

| DOKÜMAN KODU | YAYIN TARİHİ | REVİZYON NO | REVİZYON TARİHİ | SAYFA /NO |
|--------------|--------------|-------------|-----------------|-------------|
| KU.YD.14 | 01.01.2019 | | | Sayfa 1 / 2 |

Görev: Diyetisyen

Amiri Ve Üst Amirler: Başhekim, Başhekim Yardımcısı

Görev Devri: Görevlendirilen Diyetisyen

Görev Amacı: : Kurumun belirlediği politika, hedef, kural ve düzenlemeler doğrultusunda hizmetlerin yerine getirilmesini ve kurumdaki hizmet sürekliliğini sağlamak

Temel İş, Yetki ve Sorumluluklar:

a) Diyetisyenin idari görev ve yetkileri,

- 1) Yemeklerin besin değerlerinin yeterli ve besin maddelerinin dengeli olmasını sağlar.
- 2) Normal yemek alan hastalarla personel için, mevsimlik yemek listelerini başhekimin uygun gördüğü bir komite ile beraber düzenler.
- 3) Planlanan yemek listeleri ve yönetmelik eki istihkak cetvellerine göre tüketim maddeleri günlük tabelalarını hazırlar, ayrıca bir görevlisi varsa hazırlattırır ve birlikte imzalarlar.
- 4) Mutfağın temizlik ve düzenini, mutfak personelinin sağlıklı olmasını, yiyeceklerin hijyen kurallarına uygun, lezzet ve besin değerlerinden kayba uğramadan pişirilmesini sağlar ve dağıtımını kontrol eder.
- 5) Hazırlanmış veya çiğ yiyeceklerin hijyen standartlarına uygun olarak saklanmasını sağlar ve denetler.
- 6) Yemek tarifelerini standartlaştırır ve gerektiğinde günün şartlarına uygun düzeltmeler yapar.
- 7) Beslenme ile ilgili lüzumlu araç ve gereçleri saptar ve sağlanması için hastane müdürüne bildirir.
- 8) Hazırlanan yiyeceklerin hastalara ve personelin sofrasına kadar kaliteli ve gerekenlerin sıcak bir şekilde getirilmesini sağlar. Servis ofislerinin yemek dağıtımı, bulaşık yıkanması, hasta kahvaltısı ve yiyeceklerinin muhafazası ve sair hususlarda bunların düzenli ve usulüne uygun olması için gerekli tedbirleri aldırır.
- 9) Personel yemek servisinin düzenli olarak işlenmesini, yemek yenen yerlerin ve yemek kaplarının modern usullerle temizlenmesini sağlar.
- 10) Personelden özel diyet alanların listelerini hazırlar ve onları bu konuda eğitir.
- 11) Ayrıca mutfak personelinin hizmet içi eğitim programını hastane müdürü ile birlikte planlayarak yaptırır. Beslenme ile ilgili seminer ve konferanslara katılır.

b) Diyetisyenlerin tedaviye ilişkin görev ve yetkileri

- 1) Tabibin saptayıp önerdiği esaslara göre hastaya rejim yemeği tertip eder. Hasta ile mülakat yaparak istek ve alışkanlıkları ile hastane olanaklarını göz önünde tutmak suretiyle gıda ve yemek çeşiti planlanmasını yapar. Rejim yemeği tabelalarını hazırlattırır.
- 2) Rejim yemeği hazırlanma ve pişirme esasları hakkında ilgililere direktif verir. Rejim yemeği mutfağının çalışmalarını ve diyet hazırlanma hususlarını düzene koyar ve kontrol eder. Gerektiğinde rejim yemeğini kendisi hazırlar.
- 3) Süt çocukları ile küçük çocuklar için hazırlanan mama ve rejim yemeklerinin hazırlanması, pişirilme ve dağıtılma esaslarını saptar. Bu konuda ilgililere direktif vererek hazırlattırır. Gerektiğinde mamaları kendisi hazırlar.
- 4) Rejim yemeği tepsilerini kontrol eder. Rejim yemeklerinin cins, miktar, nitelik, görünüş, sıcaklık-soğukluk vs. bakımından hastalara önerilen ve tertip edilen rejim yemeğine uygun olup olmadığını, dağıtılmadan evvel görür ve düzenli dağıtım yapılması için gerekli tedbirleri aldırır.

| DOKÜMAN KODU | YAYIN TARİHİ | REVİZYON NO | REVİZYON TARİHİ | SAYFA /NO |
|--------------|--------------|-------------|-----------------|-------------|
| KU.YD.14 | 01.01.2019 | | | Sayfa 2 / 2 |

5) Diyetisyenler, yatan hastaları muntazam dolaşarak bunların diyet ve normal yemekleri ile ilgili istek ve eğilimlerini tespit eder. Yemek listelerinin yapımında bu istekleri dikkate alır. Normal veya rejim yemeği yiyen hastaların tabibin tespit ettiği esaslar içinde kalmak suretiyle mümkün olduğu kadar değişik yemeklerini sağlar.

Hastaların yemeklerini yiyip yemediklerini kontrol eder. Hastayı yemek rejimi hususunda eğitim ve artıkların miktarını saptayarak her gün tüketmiş olduğu besinler hakkında gerekirse tabibe bilgi verir.

Diyetisyen bu yönetmeliğe ekli günlük istihkak cetvellerinde gösterilen miktarlar üzerinde çıkarılan yemeklerden artan ve dökülenler olduğu takdirde bunların yapımında bir kişi için hesaplanan gıda maddelerinin miktarını, baştabibin onayını almak suretiyle daha aşağı miktarlara indirerek ekonomi sağlar.

Kurumlarda diyet uzmanı bulunmadığı takdirde bunun idari görevlerini hastane müdürü yürütür.

6) Kurumdan ayrılan hastalara önerilen yemek rejimi şeklini evlerinde uygulamaları için fikir verir, örnek listeler hazırlayarak hastayı rejimi hususunda eğitir.

7) Servis mutfaklarının hijyen standartlarına uygun olarak işlemlerini sağlar.

8) Çeşitli hastalıklarda verilmesi gerekli rejimler konusunda tabiilerle birlikte araştırma yapar.

c) Diyetisyenin poliklinikteki görev ve yetkileri,

1) Poliklinik hastalarına, tabibin belirttiği ilkelere ve hastanın sosyo - ekonomik durumuna göre rejim düzenler, yazılı ve sözlü olarak hasta ve yakınlarına rejim hakkında bilgi verir.

2) Beslenme ile ilgili poliklinik kayıtlarını tutar.