
التغذية



وزارة الصحة

بطاقة الوصف الوظيفي

المسمى الوظيفي	رئيس قسم التغذية	رقم المسمى الوظيفي
الادارة /المديرية	مستشفى	القسم
الوحدة/الشعبة		المسؤول المباشر
		المساعد الإداري في المستشفى

الغاية / الهدف العام للووظيفة	الإشراف على المتطلبات والاحتياجات الغذائية لكل من المرضى والكوادر العاملة في المستشفى و القيام بوضع لائحة بالوجبات الصحية عن طريق معرفته بالسعرات الحرارية المطلوبة والاحتياجات الغذائية لكل من العاملين في المستشفى والمرضى و حسب احتياجاتهم
----------------------------------	---

الرقم	المهام والمسؤوليات الرئيسية
١.	الإشراف على سير نظام العمل في قسم التغذية
٢.	الإشراف على قائمة الطعام الخاصة لكل من كادر العمل والمرضى في المستشفى
٣.	الإشراف على تحضير الطعام في مطعم المستشفى حسب الموصفات العلمية الصحيحة
٤.	الإشراف و ومتابعة توزيع الوجبات على المرضى في المستشفى بطريقة نظيفة و صحية
٥.	المشاركة في عضوية اللجان المختلفة في المستشفى متضمنة (لجنة توفير مواد الإعاشة ولجنة التأكيد على الجودة)
٦.	الإشراف على التعاقدات مع الشركات الخاصة التي تقوم بتقديم الغذاء
٧.	القيام برفع التقارير الخاصة بالأداء في العمل للمسؤول المباشر
٨.	رفع تقارير يومية للمسؤول المباشر بخصوص الأمور اليومية، الاحتياجات، الوضع العام في قسم التغذية
٩.	إرسال نسخ إلى وزارة الصحة تشمل كافة المعاملات مثل الفواتير والكتب الرسمية و حسب ما هو معمول به في الوزارة
١٠.	الإشراف على تحضير الطلبات الخاصة بمواد الإعاشة المطلوبة مثل(مواد الإعاشة الجافة مثل الحبوب، المواد التموينية، اللحوم، الدواجن، الخضراوات والفواكه)
١١.	متابعة السجل الخاص بطلبات مواد الإعاشة و مراقبته باستمرار
١٢.	الإشراف على كيفية تخزين وتوزيع مواد الإعاشة
١٣.	الإشراف على التخلص من مواد الإعاشة التي انتهى تاريخ صلاحية لها، والمواد الغير صالحة للاستخدام مع التأكيد على عدم حدوث ذلك
١٤.	إدارة والإشراف على برامج مكافحة الحشرات (القضاء على الحشرات في قسم التغذية) و التأكد من النظافة العامة
١٥.	رفع التقارير الخاصة بالمواد المفقودة أو المسروقة من مواد الإعاشة إلى المسؤول المباشر
١٦.	التأكيد على إن المركبات في قسم الحركات تستخدم لنقل مواد الإعاشة
١٧.	التأكيد والإشراف على المركبات من أجل تحري السلامة العامة قبل التحرك لغايات نقل مواد الإعاشة
١٨.	القيام بحل المشاكل والتي تعترض العاملين في القسم

الرقم	المهام والمسؤوليات الرئيسية
١٩.	تحضير جداول العمل الخاصة بالموظفين في القسم
٢٠.	القيام بحضور الاجتماعات التي تخص القسم
٢١.	القيام بجمع المعلومات و الاحصاءات الخاصة بقسم التغذية
٢٢.	في الحالات الطارئة (وجود عدد زائد من المرضى ،أو في حالة الأجواء الجوية الصعبة)، القيام بتوفير الاحتياجات للمرضى والمستشفى
٢٣.	التعاون على إسداء النصيحة وإعطاء المريض معلومات صحيحة عن النظام الغذائي الخاص به (كل حالة على حدة)

الرقم	المؤهل العلمي	سنوات الخبرة	المهارات/التدريب	متطلبات أخرى
١.	الحصول على بكالوريوس في الزراعة / فرع التغذية	الخبرة لا تقل عن سبع سنوات في هذا المجال	معرفة استخدام تطبيقات الحاسوب	القدرة على العمل تحت أي ظروف (ضغوط العمل المختلفة)
٢.	او ماجستير في التغذية	الخبرة لا تقل عن أربع سنوات في هذا المجال	معرفة بالقوانين والتعليمات	
			مهارات الاتصال و التعامل مع الآخرين	
			المتابعة والدقة	الامام باللغة الانجليزية
			دورات فنية متخصصة في مجال العمل	
			تطبيق المعايير العالمية في تنفيذ العمل	

مؤشرات الاداء الرئيسية
١. عدد الوجبات الغذائية المحضرة \معدلاتها اليومية \الشهرية
٢. عدد و نوع الشكاوي
٣. مستوى رضى المرضى و العاملين عن مستوى الوجبات الغذائية و الخدمات التي يقدمها القسم
٤. درجة الالتزام باللباس الخاص و النظافة
٥. وجود أي امراض أو مشاكل صحية يكون سببا لها – كحالات الاسهال ... إلخ

ظروف وبيئة العمل
١. وجود علاقات عمل ايجابية
٢. توفير المعدات و الادوات اللازمة لتقديم الغذاء و الوجبات بطريقة سليمة كتوفير مطبخ حديث و ادواته و ادوات السلامة و النظافة العامة
٣. توفير ادوات و لوازم السلامة العامة للحد من وسائل انتشار الامراض من خلال الدواء



وزارة الصحة

بطاقة الوصف الوظيفي

المسمى الوظيفي	رئيس قسم الخدمات	رقم المسمى الوظيفي
الإدارة / المديرية		القسم
الوحدة/ الشعبة		المسؤول المباشر
مساعد مدير المستشفى للخدمات\ التزويد		

الغاية / الهدف العام للوظيفة	مسؤول عن إدارة خدمات التنظيف في المستشفى و التي تتضمن النظافة العامة في كل الأماكن و المساحات ضمن ساحات المستشفى
------------------------------	--

الرقم	المهام والمسؤوليات الرئيسية
١.	الإشراف على صيانة المباني والأرضيات في المستشفى
٢.	تدريب المروسين عن كيفية استخدام معدات و أدوات التنظيف لتشمل المكنسة الكهربائية و فرك الأرض بواسطة الجلاية و آلة التلميع و الشفط ... إلخ و كيفية التعامل مع المواد الخطرة (المنظفات و المواد الكاوية)
٣.	الإشراف على تدريب العاملين عن إجراءات السلامة العامة و طرق الإسعافات الأولية
٤.	إعداد جداول العمل في القسم و متابعة و تسجيل دوام العاملين في القسم و تفقد غيابهم و تقييم لأداء العاملين في القسم
٥.	القيام بتفحص أداء العاملين في القسم لتحري الجودة في العمل (نظافة الأرضيات، المحافظة على النظافة العامة)
٦.	التأكيد على التزام العاملين بارتداء الزي الخاص بهم و المميز عن باقي الموظفين
٧.	القيام بالتنسيق مع قسم الصيانة للقيام بأي إصلاحات لمعدات التنظيف و متابعة ذلك للوصول الى مستوى الصيانة المطلوب
٨.	القيام بحل المشاكل و التي تعترض قسم التنظيف بالتعاون و التنسيق مع المسؤول المباشر
٩.	القيام بالتنسيق من أجل شراء و التخلص من المواد الخطرة مثل (مواد التنظيف الحارقة و المبيضات)
١٠.	القيام بالتنسيق من أجل القضاء و إبادة الحشرات و بالتعاون مع الجهات المعنية داخل المستشفى
١١.	التنسيق مع المستشفى و "مراقبة النظافة و الصحة العامة" من أجل اتخاذ اللازم في حالة وجود عوامل تشكل خطورة عن طريق العدوى
١٢.	القيام بالتنسيق مع كادر التمريض من أجل تحري إن كانت هنالك بعض حالات التحسس الجلدي من قبل المرضى بخصوص استخدام بعض مواد التنظيف
١٣.	القيام بعمل تقارير عن كل ما يتعلق بالسلامة العامة و الصحة، و أيضا القيام بعمل طلبات (بالمواد المستهلكة، تبديل و إصلاح المعدات المستخدمة ... إلخ)
١٤.	التنسيق مع الأمن من أجل الدخول للمكاتب و غرفة العمليات من أجل التنظيف
١٥.	مسؤول عن عمل متابعة خدمات و نظافة مخازن المياه في المستشفى (تنقية المياه، ضخ المياه ... إلخ)

الرقم	المؤهل العلمي	سنوات الخبرة	المهارات/التدريب	متطلبات اخرى
١.	دبلوم في الفندقية أو أي مجال قريب بعد شهادة التوجيهي	خمس سنوات على الأقل خبرة في مجال المستشفيات	يكون مدرب على كيفية استخدام المواد و التخلص من المواد التي تمثل خطورة (الحارقة و الكاوية) دورة الدفاع المدني	الحصول على رخصة قيادة أردنية صالحة للاستعمال
			مهارات الاتصال و التعامل مع الآخرين	القدرة على العمل تحت ضغوط العمل
			المتابعة والدقة	
			دورات فنية متخصصة في مجال العمل	
			معرفة بالقوانين والتعليمات	

مؤشرات الاداء الرئيسية
١. درجة رضا العاملين و ادارة المستشفى عن مستوى النظافة و الخدمات المرتبطة بها
٢. وجود خطة عمل يومية \ و الالتزام بها
٣. عدد الشكاوي المقدمة

ظروف وبيئة العمل
١. علاقات عمل ايجابية
٢. توفير المواد و المعدات و ادوات التنظيف الخاصة في مجال العمل
٣. توفير بيئة عمل مناسبة و ادوات للحماية و الوقاية من العدوى



وزارة الصحة

بطاقة الوصف الوظيفي

المسمى الوظيفي	أخصائي/أخصائية التغذية	رقم المسمى الوظيفي	
الإدارة /المديرية	مستشفى	القسم	التغذية
الوحدة/الشعبة		المسؤول المباشر	مدير قسم

الغاية / الهدف العام للووظيفة	المساهمة في تلبية الاحتياجات الغذائية ومتطلبات الطعام للمرضى و العاملين في المستشفى والقيام بوضع قائمة بالوجبات الصحية عن طريق معرفته بالسرعات الحرارية المطلوبة والاحتياجات الغذائية لكل من العاملين والمرضى في المستشفى كلا حسب احتياجاته
----------------------------------	---

الرقم	المهام والمسؤوليات الرئيسية
١.	الإشراف و المتابعة لكافة العاملين الذين يقومون بتحضير الطعام (مثل الشيف)، و مكان تحضير الطعام و نظافة المطبخ
٢.	و الإشراف على قائمة الطعام لكل من المرضى و ذلك حسب تعليمات الاطباء المعالجين في المستشفى
٣.	الإشراف و متابعة توزيع وجبات الطعام للمرضى في المستشفى حسب الاصول العلمية
٤.	المشاركة في عضوية بعض اللجان في المستشفى (لجنة استلام مواد الإعاشة و التأكيد على النوعية)
٥.	تقديم نتائج تقييم الأداء للعاملين في القسم للمسؤول المباشر
٦.	تقديم تقارير شفوية، و احيانا كتابية إلى رئيس قسم التغذية بخصوص أداء العمل و كل ما يتعلق بالأمور التشغيلية في القسم واية مشاكل يواجهها
٧.	المتابعة مع الدوائر في وزارة الصحة بخصوص مواد الإعاشة المطلوبة من خلال العطاءات المطروحة
٨.	تحضير الطلبات الخاصة بمواد الإعاشة واستلام هذه المواد الجافة مثل الحبوب، المواد التموينية، اللحوم، الدواجن، الخضراوات وذلك في ضوء الطلبات من الناحية الكمية و النوعية
٩.	تسجيل طلبات لشراء مواد الإعاشة في السجل الخاص بمواد الإعاشة و القيام بتدقيق إيصالات مواد الإعاشة
١٠.	الإشراف على التخلص من مواد الإعاشة الغير صالحة للاستخدام و التي انتهت مدة صالحيتها
١١.	القيام بتبليغ الإدارة في حالة وجود حشرات لمكافحتها و القضاء عليها
١٢.	كتابة تقرير و تقديمه إلى رئيس قسم التغذية بخصوص مواد الإعاشة المسروقة و المفقودة
١٣.	التنسيق مع قسم الحركة للتنقلات الداخلية و نقل المواد الغذائية
١٤.	حل المشاكل و التي تعترض العمل في القسم و التشاور مع رئيس القسم لحل المشاكل خارج صلاحيات
١٥.	عمل برنامج غذائي يتماشى مع احتياجات المرضى بالتنسيق مع المسؤول المباشر من خلال:- التشخيص المرضي (التاريخ الطبي) ، الأعراض ، المضاعفات القياسات الجسمية و تشمل : الوزن و الطول و مؤشر الكتلة ، سمك ثنية الجلد التاريخ الغذائي

الرقم	المهام والمسؤوليات الرئيسية
	التقييم المعلمي (التحاليل المخبرية) الأدوية التي يستعملها المريض النشاط الذي يمارسه المريض (خفيف ، متوسط ، عالي) حالة المريض الاجتماعية ، الاقتصادية ، الثقافية إضافة إلى جنس المريض و عمره وجنسيته
١٦.	حضور الاجتماعات التي تخص القسم
١٧.	تقديم وصفات غذائية للمرضى (سواء كانوا داخل المستشفى أم خارجها، كمرضى السكري) و في مجال تخصص عمله

الرقم	المؤهل العلمي	سنوات الخبرة	المهارات/التدريب	متطلبات أخرى
١.	بكالوريوس في علم التغذية	لا تقل عن 2 سنوات في هذا المجال كحد أدنى	دورة في الإدارة مهارات الاتصال و التعامل مع الآخرين تطبيق المعايير العالمية في تنفيذ العمل دورات فنية متخصصة في مجال العمل معرفة بالقوانين والتعليمات	الإلمام باللغة الانجليزية القدرة على العمل تحت أي ظروف (ضغوط العمل المختلفة)

مؤشرات الاداء الرئيسية
١. عدد الوجبات الغذائية المحضرة \معدلاتها اليومية \الشهرية
٢. عدد و نوع الشكاوي
٣. مستوى رضى المرضى و العاملين عن مستوى الوجبات الغذائية و الخدمات التي يقدمها القسم
٤. درجة الالتزام باللباس الخاص و النظافة
٥. وجود أي امراض أو مشاكل صحية يكون سببا لها – كحالات الاسهال ... الخ

ظروف وبيئة العمل
١. وجود علاقات عمل ايجابية
٢. توفير المعدات والادوات اللازمة لتقديم الغذاء والوجبات بطريقة سليمة كتوفير مطبخ حديث و ادواته وادوات السلامة والنظافة العامة
٣. توفير ادوات و لوازم السلامة العامة للحد من وسائل انتشار الامراض من خلال الدواء



وزارة الصحة

بطاقة الوصف الوظيفي

المسمى الوظيفي	رئيس الطهاه (الشيف)	رقم المسمى الوظيفي
الادارة /المديرية		القسم
الوحدة/الشعبة		المسؤول المباشر
		قسم التغذية
		رئيس قسم التغذية

الغاية / الهدف العام للوظيفة	المساهمة في تلبية الاحتياجات الغذائية ومتطلبات الطعام للمرضى و الكادر العامل في المستشفى و القيام بوضع قائمة بالاشراف على تحضير الوجبات الغذائية الصحية عن طريق معرفته بالاحتياجات الغذائية وكيفية تحضيرها و تجهيزها
------------------------------	--

الرقم	المهام والمسؤوليات الرئيسية
١.	المشاركة في إعداد طلبية الغذاء اليومي بالتنسيق مع قسم التغذية التابع للمستشفى
٢.	الإشراف على تحضير الطعام، الطبخ، توزيع الوجبات في المستشفى
٣.	القيام بفحص والإشراف على جودة الطعام المقدم في المستشفى
٤.	تدريب الطهاه الجدد في القسم
٥.	عمل جلسات تقييم لأداء الطهاه
٦.	تقديم نتائج التقارير بخصوص تقييم الإداء إلى رئيس قسم التغذية التابع لشركة الخدمات
٧.	تقديم تقارير شفوية يومياً و أحياناً كتابياً إلى رئيس قسم التغذية عن مضع العمل في المطبخ
٨.	القيام بتبليغ رئيس قسم التغذية في حالة وجود حشرات في القسم المكافحتها و القضاء عليها
٩.	إبلاغ رئيس قسم التغذية عن مواد الإعاشة المسروقة أو المفقودة
١٠.	حل المشاكل التي تعترض سير العمل في المطبخ
١١.	القيام بتوجيه و تدريب العاملين في المطبخ عن كيفية تحضير الطعام بإعطائهم محاضرات، ورشات عمل ... الخ
١٢.	الإشراف على النظافة العامة لأدوات و معدات المطبخ (الأفران ... الخ)
١٣.	القيام بالتنسيق مع فريق الصيانة في المطبخ للقيام بإصلاح الأدوات المستخدمة في المطبخ (مثل الغاز، الميكروويف ... الخ)
١٤.	الإشراف، والقيام بفحص دوري للمتابعة و المحافظة على شروط الصحة الخاصة بإعداد الطعام و التأكد من أن إعداد الطعام يتم حسب الإجراءات و الوسائل الصحية المطلوبة و المتبعة
١٥.	الأشراف على حفظ اللحوم و الخضار داخل الثلاجات
١٦.	الإشراف على نظافة العاملين من ناحية المظهر و التقيد بإجراء الفحوصات الطبية الدورية
١٧.	التأكد من تقيد الطهاه بالزي الموحد و التماشي مع سياسات المستشفى
١٨.	إعداد برامج الدوام الخاص بالطهاه

الرقم	المؤهل العلمي	سنوات الخبرة	المهارات/التدريب	متطلبات أخرى
١.	درجة البكالوريوس في الفندقة	الخبرة لا تقل عن خمس سنوات كطاهي في فنادق ومطاعم الدرجة الأولى أو المستشفيات	تطبيق المعايير العالمية في تنفيذ العمل	القدرة على العمل تحت أي ظروف (ضغوط العمل المختلفة)
			دورة في الإدارة	ان يكون ملماً باللغة الانجليزية (تحدثاً و قراءة)
			معرفة بالقوانين والتعليمات	
			مهارات الاتصال و التعامل مع الآخرين	
			قدرة على تنظيم العمل	
			دورات فنية متخصصة في مجال العمل	

مؤشرات الاداء الرئيسية
١. عدم الحصول على اية مخالفات تتعلق بشروط السلامة العامة
٢. درجة المحافظة على المظهر العام واللباقة في التعامل بشكل دائم
٣. درجة المحافظة على نظافة مكان العمل بشكل مستمر
٤. اعداد الوجبات بشكل متقن
٥. عدم وجود شكاوى او حالات تسمم

ظروف وبيئة العمل
١. وجود علاقات عمل ايجابية
٢. توفر اجهزة لمتطلبات العمل كاللباس وافران الغاز
٣. توفير المستلزمات والادوات الخاصة باعداد الطعام



وزارة الصحة

بطاقة الوصف الوظيفي

المسمى الوظيفي	الطاهي	رقم المسمى الوظيفي	
الإدارة /المديرية	مستشفى	القسم	قسم التغذية
الوحدة/الشعبة		المسؤول المباشر	(رئيس الطهارة) التابع لقسم التغذية

الغاية / الهدف العام للموظيفة	القيام بطهي الطعام في ضوء البرامج المعدة لذلك و تحت اشراف رئيس الطهارة
----------------------------------	--

الرقم	المهام والمسؤوليات الرئيسية
١.	تحضير وطبخ الشوربة واللحوم والخضروات والحلوى ويقلّي ويشوي ويحمص ويبخّر أو يسلق اللحوم والسمك تحضير السلطة والشطائر والكعك وعصير الفواكه والأطعمة الباردة الأخرى
٢.	استلام الطلبات من أخصائي التغذية واعداد وطهي اللحوم والخضروات والحساء حسب التعليمات
٣.	اعداد وجبات الطعام بالمواصفات الخاصة للمرضى في ضوء تعليمات أخصائي التغذية
٤.	القدرة على استخدام كافة وسائل السلامة العامة
٥.	مسؤول عن إعداد الاحتياجات العلاجية تحت إشراف أخصائي التغذية و ضمن الشروط الصحية اللازمة و تدريب من هم معة على ذلك
٦.	تحضير كافة المواد واللوازم المطلوبة لاعداد وطهي الطعام وتنظيف اللحوم والدجاج وتقطيعها و تطبيق الأسس الغذائية الصحية
٧.	تجهيز الطعام للمرضى والعاملين ضمن المدة الزمنية المقررة للوجبات وضمن أفضل المعايير
٨.	الترشيد في استخدام المواد عند تحضير الوجبات والتقيّد بالمقايير المحددة
	التقيّد بقواعد السلامة العامة وتطبيق الاجراءات الصحية المطلوبة قبل واثناء وبعد الانتهاء من الطهي واعداد الطعام
٩.	الإشراف على عمل مساعدي الطهارة خلال عملية تحضير وطهي وتوزيع الطعام
١٠.	المحافظة على نظافة الأدوات و المعدات المستخدمة في عملية الطهي قبل و بعد الاستعمال و المحافظة على نظافة المطبخ
١١.	القيام بفحص جودة الطعام المقدم في المستشفى والتأكد من سلامة الطهي و المذاق المقبول وحفظ القيمة الغذائية للطعام
١٢.	المحافظة على سلامة الأدوات و المعدات و ذلك بأستخدامها بطريقة جيدة
١٣.	المحافظة على الشروط الصحية اثناء القيام بالعمل الموكّل إليه المحافظة على المظهر العام والتقيّد باللباس الخاص
١٤.	إبلاغ رئيس الطهارة شفويّاً و أحياناً كتابياً عن الوضع العام في قسم التغذية عن أي ملاحظة تتعلق بالمواد الغذائية التي يتعامل بها مثل اللحوم و الخضار أو أي تلف أو عطل في الأدوات و المعدات المستخدمة... الخ

الرقم	المؤهل العلمي	سنوات الخبرة	المهارات/التدريب	متطلبات اخرى
١.	يكون حاصلاً على شهادة التوجيهي كحد أدنى، و يفضل الحصول على شهادة دبلوم في الفندقية بعد الثانوية	الخبرة لا تقل عن 5 سنوات كطاهي في فنادق و مطاعم الدرجة الأولى أو المستشفيات	مهارات الاتصال و التعامل مع الآخرين المتابعة والدقة	ان يكون حسن المظهر و اللباس
			دورات فنية متخصصة في مجال العمل	
			تطبيق المعايير العالمية في تنفيذ العمل	
			معرفة بالقوانين والتعليمات	

مؤشرات الاداء الرئيسية
١. عدم الحصول على اية مخالفات تتعلق بشروط السلامة العامة
٢. درجة المحافظة على المظهر العام واللباقة في التعامل بشكل دائم
٣. درجة المحافظة على نظافة مكان العمل بشكل مستمر
٤. اعداد الوجبات بشكل متقن
٥. عدم وجود شكاوى او حالات تسمم

ظروف وبيئة العمل
١. وجود علاقات عمل ايجابية
٢. توفر اجهزة لمتطلبات العمل كاللباس و افران الغاز
٣. توفير المستلزمات والادوات الخاصة باعداد الطعام



وزارة الصحة

بطاقة الوصف الوظيفي

المسمى الوظيفي	عامل مطبخ (مساعد طاهي)	رقم المسمى الوظيفي	
الإدارة / المديرية		القسم	قسم التغذية
الوحدة / الشعبة		المسؤول المباشر	رئيس الطهارة

الغاية / الهدف العام للوظيفة	العمل كجزء من فريق العمل للقيام بالمهام اليومية في مطبخ المستشفى للمساعدة في احضار و طهي الطعام و نظافة المطبخ
------------------------------	--

الرقم	المهام والمسؤوليات الرئيسية
١.	القيام بالنظافة العامة في مطعم المستشفى متضمنة تنظيف الأرضيات و الأدوات داخل المطعم
٢.	القيام بتوصيل و نقل وجبات الطعام لكادر المستشفى سواء في مطعم المستشفى أو في غرف المرضى
٣.	القيام بتقديم الوجبات الغذائية الى المرضى و العاملين و حسب البرنامج المعد سابقا
٤.	تبليغ قسم الصيانة في المستشفى في حال تعطل إحدى المعدات المستخدمة في المطبخ
٥.	القيام بجرد البضائع الموجودة في المطبخ و في مستودع الغذاء (المواد الجافة)
٦.	القيام بتوصيل المعدات المعطلة في المطبخ إلى قسم الصيانة في المستشفى للقيام بإصلاحها
٧.	توصيل الملفات ، الفواتير ... إلخ إلى مكاتب المستشفى و حسب التعليمات المعمول بها
٨.	القيام بكافة الاجراءات التحضيرية قبل اعداد الطعام
٩.	غسل المواد الغذائية قبل الطبخ
١٠.	المحافظة على نظافة عربة الغذاء المستخدمة في نقل الوجبات للمرضى
١١.	تنظيف الادوات والمستلزمات التي تستخدم في عملية الطهي
١٢.	تنظيف المجلى وتلميع الارضيات والجدران
١٣.	تنظيف المغاسل و اماكن الطهي وكافة الطاولات والكراسي
١٤.	تنظيف الممرات والاثاث واللوازم الموجودة في المطبخ
١٥.	جمع النفايات ونقلها يوميا الى الاماكن المخصصة لذلك بالطرق السليمة التي تحافظ على السلامة العامة
١٦.	المحافظة على المظهر العام والتقييد بالالتزام بالزي الرسمي المعتمد
١٧.	التقيد بقواعد السلامة العامة وتطبيق الاجراءات الصحية المطلوبة
١٨.	المحافظة على نظافة وسلامة الادوات المستعملة

الرقم	المؤهل العلمي	سنوات الخبرة	المهارات/التدريب	متطلبات اخرى
١.	الامام بالقراءة والكتابة	الخبرة لا تقل عن سنتان	لياقة بدنية عالية لتحمل العمل المكلف به	
			معرفة بالقوانين والتعليمات	
			مهارات الاتصال و التعامل مع الآخرين	
			المتابعة والدقة	

مؤشرات الاداء الرئيسية	
١.	عدم الحصول على اية مخالفات تتعلق بشروط السلامة العامة
٢.	درجة المحافظة على المظهر العام واللباقة في التعامل بشكل دائم
٣.	درجة المحافظة على نظافة مكان العمل بشكل مستمر
٤.	اعداد الوجبات بشكل متقن
٥.	عدم وجود شكاوى او حالات تسمم

ظروف وبيئة العمل	
١.	وجود علاقات عمل ايجابية
٢.	توفر المواد و الاجهزة و المعدات اللازمة للعمل
٣.	توفير وسائل السلامة العامة و الحماية من العدوى



وزارة الصحة

بطاقة الوصف الوظيفي

المسمى الوظيفي	عامل - موزع طعام	رقم المسمى الوظيفي	
الإدارة / المديرية		القسم	قسم التغذية
الوحدة / الشعبة		المسؤول المباشر	رئيس قسم التغذية

الغاية / الهدف العام للوظيفة	توزيع الطعام على غرف المرضى والعاملين في المواقع في مواعيدها المحددة
------------------------------	--

الرقم	الواجبات والمسؤوليات الرئيسية
١.	ترتيب وجبات الطعام في العربات المخصصة لذلك
٢.	توزيع الطعام على غرف المرضى والعاملين في الاوقات المحددة لذلك
٣.	نقل العربات المخصصة للمشروبات الساخنة الى الطوابق في الاوقات المحددة لذلك
٤.	تجميع العربات من غرف المرضى واعادة محتوياتها الى منطقة الغسيل في المطبخ
٥.	ازالة بقايا الطعام من العربات و المحافظة على نظافة العربات
٦.	الابلاغ فوراً عن اية عيوب او اعطال في العربات للعمل على اصلاحها
٧.	المحافظة على الاجهزة والمعدات المستخدمة بالعمل
٨.	جمع واستلام الصواني المخصصة لوجبات الطعام فوراً من غرف المرضى بعد الانتهاء من عملية الاكل
٩.	التقيد بقواعد السلامة العامة وتطبيق الاجراءات الصحية المطلوبة قبل واثناء وبعد الانتهاء من عملية توزيع الطعام
١٠.	استخدام وسائل السلامة العامة مثل الكفوف والكمادات

الرقم	المؤهل العلمي	سنوات الخبرة	المهارات/التدريب	متطلبات اخرى
١.	الامام بالقراءة والكتابة	ان لا تقل عن سنة كحد ادنى	خبرة في مجال الخدمات الفندقية والمعرفة الجيدة بواجبات قسم التغذية مهارات الاتصال المعرفة في الانظمة والتعليمات المعمول بها	

مؤشرات الاداء الرئيسية	
١.	عدد الاخطاء والشكاوى
٢.	مستوى النظافة
٣.	مستوى صلاحية العربات

ظروف وبيئة العمل	
١.	وجود علاقات عمل ايجابية
٢.	توفر اجهزة لمتطلبات العمل
٣.	توفير وسائل السلامة العامة والحماية