



Ondokuz Mayıs Üniversitesi

SKSDB Mutfak Ön Hazırlık Personeli Görev Tanımı

Görev Adı: SKSDB Mutfak Ön Hazırlık Personeli

Kod: GT79

Hassas Görev: Hayır

Görev, Yetki ve Sorumluluklar

- Yemek üretim malzemelerinin yıkama, soyma, doğrama vb. işlemlerini yapmak.
- Mutfak ve yemekhane ile mutfak malzeme ve ekipmanlarının hijyen kurallarına uygun olarak genel temizliğini yapmak.
- İhtiyaç duyulduğunda yemekhaneleri düzenlemek ve yemek servisi yapmak.
- Yemek üretim malzemelerinin depodan üretim alanına sevkini yapmak.
- Üniversitemiz bünyesinde, Başkanlığın görev alanı ile ilgili olarak yapılan toplu organizasyonlarda 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 işlemleri, 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: Mutfak ön hazırlık personeli

Aranan Nitelikler

- Eğitim düzeyi aranmamaktadır.