

Actividades y procesos en la cocina



a) Deberás distribuir los roles y tareas del personal para evitar fallas en el funcionamiento de tu restaurante.

- Lavaplatos.
- Cochambrero.
- Ayudante de cocina.
- Repostero-panadero.
- Encargado de cocina.

b) Quién realizará la preparación de:

- Carnes.
- Salsas.
- Verduras.
- Otros.



c) Aclara con tu personal las características que deberán tener los utensilios que serán utilizados para la preparación de alimentos.

- Limpieza.
- Mantenimiento.
- Reposición por daños.



Reportes de accidentes en la cocina

En caso de reportarse un accidente en la cocina se deberá llenar esta ficha, la cual registra el incidente para el archivo en caso de tener problemas con el sindicato y poder tener un respaldo ante posibles demandas.

Almacenista en
turno_____

Hora de término de turno _____.

Lista de verificación completa Si No

Reporte de incidentes	
<input type="checkbox"/> Enfermedad <input type="checkbox"/> Accidente/Lesión <input type="checkbox"/> Seguridad <input type="checkbox"/>	
Otro_____	
Nombre de la persona involucrada:	
	Teléfono:
Descripción del incidente:	
Acciones tomadas: <input type="checkbox"/> Se notificó a seguridad <input type="checkbox"/> Fue a enfermería <input type="checkbox"/>	
Otro_____	
Se proveyó de asistencia médica <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
<input type="checkbox"/> Primeros auxilios <input type="checkbox"/> Se envió a emergencias <input type="checkbox"/>	
Otro_____	
Nombre del médico en turno :	Firma

Ficha de control de elaboración de productos de riesgo

La ficha de control de elaboración de productos de riesgo, únicamente será llenada en el caso de elaboración de productos de riesgo es decir, productos cuyas relaciones de tiempo/temperatura de elaboración no permitan garantizar con un margen de seguridad razonable que el centro del producto alcanza la temperatura necesaria para destruir los microorganismos patógenos, en concreto la Salmonella.

Fecha	Producto	Cocción		Enfriado		Acciones correctivas	Observaciones
		°C	Tiempo	°C	Tiempo		

Firma del responsable:

Cocción

Temperaturas mínimas:
máxima: **5°C**

- Productos con huevo crudo: **> 75°C**
máximo: **2 horas**
- Otros productos: **> 65 °C**

Tiempo mínimo: **2 minutos.**

Enfriado

Temperatura

Tiempo