



Ondokuz Mayıs University

SKSDB Yemek Üretim ve Kontrol Sorumlusu Task Definition

Task Name: SKSDB Yemek Üretim ve Kontrol Sorumlusu

Code: GT80

Critical Task: No

Task, Authority and Responsibilities

- Aylık yemek menüsünü hazırlamak.
- Soğuk depolar, mutfak ekipmanları ve kullanım alanlarının genel denetim ve kontrolünü yapmak.
- Mutfak ve yemekhane personelinin çalışma programları ile genel denetim ve gözetimi yapmak.
- Mutfak personeline hijyen eğitimi vermek ve onların sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun şekilde çalışmalarını sağlamak.
- Mutfak personelinin iş kıyafeti ve koruyucu donanım kullanımı ile temizliğini kontrol ve takip etmek.
- Görev alanındaki faaliyetler kapsamında ihtiyaç duyulan taşınırın temini için teknik şartname hazırlamak.
- Yemek üretim malzemesi ihtiyacını tespit etmek, temini, depolanması, üretim ve sunum sürecini planlamak, iş akışını kontrol etmek.
- Yemek üretimini ve üretilen yemeğin gıda hijyeni ve sağlık mevzuatına uygunluğu, kıvam, tat, lezzet vb. kontrollerini yaparak servis edilmesini sağlamak.
- Merkez mutfaktan yemekhanelere yapılan yemek servisini koordine etmek.
- Birim çalışanları ile üst yöneticiler arasında bilgi alışverişini sağlamak.
- Birim bünyesinde yürütülen faaliyetlerle ilgili bilgi edinme taleplerini değerlendirmek, yanıtlamak ve uygun bulunanları yerine getirmek.
- Üniversitemiz bünyesinde, Başkanlığın görev alanı ile ilgili olarak yapılan toplu organizasyonlarda mutfak ve yemekhane personelleri ile birlikte görev almak.

Joint Responsibility

- Etik Kurallara uygun davranışlarda bulunmak, görevlerini yerine getirmek.
- Mevzuatı takip etmek, değişiklikler hakkında birim üst yönetimine bilgi vererek ilgili iş ve işlemleri yerine getirmek.
- Görevi ile ilgili tüm faaliyetlerini kalite geliştirme ve iç kontrol sistemi tanım ve düzenlemelerine uygun olarak yürütülmesini sağlamak.
- Yapacağı iş ve eylemleri, şeffaflık, hesap verebilirlik ve katılımcılık anlayışı içerisinde ve kamu kaynaklarını verimli kullanılacak biçimde yerine getirmek.
- İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tedbirlere uymak.
- Görevlerini ve kullandığı otomasyon sistemlerine doğru ve zamanında bilgi girişlerini yapmak.
- Kalite politikaları ve prosedürlerinden haberdar olmak ve gerekli hallerde güncellenmesine katkı sunmak.
- [PP.5.3.PRS.0001 OMÜ PAYDAŞ GERİ BİLDİRİM YÖNETİMİ PROSEDÜRÜ](#) gereğince paydaşlarla nezaketli olarak iletişim kurmak, geri bildirim kaynaklarından ulaşan paydaş bildirimini birim paydaş iletişim görevlisine iletmek.
- Kurumun iç ve dış tetkik/değerlendirme süreçlerine katılım sağlamak.

Power of Attorney

Görevinde bulunmadığı zamanlarda vekâlet edecek unvan: Yemek Üretim ve Kontrol Sorumlusu

Qualifications

En az üniversitelerin lisans programlarından Gıda Mühendisliği Bölümünden mezun olmak.
Tercihen toplu yemek hizmeti veren bir işletmede en az iki yıllık tecrübeye sahip olmak.

657 sayılı Devlet Memurları Kanunu'nun 68 inci maddesinin (B) bendinde belirtilen hizmet şartlarını taşımak.