

Zakres obowiązków na stanowisku pracy:

1. planowanie jadłospisów dla pacjentów w zależności od stanu zdrowia, zasad dietetycznych i nawyków żywieniowych,
2. prowadzenie kontroli jakości produktów żywnościowych oraz nadzór nad ich przechowywaniem i przydatnością do spożycia,
3. nadzór nad stanem sanitarno – epidemiologicznym pomieszczeń i urządzeń działu żywienia,
4. prowadzenie kontroli posiłków pod względem ilościowym i jakościowym,
5. nadzór nad sporządzaniem diet specjalnych,
6. dbanie o estetykę podawanych posiłków,
7. propagowanie zasad racjonalnego żywienia wśród pacjentów – edukacja pacjentów i ich rodzin,
8. opracowywanie wskazówek dietetycznych dla pacjentów wypisywanych do domu.

wykonywanie innych poleceń Dyrektora dotyczących pracy zgodnych z przepisami prawa i ustalonym w umowie rodzajem pracy.