

직 무 소 개 서

채용분야	직 종	직 급	부 서
	운영기능직	A1급	급식영양과

세부직무	환자식 조리 • 배식 • 세척 및 이에 수반되는 각종 제반 업무
업무내용	<ul style="list-style-type: none"> ■ (식재료 전처리) 환자식 식사 종류별로 계획된 식단대로 음식이 조리될 수 있도록 식재료 다듬기, 세척하기, 썰기 등의 조리 전 준비 작업을 수행한다. ■ (환자식 조리) 환자식으로 제공될 밥(죽, 미음 포함), 국, 육류찬, 나물찬, 특식찬 및 선택식 등을 식사 종류별 계획된 식단에 제시되어 있는 재료별 중량을 확인하고 조리지침에 맞춰 조리한다. ■ (경관유동식 및 분유 조제) 신생아 및 경관급식을 실시하는 환자들에게 제공되는 경관유동식 및 분유의 환자별 처방량을 확인하고 경관식 지침에 맞춰 조제한다. ■ (환자식 상차림) 환자별 식사명과 상차림 업무지시가 명기된 식찰을 확인하고, 해당 끼니에 계획된 처방 식사명의 식단을 식찰에 명기된 대로 상차림 한다. ■ (환자식 병동배식) 매끼니 상차림 및 상차림 확인이 완료된 환자식을 해당 환자가 있는 병실로 전달하는 업무를 수행한다. ■ (퇴식상 회수 및 세척) 병동 배식 후 일정 시간이 지나면 퇴식되어 있는 환자식을 회수하여 잔반을 분리하고 식기 및 수저를 정리한 후 배식차 내부를 청소하고, 식기와 수저는 세척한다. ■ (작업 기구, 기기 및 시설 관리) 부서 지침에 따라 환자식 조리 및 배식, 세척 작업에 사용되는 기구, 기기 및 관련 시설의 세척과 청소, 소독 및 정리, 정돈 업무를 정기적으로 수행한다. ■ (작업 환경 관리) 부서 지침에 따라 환자식 조리, 배식, 세척 작업이 실시되는 작업장의 청소 및 정리, 정돈 업무를 정기적으로 수행한다.
직무요건	<p>[지 식]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 개인 위생에 대한 기본 지식 및 정보 - 식품 위생에 대한 기본 지식 및 정보 - 조리 원리에 대한 기본 지식 및 정보 - 작업 안전에 대한 기본 지식 및 정보 - 환경 위생에 대한 기본 지식 및 정보

	<p>[기 술]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식재료 전처리 능력 - 한식 조리 능력 - 상차림 현황 파악을 위한 산술 능력 - 부서 내 각종 지침 및 작업지시서 이해 능력 - 환자의 요구 및 업무 지시 내용을 정확히 파악하는 능력 - 배식 카트 운행 능력 <p>[역 량]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 원내 규정 및 부서 내 업무 지침을 준수하는 태도 - 업무 수행에 있어 동료와 협업하는 태도 - 업무 수행에 있어 환자를 우선시하는 CS 역량 - 업무 수행에 있어 책임감 있는 태도
<p>직업기초 능 력</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 읽고 쓰고 말하는 의사소통이 가능하여야 함 - 5kg 내외의 물건을 들고 운반 가능하여야 함 - 장시간 서서하는 작업이 가능하여야 함
<p>비 고</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 조리사 자격증 우대 - 단체 급식 조리 경력 우대 - 근무일정표에 따라 토요일, 일요일 근무 포함 (업무시간 5:30~21:30 내에서 교대 근무)