**Cocinero(a)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE PROCEDIMIENTOS** | **Fecha de emisión:**6 DE SEPTIEMBRE 2025 |

|  |
| --- |
| **NOMBRE DEL PUESTO: ENCARGADA DE COCINA** |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO:** Atender las necesidades alimentarias de los/las niños/as, manteniendo higiene en su espacio de trabajo y preparación de alimentos. |

|  |
| --- |
| **FUNCIÓN:** Revisar y prever diariamente la existencia de los ingredientes que necesitará para la elaboración de los alimentos al día siguiente de acuerdo al menú. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **RESPONSABLE** | **ACTIVIDAD** |
| 1 | Cocinera | Recibir despensa semanal y racionar uso semanal |
| 2 | Cocinera | Revisar menú diario y prever alimentos para la preparación de desayuno y comida. |

|  |
| --- |
| **FUNCIÓN:** Servir los alimentos del desayuno y comida, estando al pendiente de los niños que van terminando el primer tiempo para poder servir el siguiente plato. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **RESPONSABLE** | **ACTIVIDAD** |
| 1 | Cocinera | Tomar en cuenta la asistencia diaria de niños/as para la preparación de alimentos. |
| 2 | Cocinera | Poner la mesa de acuerdo a la asistencia por grupos, para la distribución de platos. |
| 3 | Cocinera | Servir el primer plato antes de que los niños/as se sienten. |
| 4 | Cocinera | Observar tiempo de alimentación para servir el segundo plato y ofrecer pan o tortilla para acompañar los alimentos. |
| 5 | Cocinera | Recoger los trastes sucios del comedor para lavar en la cocina. |

|  |
| --- |
| **FUNCIÓN:** Lavar estufa, limpiar los muebles de la cocina, lavar los utensilios, siguiendo las normas de higiene para garantizar que los alimentos de los alumnos se encuentren en óptimas condiciones. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **RESPONSABLE** | **ACTIVIDAD** |
| 1 | Cocinera | Utilizar indumentaria requerida para la preparación de alimentos (red o cofia, cubrebocas, delantal, nada de bisutería). |
| 2 | Cocinera | Lavar utensilios y área de trabajo después de la preparación de alimentos (dos veces al día). |
| 3 | Cocinera | Guardar trastes y utensilios antes de cerrar la cocina a la hora de salida. |
| **FUNCIÓN:** Preparar alimentos especiales de acuerdo a fechas conmemorativas en la escuela, así como cuando se requiera durante la fiesta del Calvario o alguna otra que se presente.  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **RESPONSABLE** | **ACTIVIDAD** |
| 1 | Cocinera  | Preguntar por alimentación para días festivos o de celebración marcados en el Plan Anual de Trabajo. |
| 2 | Cocinera | Revisar menú correspondiente a la semana del festejo |
| 3 | Cocinera | Elaborar requisición de alimentos para la preparación de comida. |
| 4 | Cocinera | Preparar alimentos especiales de acuerdo a las fechas planeadas previamente. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE PROCEDIMIENTOS** | **Fecha de emisión:****6 DE SEPTIEMBRE 2025** |

|  |
| --- |
| **NOMBRE DEL PUESTO: AUXILIAR DE COCINA** |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO:** Atender las necesidades alimentarias de los/las niños/as, manteniendo higiene en su espacio de trabajo y preparación de alimentos. |

|  |
| --- |
| **FUNCIÓN:** Revisar y prever diariamente la existencia de los ingredientes que necesitará para la elaboración de los alimentos al día siguiente de acuerdo al menú. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **RESPONSABLE** | **ACTIVIDAD** |
| 1 | Cocinera | Recibir despensa semanal y racionar uso semanal |
| 2 | Cocinera | Revisar menú diario y prever alimentos para la preparación de desayuno y comida. |

|  |
| --- |
| **FUNCIÓN:** Servir los alimentos del desayuno y comida, estando al pendiente de los niños que van terminando el primer tiempo para poder servir el siguiente plato. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **RESPONSABLE** | **ACTIVIDAD** |
| 1 | Cocinera | Tomar en cuenta la asistencia diaria de niños/as para la preparación de alimentos. |
| 2 | Cocinera | Poner la mesa de acuerdo a la asistencia por grupos, para la distribución de platos. |
| 3 | Cocinera | Servir el primer plato antes de que los niños/as se sienten. |
| 4 | Cocinera | Observar tiempo de alimentación para servir el segundo plato y ofrecer pan o tortilla para acompañar los alimentos. |
| 5 | Cocinera | Recoger los trastes sucios del comedor para lavar en la cocina. |

|  |
| --- |
| **FUNCIÓN:** Lavar estufa, limpiar los muebles de la cocina, lavar los utensilios, siguiendo las normas de higiene para garantizar que los alimentos de los alumnos se encuentren en óptimas condiciones. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **RESPONSABLE** | **ACTIVIDAD** |
| 1 | Cocinera | Utilizar indumentaria requerida para la preparación de alimentos (red o cofia, cubreboca, delantal, nada de bisutería). |
| 2 | Cocinera | Lavar utensilios y área de trabajo después de la preparación de alimentos (dos veces al día). |
| 3 | Cocinera | Guardar trastes y utensilios antes de cerrar la cocina a la hora de salida. |
| **FUNCIÓN:** Preparar alimentos especiales de acuerdo a fechas conmemorativas en la escuela, así como cuando se requiera durante la fiesta del Calvario o alguna otra que se presente.  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **RESPONSABLE** | **ACTIVIDAD** |
| 1 | Cocinera y auxiliar | Preguntar por alimentación para días festivos o de celebración marcados en el Plan Anual de Trabajo. |
| 2 | Cocinera y auxiliar | Revisar menú correspondiente a la semana del festejo |
| 3 | Cocinera y auxiliar | Elaborar requisición de alimentos para la preparación de comida. |
| 4 | Cocinera y auxiliar | Preparar alimentos especiales de acuerdo a las fechas planeadas previamente. |