

## PROCEDIMIENTO 1:

<b>SERVIZO DE COCIÑA</b>	
<b>FECHA APROBACION:</b>	27-11-2007
<b>APROBADO POR:</b>	POMPEYO FERNANDEZ PEREZ
<b>REVISADO POR:</b>	LISA MATOS CONCHADO
<b>REALIZADO POR:</b>	JUAN FONTELA PEREZ
<b>OBJETO:</b>	Definir a sistematica que se leva a cabo na cociña para facer as comidas de medio día
<b>ALCANCE:</b>	Comedor do CLL
<b>DEFINICIONES:</b>	Cociña: 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
<b>RESPONSABILIDADES:</b>	<b>DIRECTORA TECNICA:</b> - Supervisar o proceso <b>OFICIAL COCIÑEIRA E AXUDANTE DE COCIÑA:</b> - Os descritos no procedemento <b>COORDINADOR DA COMISION DE COMEDOR:</b> - Convocar e rexistrar acordos das reunións da Comisión.
<b>NOTAS:</b>	A figura de Presidente da Comisión de Comedor non é un posto de traballo, sinon un posto dun equipo de traballo por iso non figura no Organigrama da entidade.
<b>INICIO</b>	Coa programación e comenzo da preparacion da comida de todos os días
<b>FINAL:</b>	Cando se recolle e limpa a cociña, quedando lista para o día seguinte.
<b>PUNTOS CRITICOS:</b>	Posibles cambios puntuales que se producen por necesidades de servizo e que non estan recollidos en acordos da Comisión de Comedor
<b>RECURSOS HUMANOS:</b>	Persoal da Cociña Directora Técnica
<b>RECURSOS MATERIALES</b>	Utiles e menaxe da cociña Viveres para cociñas Productos e útiles de limpeza
<b>PROVEEDORES CLAVE</b>	Todoos provedores de productos e viveres para a cociña