


 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-10-PLME	Página 1 de 6 N° Revisión:4 30/04/2011	
	PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS			



PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

APROBADO POR:	Nº DE REVISIÓN	FECHA	RESUMEN DE CAMBIOS/COMENTARIOS
Administrador SCU	01	12/01/09	1º Revisión
Administrador SCU	02	18/02/09	Cambio en los conceptos
Administrador SCU	03	29/02/10	Cambio en los conceptos
Administrador SCU	04	30/04/2011	Adaptación de la documentación siguiendo la I.T. -01-FORM

 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-10-PLME	Página 2 de 6 N° Revisión:4 30/04/2011	
	PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS			

INDICE

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
4. RESPONSABILIDADES
5. DEFINICIONES
6. DESARROLLO
 - 6.1.- Metodología de la planificación
 - 6.2.- Resultados y revisión del menú
 - 6.3.- Introducción de platos diferentes
 - 6.4.- Incidencias.
 - 6.5.- Seguimiento y modificaciones.
7. REGISTROS

 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-10-PLME	Página 3 de 6 Nº Revisión:4 30/04/2011	
	PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS			

1. OBJETO.

Con este procedimiento se pretende establecer la sistemática que se sigue en la planificación y elaboración de los menús semanales

2. ALCANCE.

Este procedimiento alcanza desde la confección de las listas de los distintos menús y la comunicación a los responsables así como la explicación de la elaboración de los platos.

3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA.

Se toman como referencias:

- Norma UNE-EN-ISO 9001:2008
- Norma UNE-EN-ISO 9000:2005
- Manual de calidad e inocuidad de los alimentos

4. RESPONSABILIDADES.

Plato: alimento ya cocinado

Acompañamiento: Conjunto de alimentos que se sirven como complemento de un plato principal

Menú: lista de posibles opciones, posible de platos disponibles para un cliente. El menú puede estructurarse en platos por tipologías de contenido: carne, pasta, pescado, etc.

5. DEFINICIONES.

Coordinador del servicio: planifica el menú

Encargados y resto de personal: los elabora

6. DESARROLLO.

Entregan a los Jefes de Cocina de cada comedor para la planificación de las comidas que se servirán en esa semana.



El responsable que establece los menús es el Coordinador del Servicio de Comedores Universitarios.

Los principios por los que se rige para la elaboración del menú son:

- Ofertar una comida elaborada que los usuarios no realizan por sus propios medios.
- Un menú equilibrado, en la medida de lo posible, teniendo en cuenta que se ofrece solo una de las ingestas diarias y la variabilidad de los usuarios.
- Que los productos sean de la mejor calidad posible.
- El grado de aceptación por los usuarios de los distintos platos.
-

6.1.- Metodología de la planificación

El Coordinador del SCU semanalmente, para la planificación del menú de la semana tiene en cuenta:

 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-10-PLME	Página 4 de 6 N° Revisión:4 30/04/2011	
	PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS			

- Menús de las semanas anteriores, se establece un sistema de forma que no coincidan los platos en un periodo amplio en el tiempo. Recogidos en los registros de los menús de semanas anteriores.
- Base de platos realizada por el SCU.
- Utilización de la maquinaria que se precisa. Es imprescindible este factor para el correcto funcionamiento del SCU, es necesario tener en cuenta las maquinas que se utilizarán para preparar los diferentes platos de un mismo día ya que si coinciden puede provocar una saturación y retraso en los tiempos.
- Planificación del trabajo teniendo en cuenta el personal disponible y el personal que se necesita para la elaboración de cada plato, según sean primeros, segundos, guarniciones o postres. Según las planillas de personal de cada comedor.
- Composición de los platos, teniendo en cuenta que su presentación tenga el mejor aspecto posible y la pirámide nutricional respecto a los alimentos ofrecidos a lo largo de la semana (pastas, legumbres, pescados, carnes...)
- La elaboración de nuevos platos se realiza normalmente los sábados, con objeto de visualizar la aceptación de los mismos, así como la optimización de los recursos humanos y materiales.
- Se emplean materias primas acorde, en la medida de lo posible, a la dieta mediterránea.
- Se establecen una serie de platos que varían según la estación del año.
- Se minimizan al máximo los riesgos, tanto higiénicos como de manipulación de alimentos con especial atención a los alimentos crudos.
- El estudio económico previo de los diferentes platos, dentro de cada semana debe haber equilibrio entre los precios de elaboración de los platos de forma que se encuentre el total de la semana en unos rangos medios. Mediante los registros de valoración de los menús. Según la IT al efecto.
- Se prevé el coste económico de las diferentes mercancías en consonancia con el presupuesto de SCU.
- Productos a los que hay que dar salida.
- Índice de aceptación por parte del usuario, eliminando aquellos que no tienen buena acogida.
-

6.2.- Resultados y revisión del menú



Una vez que el Coordinador del SCU ha tenido en cuenta todos puntos anteriormente comentados, procede a la elaboración del menú de la semana, para el correspondiente V°B° del administrador del SCU.

Ambos dan el conforme en el **<menú semanal>** tras las modificaciones oportunas una vez comprobado que cumple con los requisitos especificados en el procedimiento.

Finalmente, los viernes, se pasa a los Jefes de cocina el menú de la semana siguiente, junto con las **<Aclaraciones>** a seguir para la confección de los mismos, momento en que el Coordinador del SCU les explica la forma de elaboración de los diferentes platos, posibles cambios en los mismos haciendo éstos las sugerencias que estimen oportunas al respecto.

6.3.- Introducción de platos diferentes

El coordinador del SCU, ya sea por información externa, por sugerencias o por cualquier medio, ve la posibilidad de introducir un plato diferente en la base de referencia de los menús.

 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-10-PLME	Página 5 de 6 N° Revisión:4 30/04/2011	
	PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS			

Estudia los alimentos de los que se compone y la preparación del plato para saber si es posible la realización del mismo en el SCU.

Adapta el plato a las posibilidades de las que dispone y las especiales circunstancias de un comedor colectivo.

Una vez realizadas las adaptaciones, se introduce en el menú de un sábado, informando previamente a cada jefe de cocina de los ingredientes, preparación del mismo...

La introducción en sábado es porque son días de menor afluencia de usuarios y se puede conocer mejor si hay una buena aceptación.

Durante el transcurso de la elaboración y servicio del plato, los jefes de cocina se encargan de ver los problemas que puedan surgir (preparación, ingredientes, personal...), la aceptación que tiene el plato (por observación en el Office de los restos de comida que dejan los usuarios...), a fin de que el coordinador pueda introducir las modificaciones oportunas, para concluir con la introducción final del plato en futuras ocasiones en los menús semanales.

Una vez considerados todos los requisitos del plato, mediante el acuerdo del coordinador del SCU y los jefes de cocina se decide la inclusión o no en los menús semanales con las oportunas adaptaciones.

Las **<Aclaraciones>**, modificaciones y demás observaciones que se vean en la introducción del nuevo plato, se especifican en la parte de atrás del menú que posteriormente se archiva.

6.4.- Incidencias.



A lo largo de este procedimiento pueden surgir diferentes incidencias que serán tratadas conforme al **<PG-03.NOCO>**.

Todas las incidencias que surjan en el transcurso de la planificación y realización de menús serán comunicadas al coordinador del SCU y, en su caso, al Administrador.

6.5.- Seguimiento y modificaciones.

A lo largo del año se tienen en cuenta los platos que se han ofertado, nuevas incorporaciones de platos, nueva información nutricional válida para la realización del menú.

Se registran en la **<base de platos>**, todos los platos introducidos, así como las modificaciones que se hayan podido realizar en los ya incluidos en dicha base.

 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-10-PLME	Página 6 de 6 Nº Revisión:4 30/04/2011	
	PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS			

7. REGISTROS.

- Base de platos
- Menú semanal.
- Aclaraciones de menú