



**Orta Karadeniz Geçit Kuşağı Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü**  
**İŞ TANIMI VE GEREKLERİ**

İş Unvanı	Yemekhane Sorumlusu
Bölüm/Birim	Destek Hizmetleri

**İŞİN KISA TANIMI:**

Bakanlık tarafından belirlenen Enstitü amaç, ilke ve talimatlara uygun olarak; yemekhane hizmetleri ile ilgili tüm faaliyetleri yürütmek.

**GÖREV ve SORUMLULUKLARI:**

1. Talimatlara uygun yemek pişirilmesini sağlamak,
2. Pişirilen yemeklerin gerekli yerlere dağıtılmasını sağlamak,
3. Yemekhane ile ilgili eksiklikler zamanında temin edilir.
4. Aylık yemek listesini hazırlanmasında aşçı ile birlikte görev almak,
5. Buzdolabın uygun ısıda çalıştığını düzenli olarak kontrol etmek ve gerekli önlemleri almak,
6. Kiler ve buzdolabının temizlik ve bakımını yaptırmak.
7. Yemekhane personelinin en geç altı ayda bir sağlık kontrollerinin yapılmasını takip etmek, ilgili formları doldurmak, dosyalamak.
8. Yemekhaneye ilişkin demirbaş eşya ve sarf malzemelerin teslim alınmasını, bunların iyi ve yerinde kullanılmasını, bakım ve onarımlarının zamanında yapılmasını sağlamak,
9. Yemek pişirme kaplarının (kazan, tencere, kepçe vb.) ve servis takımlarının (tabak, tepsi, kaşık, vb.) iyi bir şekilde yıkanmasını sağlamak.
10. Yemek çeşitlerine göre satın alınacak erzakın çeşidi, miktarı ve erzakta aranacak nitelikleri belirleyerek satın alınmasını sağlamak.
11. Yemek servisinin düzenli bir şekilde işlenmesini, yemek yenilen yerlerin ve yemek kaplarının modern usullerle temizlenmesini sağlamak.
12. Yemeklerin temiz bir şekilde hazırlanması ve en iyi şekilde pişirilmesini, muhafaza edilmesini ve hakkaniyete uygun olarak dağıtımını sağlamak.
13. Yemekhanenin her zaman hijyen kurallarına uygun, temiz ve düzenli olmasını sağlamak.
14. Sunulan mal ve hizmetlere ilişkin ücretlerin tahsilatı işlemlerinin usulüne uygun olarak zamanında ve eksiksiz olarak yapılmasını sağlamak,
15. Tüm personel için belirlenmiş ortak görev ve sorumlulukları yerine getirmek
16. Yöneticisi tarafından görevlendirildiği toplantı, eğitim, komisyon, komite vb. çalışma gruplarında yer almak.
17. Birimde meydana gelebilecek standart dışılık olgusunun giderilmesi ve sürekli iyileştirme amacıyla; 'Düzeltilici Faaliyet' ve 'Önleyici Faaliyet' çalışmalarına katılmak.
18. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uymak, sorumluluğu altında bulunan ya da birlikte çalıştığı kişilerin söz konusu kurallara uymalarını sağlamak,
19. Yaptığı işlerin kalitesinden sorumlu olmak ve kendi sorumluluk alanı içerisinde gerçekleştirilen işlerin kalitesini kontrol etmek,
20. Görev ve sorumluluk alanındaki tüm faaliyetlerin mevcut İç Kontrol Sistemi tanım ve talimatlarına uygun olarak yürütülmesini sağlamak.
21. Yöneticisi tarafından verilen diğer görevleri yerine getirmek.



**Orta Karadeniz Geçit Kuşağı Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü**  
**İŞ TANIMI VE GEREKLERİ**

İş Unvanı	Yemekhane Sorumlusu
Bölüm/Birim	Destek Hizmetleri

**YETKİLERİ:**

1. Yukarıda belirtilen görev ve sorumlulukları gerçekleştirme yetkisine sahip olmak.
2. Faaliyetlerin gerçekleştirilmesi için gerekli araç ve gereci kullanmak.
3. Birimde yürütülen faaliyetler ile ilgili evrakları imzalamak ve/veya paraflamak.

**EN YAKIN YÖNETİCİSİ:**

- Destek Hizmetleri Birim Sorumlusu

**ALTINDAKİ BAĞLI İŞ UNVANLARI:**

- Aşçı
- Yemekhane Görevlisi

**BU İŞTE ÇALIŞANDA ARANAN NİTELİKLER:**

1. **Eğitim:** En az Lise mezunu olmak, tercihen Yüksekokul veya 4 yıllık Üniversite (Lisans) mezunu olmak.
2. **Uzmanlık:** Görevini gereği gibi yerine getirebilmek için gerekli bilgiye sahip olmak.
3. **Deneyim:** Görevini gereği gibi yerine getirebilmek için gerekli iş deneyimine sahip olmak.
4. **Yabancı Dil:** Yabancı dil bilgisi gerekmemektedir.
5. **Diğer Gereklilikler:** Kamu kuruluşunda memur veya işçi statüsünde görev yapma şartlarını taşıyor olmak.

**ÇALIŞMA KOŞULLARI:**

1. **Çalışma Ortamı:** Büro ve yemekhane ortamında çalışmak.
2. **Çalışma Saatleri:** Normal çalışma saatleri içinde görev yapmak
3. **Mesai:** Gerekliğinde normal çalışma saatleri dışında da görev yapabilmek.
4. **Seyahat Durumu:** Toplantı ve eğitimlere katılmak, gerektiğinde seyahat etmek
5. **Risk Durumu:** Gürültü, yüksek ısı, nem, toz, koku, iş kazası, meslek hastalığına ve/veya kısa süreli ekran radyasyonuna maruz kalmak.