

DİYETİSYEN GÖREV TANIMI

1. Diyetisyen Şube Müdürüne karşı sorumludur.
2. Kendisine verilen görevleri en iyi şekilde, zamanında yapar. Diyetisyen, Gıda Mühendisi, Yemekhane Sorumlusu ve Şube Müdürü ile koordineli çalışır.
3. Kurum ihtiyaçlarını göz önünde tutarak bir hizmet programı hazırlar, bunun uygulanmasını ve yürütülmesini sağlar.
4. Yemeklerin besin değerlerinin yeterli ve dengeli olmasını sağlar.
5. Mutfak, yemekhane ve ambar hizmetlerinin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesini sağlar. Depo kayıt sistemi FoodSoft çıkışlarını yapar. Depo miktarlarını Ambar Memurları ile kontrol eder.
6. Gıda maddelerinin sağlık şartlarına uygunluğunu kontrol eder.
7. Mutfağın temizlik ve düzenini, mutfak personelinin sağlık kurallarına uymasını, günlük yemeklerin pişirilmesini sağlar ve dağıtımını kontrol eder.
8. Hazır veya henüz pişmemiş yiyeceklerin hijyen standartlarına uygun olarak saklanmasını sağlar ve denetlemesini yapar.
9. Günlük yemek listelerinde gerektiğinde günün şartlarına uygun düzeltmeleri aşçıbaşı ve gıda mühendisi ile yapar. (Rapor al Sistemi verilerine göre adet planlaması düzenler)
10. Uygun görüldüğü takdirde, beslenme ile ilgili seminer, konferans vb. bilimsel ve eğitim toplantılarına katılır.
11. Menü planlamasını depo mevcutları ve ihale edilen miktarlara göre düzenler, bu konuda Gıda Mühendisi ve ambar memuru ile koordineli olarak çalışır.
12. Günlük servise sunulan yemeklerden usulüne uygun olarak numune alınmasını ve uygun koşullarda 72 saat muhafaza edilmesini koordine eder.
13. Yemek üretimi ve dağıtımını sırasında mutfak personelinin hijyen kurallarına uygun davranmasını sağlar
14. Yemek üretimi ve dağıtımını sırasında kullanılan alet, makine ve teçhizatın usulüne uygun kullanılmasını sağlar, kontrol eder.
15. Muayene Komisyonu Uzman Üyesidir. İhale Komisyonu Uzman Üyesidir.