

Adı Soyadı:

İşe Başlama Tarihi:

Deneme Süresi Bitiş Tarihi:

	A Anlatıldı	G Gösterildi	U Uygulatıldı
--	----------------	-----------------	------------------

HASTANE TANITIMI VE YÖNETİM YAPISI

Kurum misyon, vizyon ve değerleri			
Kurum organizasyon şeması			
Görev yetki ve sorumluluklar, iş tanımı			
Fiziki mekan tanıtımı			
Çalışma prensiplerinin ve kurallarının anlatılması			
Kurum imajına uygun görünüm ve olumlu davranış kuralları			
Bölüm çalışanları/ ilgili hekimler ile tanışma			
Diğer departman temsilcileri ile tanışma			
İletişim			

Bu bölüm ilk iki hafta içinde öğretilir.

BÖLÜM İŞLEYİŞİ

Birime yönelik yazılı düzenlemeler			
Yemekhane İşleyiş Prosedürü			
Eğitimlerin takibi ve katılım sağlanması			
Risk analizi planı			
Hasta/hasta yakını ve çalışanlara sunulacak yemek hizmetlerine ilişkin süreçler			
Çalışanın birimdeki görev ve sorumlulukları			
Sağlık taraması			
Hasta ve çalışan güvenliği			
Kişisel koruyucu donanım			
Temizlik malzemelerinin kullanım özellikleri ve birimde saklanma koşulları			
Sağlık turizmi kapsamındaki hastalarının yemek menüsü			
Gıdaların türlerine göre aranması gereken nitelikler			
Yiyecek/içecek bölümünün gıda ihtiyaçlarının tespiti ve kontrolü			
Tedarikçi kabul ve değerlendirilmesi			
Gıdaların taşınması ve teslimine yönelik asgari belgeler ve gereklilikler			
Gıdaların türlerine göre depolama koşulları			
Gıdaların hazırlanma süreçleri			
Yemekhane ve gıda hijyeni			
Yemeklerin taşınması ve dağıtım-rasyon kartları			
Porsiyonlama ve yemek sıcaklıkları			

Bu bölüm ilk dört hafta içinde öğretilir.

ENFEKSİYONLARIN ÖNLENMESİ

El Hijyeni/ Eldiven Kullanımı			
Yemekhane Temizlik Kuralları, Hastane Temizliği Prosedürü			

Bu bölüm ilk bir hafta içinde öğretilir.

ACİL DURUM YÖNETİMİ

	Beyaz kod süreci			
	Mavi kod süreci			
	Pembe kod süreci			
	Kırmızı kod süreci			
Bu bölüm ilk dört hafta içinde öğretilir.				
HASTA GÜVENLİĞİ				
	Hasta mahremiyeti, hasta bilgilerinin gizliliği			
	Hasta hakları			
Bu bölüm ilk dört hafta içinde öğretilir.				

DEĞERLENDİRME:

5 4 3 2 1
☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Tarih:

1.Yönetici adı/soyadı/imza:

- ☐ Çalışmaya devam edilecek
☐ Çalışmaya devam edilmeyecek, deneme süresi olumsuz

Tarih:

2.Yönetici (Onay) adı/soyadı/imza:

Açıklama: İşe yeni başlayan çalışan için 1. yöneticisi tarafından uygulanır. İK liderliğinde yürütülür. 2 aylık deneme süresi sonucundayüz yüze yaptığı değerlendirme sonucu karar verir. Son onay için 2.yönetici (Genel Müdür) onayı alınır.

*3'ün altında puan alan kişi ile çalışmaya devam edilmez.