



DİYETİSYEN GÖREV YETKİ VE SORUMLULUKLARI

Doküman Kodu	KU.YD.66
Yayın Tarihi	16.05.2016
Revizyon Numarası	0
Revizyon Tarihi	0
Sayfa No	1

1.BİRİM: Yemekhane

2.GÖREV ADI: Diyetisyen

3.AMİR VE ÜST AMİRLER: Hastane Yemekhane Sorumlu Müdür, Hastane Diyetisyeni, Hastane Mutfak Sorumlusu, Yemek Firması

4.GÖREV DEVRİ: Gıda Mühendisi

5.YATAY İLİŞKİLER: Gıda Mühendisi

6.GÖREV AMACI: Teknik şartnamede belirtilen hizmetlerin yerine getirilebilmesi için gerekli tüm organizasyonları yapar ve aylık cetveller halinde hastaneye sunmak.

7.TEMEL İŞ VE SORUMLULUKLAR:

7.1.Yemeklerin pişiriminde bulunmak ve hazırlanmasını kontrol etmek.

7.2.Servise çıkan diyet yemeklerini kontrol etmek ve dağıtım sırasında yanında bulunmak.

7.3.Mutfağa gelen tüm malzemeleri kontrol etmek.

7.4.Kuru ve soğuk hava depolarını kontrol etmek.

7.5.Mutfağın temizlik ve düzenini, mutfak personelinin sağlıklı olmasını, yiyeceklerin hijyen kurallarına uygun, lezzet ve besin değerlerinden kayba uğramadan pişirilmesini sağlamak ve dağıtımını kontrol etmek.

7.6.Diyet yemeklerinden hafta içi numune almak.

7.7.Servislerde çöp arabalarının temizliğini kontrol etmek.

7.8.Hastane diyetisyeni ile birlikte yatan hastalara uygun beslenme programlarını ayarlamak ve takibini yapmak.

7.9.Personelin kılık kıyafet takibi.(maske, bone, kolluk vb.)

7.10.Hasta kahvaltı ve yiyeceklerinin muhafazası ve dair hususlarda bunların düzenli ve usulüne uygun olması için gerekli tedbirler almak.

7.11.Rejim ve hasta 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 almak.

7.12.Yemek listesindeki tedarikçilerden gelen 3. ve 4. çeşitlerin mutfağa gelip gelmediğini kontrol etmek.

8.YETKİLER:Hastane idaresinin verdikleri görevleri yerine getirmek ve sorumlu olduğu personele sevk ve idare etmek.