 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.✓ 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.✓ Mevcut kaynakların dağıtımını; birey, grup veya toplulukların gereksinimlerini dikkate alarak, hakkaniyet, adalet, eşitlik ve tarafsızlık ilkeleri çerçevesinde yapar.✓ 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.• Mesleğini meşruiyet ve dürüstlük çerçevesinde uygular✓ Sağlık hizmetini, almış olduğu eğitim, edindiği bilgi, deneyim ve bilimsel görüşler doğrultusunda sosyokültürel değerleri dikkate alarak yürütür.✓ Bireye ve topluma karşı dürüst davranır, aldatıcı olmaz. |

| | |
|----------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| TEMEL İŞ VE SORUMLULUKLAR | <ul style="list-style-type: none"> • Kontrol Teşkilatında görevlidir. Hizmetin yürütülmesi ve kontrolü amacıyla kontrol teşkilatında yer alır. • Mutfağa girecek olan bütün ürünlerin şartnameye göre uygunluğunu kontrol eder. • Mutfağa gelen ürünlerin fiziksel duyuşsal olarak (tat-koku-renk-son kullanma tarihi-fiziksel görüntü-yabancı madde vb.) kontrol eder. Kritik limit aşımı tespit edilen durumlarda red formunu oluşturarak iadesini sağlar. • Mutfakta kullanılacak olan gıda maddeleri için kritik kontrol noktalarını belirlenmesini sağlar ve bu kriterler de ürün kabulünü depolanmasını ve kullanılmasını aşama aşama kontrol eder. • Kabulü gerçekleşen tüm ürünlerin uygun şekilde depolanmasını, muhafazasını ve son kullanım tarihlerinin takibini yapar. Depoların düzenini, stokların talimatlara uygunluğunu kontrol eder. • Depolarda uygun sıcaklık ve nem takibini kontrol eder. Oluşabilecek sorunlara karşı tedbir alır. • Mutfakta hazırlanmış çiğ veya pişmiş yiyeceklerin kontrollü bir şekilde depolanmasını ve depodan çıkışını denetler. Hizmetin her aşamasında besin, personel, fiziksel alan ve araç gereçlerin temizlik ve hijyeni için gerekli önlemlerin alınmasını sağlar. • Mutfak, kat mutfağı ve yemek sunum alanlarının hijyen kurallarına ve teknik şartnameye uygun kullanılmasını, hizmetin verimli bir şekilde yürütülmesini kontrol eder. • Mutfak hizmetlerinde kullanılmak üzere oluşturulan talimatlara çalışanların uyması hususunda gerekli tedbirlerin alınmasını kontrol eder ve denetimini yapar. • Mutfak hizmetlerinde kullanılmak üzere oluşturulan girdi kontrol formu, aylık ve haftalık temizlik kontrol formlarının takibini yapar. Sıcaklık ve nem kontrol formlarının da kontrolünü yapar. • Diyetisyen tarafından oluşturulan menü listelerine göre bir gün sonra çıkacak olan yemeğin iaşe memuru tarafından hazırlanan miktarları kontrol eder. • Mutfak hizmetlerinde çalışan personelin denetimini yapar. Teknik şartnameye uygunluğunu, çalışma vardiyalarının uygunluğunu kontrol eder. • Mutfak personelinin planlanan hizmet içi eğitim programının takibini yapar. • Mutfak içerisindeki fiziki ve demirbaş ihtiyaçları belirleyip başhekimliğe iletir ve takip eder. |
| YETKİLER | Hastane Başhekimliğine ve başmüdürlüğe bağlı, temel iş ve sorumluluklarda tanımlanan tüm hizmetlerin yapılması denetim ve kontrolünde yetkilidir. |
| Tebliğ Eden | Tebellüğ Eden |

