

مسئول زیرشاخه آب و تغذیه کارکنان:

ماموریت: هماهنگی و نظارت بر ذخیره مواد غذایی و آب برای مصرف و جیره بندی در طی مراحل پیش بینی نشده یا کمبود

فوری:

- دریافت دستورات و توجیحات از رئیس واحد پشتیبانی
- بازبینی برگه شرح وظایف
- پوشیدن جلیقه و الصاق اتیکت شناسایی
- ملاقات با پرسنل خدمات تغذیه ای و توجیه آنها
- تخمین میزان غذایی که با ذخیره غذایی فعلی میتوان تهیه کرد
- انجام جیره بندی در صورتی که شرایط می طلبد
- فهرست برداری از ذخیره آب موجود و تخمین زمانی برای مواقعی که جیره بندی آب ضروری خواهد بود
- ارائه گزارش و فهرست از موجودی و ذخیره غذا و آب آشامیدنی به رئیس پشتیبانی

میان مدت:

- ملاقات با مسئول واحد پشتیبانی کارکنان و رئیس برنامه ریزی برای تعیین مکانی جهت صرف غذا و رفع خستگی پرسنل
- حفاظت از موجودی آب و مواد غذایی به کمک ارشد حفاظت و امنیت
- ارائه لیستی از نیازهای پیش بینی شده از آب و مواد غذایی به رئیس پشتیبانی، درخواست باید بر اساس اطلاعات شرایط کنونی با در نظر گرفتن حوادث اورژانسی و نیازهای پیش بینی شده برای بیماران، پرسنل و همراهان باشد.

دراز مدت:

- ملاقات با رئیس پشتیبانی برای به روز نگه داشتن اطلاعات در مورد شرایط کنونی و منابع غذایی و آب موجود