



T.C.
CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANI
GÖREV TANIMI FORMU

ORGANİZASYONEL BİLGİLER	Adı Soyadı	: Yıldırım Gültekin
	Statüsü	: 657 Sayılı DMK
	Unvanı	: Gıda Mühendis
	Fiili Görev Unvanı	: Gıda Mühendis / Merkezi Kafe
	Ünitesi	: Cumhuriyet Üniversitesi
	Bölümü/Birimi	: Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
	İlk Amiri	: Daire Başkanı

GÖREVİN KISA TANIMI.	Cumhuriyet Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ve bağlı yemekhane, kantin ve kafeteryaların gıda kontrollerini yapmak.
-----------------------------	--

YETKİ VE SORUMLULUKLARI	<ol style="list-style-type: none">Gıda, temizlik ve mutfak malzemelerinde gerekli şartnameleri hazırlayarak, malzeme alımı aşamasında uygunluğuna karar vermek,Yemekhane salon ve mutfağının, temiz düzenli olmasını ve hizmet veren personelin temizlik ve hijyene dikkat etmesini sağlamak,Yemek hizmeti için gıda deposuna alınan gıda malzemelerinin ambara giriş ve çıkışının fatura muhteviyatına uygunluğunu sağlamak, kontrol etmek ve faturaları imzalamak,Beslenme Hizmetleri Birimine ait yemekhanelerin ihtiyaçları doğrultusunda temizlik malzemelerinin teminini ve dağıtımını sağlamak.Yemekhanelerde yemek hizmetleri ile ilgili memnuniyetleri belirleyip şikayet ve önerileri göz önünde bulundurmak,Birimlerden toplanan atık yağların Çevre Bakanlığı ile anlaşmalı firmalara vermek ve evraklarının Çevre İl ve Orman Müdürlüklerine düzenli olarak gönderilmesini takip 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 bu ürünlerden mevzuata uygun olarak numuneler alarak kurumun gerekli gördüğü 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,Yemekhane ve mutfaklarla birlikte Beslenme Hizmeti Birimine bağlı diğer alanlarda rutin ilaçlama takibini yapmak,Üniversite öğrenciler için yapılacak ikram ve kokteyl hizmetlerini organize etmek,Taşıyıcı firmalar ve malzeme alınan firmaların üretim tesislerini Muayene Komisyonu eşliğinde denetlemek,Öğleden sonra sağlıklı beslenme konusunda üniversitemiz öğrenci ve personellerine danışmanlık yapmak,Öğrencilerin yeterli ve dengeli beslenmelerini göz önünde bulundurarak yemek listesi hazırlamak,Akıllı kart kullanılan yemekhanelerde, bankadan gelen yemek raporları ile depodan çıkış yapılan malzemelerinden üretilen yemek sayılarının karşılaştırılmak ve raporlamak,Diyetisyenler ve Gıda Mühendisleri bu görevlerin yerine getirilmesinden Beslenme Hizmetleri Biriminin bağlı olduğu Şube Müdürüne ve Yemek Yürütme Yönetim Kuruluna karşı sorumludur.
--------------------------------	--

ÇALIŞMA KOŞULLARI	Çalışma Ortamı (bulunma yüzdeleri)	Ofis	80
		Saha	20
	Üst Yönetici/Yöneticileri Astarları	İş Kazası Riski	Yok
		Meslek Hastalığı Riski	Yok

İŞİN GEREKTİRDİĞİ ÇABA	Fiziksel Çaba (Yüzde)	30
	Zihinsel Çaba (Yüzde)	70

İŞ GEREKLİLİKLERİ	Öğrenim Düzeyi ve Alanı	Lisans	
	Mesleki Eğitim ve Sertifikaları		
	Deneyim (Hizmet) Süresi	30 yıl 12 ay 26 gün	
	Teknik Bilgi Alanları ve Seviyeleri	Bilgisayar Program Yazma	Yok
		Bilgisayar Paket Kullanımı	İyi
Bilgisayar Okur Yazarlığı		İyi	

ONAYLAYAN	17/10/2018 Muammer Çırçır
------------------	-------------------------------------