



Ondokuz Mayıs Üniversitesi

SKSDB Başaşçı Görev Tanımı

Görev Adı: SKSDB Başaşçı

Kod: GT77

Hassas Görev: Hayır

Görev, Yetki ve Sorumluluklar

- Mutfağın temizlik, bakım ve düzenini sağlamak.
- Aylık yemek menüsünü hazırlamak.
- Yemek üretim sürecini planlamak, iş akışını kontrol etmek ve üretimi sağlamak.
- Üretilen yemeğin kıvam, tat, lezzet vb. ön kontrollerini yapmak.
- Yıllık yemek üretim malzemesi listesini hazırlamak.
- Mutfak personelinin sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun şekilde çalışmalarını sağlamak.
- Mutfak personelinin iş kıyafeti ve koruyucu donanım kullanımı ile temizliğini kontrol etmek.
- Merkez mutfaktan yemekhanelere yapılan yemek servisini koordine etmek.
- Başkanlığın görev alanı ile ilgili olarak yapılan toplu organizasyonlarda mutfak personeli ile birlikte görev almak.

Ortak Sorumluluklar

- 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.

Vekalet Durumu

Görevinde bulunmadığı zamanlarda vekâlet edecek unvan: Gıda Mühendisi

Aranan Nitelikler

- En az ilkökul mezunu olmak.