

Procedimiento Operativo

Edición N° 1

Código: CDE-016

ANEXOS N° 9

Procedimiento para Preparación de Alimentos

1. Objetivo:

- Preparar alimentos inocuos, aptos para el consumo humano; que cumplan con las características organolépticas requeridas.
- Aplicar las normativas adoptadas para la elaboración de los alimentos.
- Basar la preparación en las recetas estándares y conocimientos del jefe de cocina.

2. Alcance:

- Abarcar los procesos desde que se tiene la materia prima lavada y seleccionada hasta la presentación del producto listo para ser entregado al cliente.

3. Requisitos:

- Registro de Selección Diaria de Materia Prima CDE-038.
- Registro de Ordenes de Producción CDE- 041.

Procedimiento Operativo

Edición N° 1

Código: CDE-016

4. Responsabilidades:

- El gerente de producción trabaja conjuntamente con el jefe de cocina en el diseño, elaboración y verificación de los diferentes menús, determinando las recetas estándares.
- El jefe de cocina es quien designa las funciones de sus ayudantes.
- Los ayudantes de cocina deben tener preparados los alimentos necesarios para la elaboración de las recetas; dependiendo de la orden de pedido emitida para el día de trabajo.
- Los ayudantes de cocina son responsables de tener los utensilios de cocina limpios y listos para la utilización.
- El jefe de cocina es quien dirige los cortes, preparación, cocción y mezcla de los alimentos, dependiendo del menú.
- Terminada la preparación de los alimentos, el gerente de calidad le realiza los análisis sensoriales, visuales y físicos; necesarios para determinar la liberación del producto para la entrega o detectar desviaciones que pudieran afectar la salud del cliente o no cumplieran con sus requerimientos.

Procedimiento Operativo

Edición N° 1

Código: CDE-016

5. Desarrollo:

- Los ayudantes de cocina, en la etapa anterior realizaron la selección limpieza de la materia prima requerida para la elaboración de los alimentos, basados en las órdenes de pedidos y requerimientos de los clientes.
- Tienen lista la materia prima en el área de elaboración de alimentos, según como se vaya a requerir los productos.
- El jefe de cocina da las indicaciones específicas, se procede a la elaboración de las raciones alimenticias.
- Al estar listos los alimentos se realiza un muestreo para realizar las evaluaciones sensoriales y físicas.
- Si el producto es apto se lo libera y dispone la entrega, en caso que se encuentren no-conformidades, se analizan las posibles soluciones; si fuera posible recuperar el producto y este cumpla los requisitos necesarios se libera; caso contrario se le da de baja.