**COCIÑA ( APO3-1 / 3)**

**Fecha aprobación:** 15/01/2008 **Realizado por:** XOAN FONTELA PEREZ **Revisado por:** POMPEYO FERNANDEZ PEREZ **Aprobado por:** POMPEYO FERNANDEZ PEREZ

**Objeto:**

Establecer a sistematica de como cociñas e facer a comida para os usuarios

**Alcance:**

O Centro Ricardo Baro

**Definiciones:**

A Cociña e espazo e profesionais dedicados á selección, compra e preparación dos ingredientes para a elaboración das comidas dos usuarios, garantindo as mellores condicións de hixiene e seguridade alimentaría

**Responsabilidades:**

OFICIAL COCIÑEIRO: Ver Perfiles Profesionais

AXUDANTE DE COCIÑA:Ver Perfiles Profesionais

TRABAJADORA SOCIAL/GOBERNANTA: Ver Perfiles Profesionales ATS: Ver Perfiles Profesionais

MEDICO: Ver Perfiles Profesionais

**Inicio:**

Coa redacción dos menus de cociña

**Descripción:**

Os profesionais de cociña, na elaboración dos Menús (APO3-F-14), terán que axustarse aos deseñados pola Médica, coas modificacións necesarias formuladas diariamente polos ATS, en función do estado de saúde dos usuarios; de tódolos xeitos, poderán introducir modificacións nos devanditos menús, en función de circunstancias diversas (dificultades na recepción dalgúns produtos, que se reflectirán no rexistro correspondente, chegada de produtos extraordinarios, etc), estes cambios non poderán afectar de forma substancial aos menús xerais e, en ningún caso, aos menús especiais; se así fóra, comunicaríase, previamente, aos ATS, co fin de valorar a súa conveniencia. Serán os encargados de distribuír e recoller, en carros quentes, os menús nos distintos comedores, isto permítelles levar a cabo unha valoración do nivel de aceptación, por parte dos usuarios, dos distintos menús; esta información trasladarana á Médica ou, se consideran interesante debatelo, nas Reunións de Coordinación e Avaliación.

Para levar un control efectivo das 4 comidas principais que se serven no Centro (ademais dos produtos que se serven ao persoal na Sala de Café), terán que cubrir diariamente os ''Partes de Cociña (APO3-F-1) nos que se reflectirán:

-número de comensais (excluído en Sala de Café)

-Menú (excluído en Sala de Café)

-Cantidade de materiais

-Concepto

Igualmente, terá que levar a cabo os seguintes controis reflectidos no Manual de Puntos Críticos (APO3-D­2)

**Final:**

Cando a comida está feita e lista para comer

**Recursos humanos:**

Cociñeiros Axundantes de Cociña ATS Gobernanta

**Recursos materiales:**

Vivres maquinaria

**Proveedores clave:**

Proveedores de viveres

**Registros vinculados:**

APO3-F-1 PARTES DE COCIÑA

APO3-F-9 FORMATO DE PEDIDO DE ALIMENTACION

APO3-F-14 FORMATO DE REXISTRO DE MENU DE COCIÑA

**Documentación de referencia:**

APO3-D-2 MANUAL DE PUNTOS CRITICOS