BİRİM: ..... Hastanesi

GÖREV ADI: Diyetisyen

AMİR VE ÜST AMİRLER: Başhekim

GÖREV AMACI: Kliniklerinde yatan hastaların özel diyetle tedavi gerektiren beslenme programlarını karşılamak, diyet polikliniğini yapmak. yemek hizmetlerini planlamak yönlendirmek ve denetlemek

TEMEL İŞ ve SORUMLULUKLAR:

1. Yaş , cinsiyet ve fiziksel uğraşı gruplarına göre , sağlıklı bireyler için enerji ve besin öğeleri gereksinimleri ile sağlıklı beslenme programlarını belirler. Özel grupların beslenme ihtiyaçlarına yönelik çalışmaların yürütülmesinde görev alır.
2. Besin analizleri yapar, sağlıklı beslenmeye ve özel amaçlara yönelik besin grupları geliştirir ve bunların doğru kullanımını sağlar.
3. Toplumda beslenme sorunlarına ve sorunların çözümüne yönelik çalışmalar yapar . Ulusal , bölgesel ve yerel düzeyde besin ve beslenme politikalarının oluşturulmasında , eylem planlarının yapılmasında ve uygulanmasında görev alır.
4. Hekimin yönlendirmesi ile hastalar için gerekli beslenme programlarını düzenler. Bireylerin hastalığına, antropometrik ölçümlerine, laboratuvar bulgularına ve tedavisine uygun olarak besin öğesi gereksinimlerini belirler , diyet tedavilerini ve beslenme hizmetlerini planlar, uygular ve izler.
5. Hastaların sağlık kuruluşlarında hastane malnütrisyonuna maruz kalmamaları için gerekli önlemleri alır. Hastaların diyet ve normal yemekleri ile ilgili istek ve eğilimlerini tespit ederek , yemek listelerini tabibin tespit ettiği esaslar içinde kalmak süratiyle hazırlar. Hastayı yemek rejimi hususunda eğitir. Hastaların yemeklerini yiyip yemediklerini kontrol eder, tüketmiş olduğu besinler hakkında gerekirse tabibe bilgi verir.
6. Hastalara verilecek olan oral , enteral ve parenteral beslenme ürünlerinin seçiminde, hazırlanmasında , uygulamalarında , eğitim ve izleme süreçlerinde görev alır.
7. Satın alınacak gıda maddelerinin miktarının belirlenmesinde ve değerlendirme çalışmalarında görev alır.
8. Beslenme hizmetinde çalışan personelin denetimini yapar, hizmet içi eğitimlerini planlar , uygular / uygulatır. Hizmetin her aşamasında besin, personel , fiziksel alan ve araç – gereçlerin temizlik ve hijyeni için gerekli önlemlerin alınmasını sağlar.
9. Meni planlaması yapar ve uygulanan menüleri denetler. Standart yemek tariflerinin geliştirilmesini ve uygulanmasını sağlar , gerektiğinde günün ve kuruluşun şartlarına uygun düzenlemeleri yapar.
10. Yiyecek – içeceklerin uygun yöntemlerle depolanmasını ve depodan yiyecek – içecek çıkışını denetler.
11. Toplu beslenme alanlarının ve araç / gereçlerin günün şartlarına uygun ve ihtiyaca cevap verebilecek standartlara ulaşmasını sağlar. Yemek hazırlama, pişirme ve servis alanlarında oluşabilecek kazaları önleyici tedbirlerin alınmasını ve ilk yardım araçlarının bulunmasını sağlar.
12. Yiyeceklerin hazırlama ,pişirme ve servisi ilkeleri doğrultusunda tüketime sunulmasını sağlar.
13. Besin güvenliğinin sağlanmasında ve kalite sistemlerinin kurulmasında görev alır.