|  |  |
| --- | --- |
| **NOMBRE** |  |
|  | **PROTOCOLO DE PROCEDIMIENTOS CONVIDAR.** |
| **Fundamentación** |  |
|  | Como política de gestión de alimentos del área convidar es fundamental el establecimiento de un procedimiento idóneo para la forma correcta del desempeño del área y para poder adecuarse a las responsabilidades que se realizan en la cotidianidad del área. |
| **Objetivos** |  |
|  | Establecer procesos para mantener las buenas prácticas de manufactura para que el servicio que se brinda a todas las áreas del caii sea el óptimo establecido. |
| **Ámbito de aplicación** |  |
|  | CAII CENTRAL.  CAIPLI NORTE.  CAIPLI SUR. |
| **Fases** |  |
|  | 1 - Consulta del protocolo aplicable.  2 - Aprobación por parte de autoridad correspondiente y notificación al solicitante.  3 - Aplicación del protocolo.  4 - Evaluación y devolución del protocolo aplicado al coordinador correspondiente. |
| **Advertencias** |  |
|  | - Controlar con el remito cuando ingresa la mercadería para evitar malas partidas o faltantes.  - En caso de enfermedad por indigestión o de otro tipo comunicarlo al superior correspondiente con la mayor antelación posible y de ser posible traer el certificado.  - En caso de faltante de mercadería del menú del día realizar el reclamo correspondiente y suplantarlo con los elementos que se tengan disponible en la cocina. En caso de fuerza mayor comprar los elementos necesarios para el día.  - Respetar la limpieza diaria del área de trabajo.  - Revisar las fechas de vencimiento del los productos secos y frescos del área.  - Sacar la basura diariamente o según sea necesario en relación a la capacidad del tacho.  - Respetar la temperatura de los alimentos que se manipulan para evitar la contaminación en los alimentos.  - Respetar el orden y la higiene de las heladeras para evitar contaminación cruzada. |
| **Evaluación** |  |
|  | * Los viernes se realizará la evaluación correspondiente. |
| **Fecha de actualización** |  |
|  | * 20 de mayo del 2018. |

Anexos

Mercadería:

Cuando la mercadería se reciba, controlar el estado de cómo llego, hacer hincapié en los faltantes ya que perjudicaría en la producción del día y de los siguientes días. Rechazar la mercadería que este en mal estado y en caso de que se pase por alto identificar la partida del producto para hacer el reclamo correspondiente. Controla el estado de las hortalizas, tubérculos, frutas y verduras para que su estado al momento del uso sea el adecuado, evitando la podredumbre y la atracción de plagas. Usar el método PEPS para el evitar el vencimiento de los productos. Control del stock y de los faltantes. Trasvasar los productos que vengan en cajones de madera a sus contenderos de plástico. Controlar los ingresos de alimentos que vengan en cajas de cartón para evitar el ingreso de plagas.

Limpieza:

A llegar desinfectar con el alcohol al 70% las mesadas y los utensilios que se van a usar para el día. Sacar las bolsas que tengan productos cárnicos que son los que mas contaminan. Sacar la basura todas las veces que sean necesarias según la capacidad del o los tachos. Al final del día repasar y limpiar las mesadas, horno y luego desinfectarlas. El piso debe ser barrido, desinfectado y secado diariamente.

Manipulación:

Respetar los tiempos de exposición de todos los alimentos que se utilizan en la cocina, previniendo ETAS. Lavar correctamente los alimentos que se van a usar el día evitando la contaminación cruzada. Cocinar los alimentos hasta más de 75 °, respetar la temp de 0 a 5 ° en los productos que lo ameriten, evitando la zona de riesgo 5° a 65°. La contaminación cruzada debe evitarse siempre separando los alimentos en sus respectivas heladeras y áreas de trabajo (crudo-cocido). Tapar los recipientes donde se trasladan el alimento de los chicos, tener separado por aula y tapado el postre de los chicos. Se debe respetar la higiene y ser consciente de la higiene personal.

PROTOCOLO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA COCINA

Desde las 7:30 hasta las 8:00:

Es el horario de entrada de la cocina y el momento de recibir y chequear con el remito la mercadería del día y acomodarla en el depósito. Cambiarse, asearse y ponerse el uniforme de cocina.

A las 8:00:

Se debe comenzar el proceso de manipulación de la comida, empezando con la manipulación de los cárnicos separando los despojos y colocándolos en las placas con un límite máximo de puesta en el horno de las 9:15.

Entre 8:30 y 9:00:

Repartir el desayuno indicado del día, dejando la cantidad establecida de: jarras, vasos, compoteras, cucharas.

A las 8:30:

Se comienza la manipulación y la cocción de la guarnición del día.

Entre las 9:30 y 10:00:

Se retiran los elementos del desayuno y comienza el proceso de lavado de dichos elementos.

A las 10:15:

Se llevan los vasos, platos y cubiertos para el almuerzo del día.

A las 10:30:

Se prepara el postre y se termina de preparar la comida para despachar para el turno de las 11:00 y las 11:00 se reitera el proceso para el turno de las 11:30.

De 12:00 a 12:30:

Se retira el almuerzo de los chicos y se comienza el proceso de lavado de los elementos usados. A la par de las preparaciones de los chicos se realizan en los tiempos muertos la comida para las maestras del cpi y el equipo de gestión del caii.

A las 13:00:

Se entrega la comida de las maestras del cpi y comienza el tiempo de almuerzo de los fellows de la cocina.

A las 14:00:

Se entrega la comida del equipo de gestión, se retiran los elementos utilizados en el almuerzo de las maestras para lavarlos y comienza el tiempo de almuerzo de los becarios de la cocina. Se prepara la merienda del día de los chicos.

A las 14:30:

Se comienza a entregar dicha merienda.

A las 14:45:

Se retira los elementos usados para el almuerzo del equipo de gestión y se lavan dichos elementos.

Desde las 15:00 hasta las 16:00:

Se retiran, se lavan los elementos de la merienda, también se higieniza el área de trabajo y se saca la basura del día.

Excepciones:

1 – Tener en cuenta las alergias, afecciones e intolerancias de los chicos previamente especificadas y corroboradas con el dicho certificado médico.

2 – La basura se saca al estar a 3/4 de la capacidad y pudiendo sacarse una o más veces en el día según el día.

Plan de logística procedimientos

LACTANTES:

D 10 compoteras y 10 cucharas.

A 10 compoteras y 10 cucharas.

1 MENORES:

D 1 jarra.

A 15 compoteras y 15 cucharas.

1 MAYORES:

D 1 jarra y 20 vasos con pico grandes.

A 20 platos, 20 cubiertos y 20 vasos con picos grandes.

2 A Y B:

D 2 jarras y 50 vasos chicos sin tapa.

A 50 platos y 50 cubiertos

3 A Y B:

D 2 jarras y 40 vasos grades.

A 2 jarras, 40 platos y 40 cubiertos.

Cheklist:

1 - Que comieron los chicos hoy?

2 - La comida llego a horario?

3 - Cantidad de chicos que comieron por aula?

4 - ¿Todos comieron el menú del día, sino comieron aclarar porque no comieron?

5 - Los chicos con intolerancia a ciertos alimentos comieron diferenciado según sus necesidades?

6 - ¿Si algún chico de cualquier grupo no comió por alguna razón, se le ofreció alguna solución?

7 - Cantidad de cada producto que ingreso en el día?

8 - Cantidad de cada producto de donación?

9 - Cantidad consumida en la semana?