

Birimi	Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü
Görev Unvanı	Gıda Mühendisi
Üst Yöneticisi	Daire Başkanı

Görev, Yetki ve Sorumluluklar

- Mutfakta kullanılacak gıda, temizlik ve mutfak malzemelerinde gerekli şartnameleri hazırlayarak, malzeme alımı aşamasında uygunluğuna karar vermek.
- Mutfağın temizlik ve düzenini, yiyeceklerin hijyen kurallarına uygun, lezzet ve besin değerlerinden kayba uğramadan pişirilmesini sağlayarak dağıtımını kontrol etmek.
- Araç ve gereçlerin (tepsi, çatal, bıçak, kaşık, tabak, bardak, kazan vb.) servis öncesi ve servis sonrası hijyenik bir ortamda temiz halde bulundurulmasını sağlamak.
- Gelen gıda maddelerinin muayenesinin yapılması ve gerekli görülen durumlarda bu ürünlerden mevzuata uygun olarak numuneler alarak kurumun belirlediği laboratuvarlarda tahlilinin yapılması işlerini takip etmek.
- İhtiyaca uygun olarak alınan gıda maddelerinin muayenelerinin yapıp mutfağa alınmasından sonra depolama, hazırlama, pişirme ve servisinin yapılmasına kadar geçen sürelerde kontrollerini yapmak.
- Yemekhanelerde ve mutfaklarda bulunan alet ve ekipmanlarının arızalanması durumunda Şube Müdürü ile irtibata geçerek tamir ve onarımın yapılmasını sağlamak.
- Gıdaların depolandığı, hazırlandığı, pişirildiği ve servis edildiği depo, tüm mutfak ve yemekhanelerde rutin ilaçlama takibini yapmak.
- Yemeklerin besin değerlerinin yeterli ve besin maddelerinin dengeli olmasını sağlamak.
- Hazırlanmış veya çiğ yiyeceklerin hijyen standartlarına uygun olarak saklanmasını sağlamak ve denetlemek.
- Hazırlanan yiyeceklerin servisine kadar kaliteli ve sıcak bir şekilde getirilmesini sağlamak.
- Üniversitemize bağlı tüm yemekhanelerde haftalık rezervasyonların takibini yaparak koordine ettirmek.
- Birimlerde tüketilen öğün sayılarının otomasyon sistemi üzerinden haftalık ve aylık kontrollerinin yaptırılarak ödemelerinin gerçekleştirilmesini sağlamak.
- Servis ofislerinin yemek dağıtımı, bulaşık yıkanması, yiyeceklerin muhafazası gibi hususlarda bunların düzenli ve usulüne uygun olması için gerekli tedbirleri almak.
- Yemek servisinin düzenli olarak işlenmesini, yemek yenen yerlerin ve yemek kaplarının modern usullerle temizlenmesini sağlamak.
- Mutfak personelinin hizmet içi eğitim programını Şube Müdürü ile birlikte planlayarak yaptırmak.
- 3628 Sayılı Mal Bildiriminde Bulunulması, Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele Kanunu hükümlerine riayet etmek.
- Kanun, Yönetmelik ve diğer mevzuatla verilen görevleri zamanında ve eksiksiz yapmak.
- Kamu Görevlileri Etik Davranış İlkelerine riayet etme hususunda örnek olmak.
- Amirleri tarafından verilecek diğer görevleri yapmak.
- İlgili mevzuatı ile kendisine verilen görevleri, bu mevzuat hükümlerine göre yerine getirmek.
- EBYS (Elektronik Belge Yönetim Sistemi)
- PBS (Personel Bilgi Sistemi)

Hazırlayan	Onaylayan
SDKDB	Musa UYSAL Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanı

Doküman No	SKS-GRV-0008
Yürürlük Tarihi	14.04.2023
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	-
Sayfa No	2 / 2

- SDÜ (Yemek Otomasyon Sistemi)

Yasal Dayanak

- 657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu hakkında bilgi sahibi olması.
- 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu, ilgili yönetmelikleri, tebliğleri hakkında bilgi sahibi olması
- 4734 Sayılı Kamu İhale Kanunu hakkında bilgi sahibi olması.
- 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu hakkında bilgi sahibi olması.
- 124 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname hakkında bilgi sahibi olması.
- Devlet Memurları Yiyecek Yardımı Yönetmeliği hakkında bilgi sahibi olması.
- Resmi Yazışmalarda Uygulanacak Usul ve Esaslar hakkında bilgi sahibi olması.
- Yükseköğretim Kurumları, Mediko-Sosyal Sağlık, Kültür ve Spor İşleri Dairesi Uygulama Yönetmeliği hakkında bilgi sahibi olması.
- Hijyen Eğitim Yönetmeliği hakkında bilgi sahibi olması.
- Birime ilişkin diğer mevzuatlar hakkında bilgi sahibi olması

Hazırlayan

SDKDB

Onaylayan

Musa UYSAL
Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanı