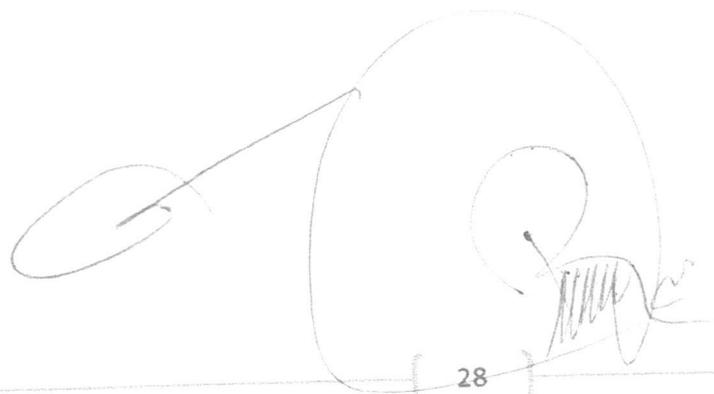
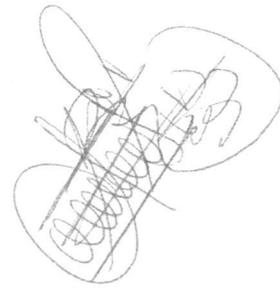


# Cocinero(a)



ZHR





**MANUAL DE ORGANIZACIÓN  
Y PROCEDIMIENTOS**

**Fecha de emisión:**  
18 de enero 2021

**NOMBRE DEL PUESTO: ENCARGADA DE COCINA**

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

**FUNCIÓN:** Revisar y prever diariamente la existencia de los productos e 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 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.

No	RESPONSABLE	ACTIVIDAD
1	Cocinera	Solicitar calendarización de 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 ORGANIZACIÓN  
Y PROCEDIMIENTOS**

**Fecha de emisión:**  
18 de enero 2021

**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 pendiente de los niños y niñas que van terminando el primer tiempo para poder servir el siguiente tiempo.

No	RESPONSABLE	ACTIVIDAD
----	-------------	-----------

1	Cocinera	Tomar en cuenta la asistencia diaria de niños para la preparación de alimentos.
2	Cocinera	Poner la mesa de acuerdo con la asistencia por grupos, para la distribución de platos.
3	Cocinera	Servir el primer tiempo antes de que los niños tomen su lugar.
4	Cocinera	Observar tiempo de alimentación para servir el segundo tiempo 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, evitar el uso 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.

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.

