



T.C.  
SİVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ  
GÖREV TANIMI FORMU

<b>ORGANİZASYONEL BİLGİLER</b>	Ünitesi	Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
	Görev	Aşçı
	Doküman No	
	İlk Yayın Tarihi	
	Revizyon Tarihi	04.11.2019
	Sayfa	1/1

<b>YETKİ VE SORUMLULUKLARI</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yemeklerin temiz bir şekilde hazırlanması ve en iyi şekilde pişirilmesini sağlamak.</li><li>2. Günlük yemek listesine göre gerekli malzemenin hepsinin eksiksiz kazana konmasını ve pişirilmesini sağlamak. Pişirilmeden servis yapılacak olanların da yine tam olarak servis edilmesini sağlamak.</li><li>3. Yemeklerin temiz, tam ve iyi bir şekilde muhafaza edilmesini ve hakkaniyete uygun olarak dağıtımını sağlamak üzere gerekli tedbirleri almak ve aldirtmak.</li><li>4. Mutfağın her zaman hijyen kurallarına uygun, temiz ve düzenli olmasını sağlamak.</li><li>5. Yemek listesi ile haftalık ve günlük yemek sayıları tespiti hazırlığına katılmak, bu hususta görüş bildirmek ve önerilerde bulunmak.</li><li>6. Yemek çeşitlerine göre satın alınacak erzakın çeşidi, miktarı ve erzakta aranacak nitelikler hakkında diyetisyen ve gıda mühendisi ile görüş birliğine vararak taleplerini bildirmek.</li><li>7. Mutfağa ilişkin demirbaş eşya ve sarf malzemeleri teslim almak, bunların iyi ve yerinde kullanılmasını sağlamak, bakım ve onarımını izlemek.</li><li>8. Yemek pişirme kaplarının (kazan, tencere, kepçe vb.) ve servis takımlarının (tabak, tepsi, kaşık, vb.) iyi bir şekilde yıkanmasını sağlamak</li><li>9. Amirlerince verilen diğer benzeri görevleri yerine getirmek.</li></ol>
------------------------------------	--

Bu dokümanda açıklanan yetki ve sorumluluklarımı okudum. Görevimi burada belirtilen kapsamda yerine getirmeyi kabul ve taahhüt ediyorum.

Adı ve Soyadı:

Tarih .... / .... / ....

<b>HAZIRLAYAN</b> Mustafa EROL Şube Müdürü	<b>KONTROL EDEN</b> Kalite Koordinatörlüğü	<b>ONAYLAYAN</b> Muammer ÇIRÇIR Daire Başkan Vekili
--	--	---