



**T.C.**  
**TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ**  
**Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı**  
**Yemekhane Başaşçısı Görev Tanımı**

Doküman No	SKSDB-GT-20
İlk Yayın Tarihi	02.01.2024
Revizyon Tarihi	02.01.2024
Revizyon No	00
Sayfa No	1

**A. GÖREV TANIMI**

Mutfakta ve mutfağa bağlı tüm bölümlerde yemek hazırlama, pişirme, dağıtım ve temizlik ile görevli tüm personelin faaliyetlerinin planlanması, yönlendirilmesi, kontrolü ve koordinasyonundan sorumludur.

**B. GÖREV YETKİ VE SORUMLULUKLARI**

- Üniversite mutfağını idare, organize ve kontrol eder,
- Yemeklerin servise çıkmadan önce ön kontrolünü yapar. Bu aşamada tat, koku, kıvam özelliklerine dikkat eder ve gerekli ise değişiklik sağlar,
- İhtiyaca uygun olarak alınan gıda maddelerinin muayenelerinin yapılıp mutfağa alınmasından sonra depolama, hazırlama, pişirme ve servisinin yapılmasına kadar geçen sürelerde kontrollerini yapar,
- Fiziksel bakımına (saç, sakal, tırnak vb. ) dikkat eder. Temiz, düzgün ve ütülü üniforma ile çalışır. Çalışma esnasında bone (kep), eldiven, maske, gerekliyse galoş ve özellikle hazırlık, pişirme ve servis alanlarında kolluk giyerek çalışır,
- Mutfak ve mutfak cihazlarının temizliğini yaptırmak mutfakta görevli aşçılar, bulaşıkçılar ve temizlik elemanlarının iş ve işlemlerini takip etmek,
- Mutfakta çalışan diğer personellerin de hijyen ve kılık-kıyafet kurallarına uygun olarak çalışmasından sorumludur,
- Yemeklerin kaliteli olarak hazırlanabilmesi, gerekli iş yöntemlerini ve gerekli pişirme standartlarını hazırlar,
- Pişecek yemekler için standart lezzet yakalanması ve atıkların önlenmesi için standart tarifelerin hazırlanmasını ve aşçıların bu tarifelere uymasını denetler,
- Yemek hizmetinin tüm aşamalarında uygunsuzlukların belirlenmesinden sorumludur,
- Kullanılmakta olan malzeme, cihaz ve demirbaşların uygun şartlarda, düzgün ve verimli kullanılmasını ayrıca gerekli olan bakımlarının yapılmasını sağlar,
- Fiziki alanlarla kullanılan cihaz ve demirbaşların temizliğine dikkat eder,
- İdarece verilecek diğer görevleri yapmak,

**C. VEKALET DURUMU**

Yemekhane Çalışan Aşçı

**D. GÖREVİN GEREKTİRDİĞİ NİTELİKLER**

- 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ve 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu'nda belirtilen şartları taşıyor olmak.
- Aşağıda listelenen Kanunlar hakkında bilgili olmak;
  1. 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu
  2. 657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu
  3. 4857 Sayılı İş Kanunu
  4. 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
  5. 6698 Sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu
  6. Devlet Memurları Yiyecek Yardımı Yönetmeliği
  7. Devlet Memurları Yiyecek Yardımı Yönetmeliği Uygulama Tebliği
  8. Hijyen Yönetmeliği

\* Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi ilgili yönetmelik ve yönergeler gereğince hazırlanmıştır.

*Bu dokümanın basılı hali kontrolsüz doküman kabul edilmektedir. Lütfen web sitesinden en son versiyonuna ulaşınız.*