

 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-11-CMED	Página 1 de 6 N° Revisión:3 30/04/2011	
	CONFECCIÓN DEL MENÚ DIARIO			

CONFECCIÓN DEL MENÚ DIARIO

APROBADO POR:	Nº DE REVISIÓN	FECHA	RESUMEN DE CAMBIOS/COMENTARIOS
Administrador SCU	01	12/01/09	1ª revisión
Administrador SCU	02	03/03/09	Corrección de errores
Administrador SCU	03	30/04/2011	Adaptación de la documentación siguiendo la I.T. -01-FORM

 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-11-CMED	Página 2 de 6 N° Revisión:3 30/04/2011	
	CONFECCIÓN DEL MENÚ DIARIO			

INDICE

1. OBJETO
 2. ALCANCE
 3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
 4. RESPONSABILIDADES
 5. DEFINICIONES
 6. DESARROLLO
 - 6.1.- Preparación del personal.
 - 6.2.- Preparación de la comida
 - 6.3 Diagrama de Flujo.
 7. REGISTROS
- ANEXOS

 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-11-CMED	Página 3 de 6 Nº Revisión:3 30/04/2011	
	CONFECCIÓN DEL MENÚ DIARIO			

1. OBJETO.

Con este procedimiento se pretende establecer la metodología empleada por el personal de las diferentes cocinas del SCU en la elaboración de los platos que se ofrecen en el menú diario tanto en los comedores como en el servicio de comida para llevar.

2. ALCANCE.

Este procedimiento alcanza a todo proceso de elaboración de platos por el personal del SCU en las diferentes instalaciones que posee.

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.

El personal y los encargados de equipo son los que confeccionarán el menú diario

5. DEFINICIONES.

Se toman como referencia las definiciones establecidas en la norma ISO 9000:2005.

6. DESARROLLO.

6.1.- Preparación del personal.

El proceso comienza con la llegada del personal al comedor.

El primer paso es el cambio de vestuario de todo el personal con la ropa y calzado de uso exclusivo para la cocina y el resto de equipación necesaria.

Antes del paso a las cocinas, es imprescindible mantener las medidas de higiene necesarias para la manipulación de los alimentos.

6.2.- Preparación de la comida

Tras la llegada a la cocina, se lleva a cabo el plan de control del agua potable, realizando el análisis correspondiente, y anotando el resultado en el registro de vigilancia, incidencias y acciones correctoras según el PGH de control de agua.

 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-11-CMED	Página 4 de 6 Nº Revisión:3 30/04/2011	
	CONFECCIÓN DEL MENÚ DIARIO			

Al comienzo de la jornada cada técnico especialista se hace cargo del plato que le corresponde, según el <**cuadrante de personal**>, que ya está establecido con anterioridad por el encargado de equipo con el correspondiente VºBº del coordinador y supervisa que las herramientas estén limpias para el uso.

Es tarea del encargado de equipo decir en qué orden de preferencia se realizan las tareas, y qué cantidad de personas se van a dedicar a ellas, según la distribución de cada cocina.

Las partidas que se forman corresponden a primeros platos, segundos platos y guarnición o postre según el caso.

Conforme va llegando el género perecedero se revisa que corresponda con la calidad y cantidad requeridas tal y como figura en el albarán de entrada y pasa a las mesas de preparación o cámara de conservación hasta que se vaya a empezar a tratar.

En el caso de que sean productos no perecederos, tienen entrada al almacén o pasan a las cocinas para su preparación.

A continuación y por parte de los técnicos especialistas y según el menú establecido, se retiran el resto de los artículos necesarios del almacén y cámaras, distribuyéndolo en las distintas partidas.

Se trasladan las materias primas de los almacenes y las cámaras a las mesas de manipulación, se distribuye el trabajo de lavado, corte, manipulación... las materias se va sacando de las cámaras conforme se manipulan y, en caso de ser necesario, una vez manipulados vuelven a ellas.

Inmediatamente se pone en marcha el proceso de elaboración de comida, siguiendo las normas y métodos de cocinado que a continuación se detallan:

- Caldos, potajes, cazuelas etc.: Ollas fijas.
- Cocción de pastas: Ollas fijas.
- Freír huevos: Freidora basculante.
- Freír a gran fritura: Freidoras eléctricas.
- Asados: hornos convencionales de calor y vapor
- Carnes y pescados a la plancha: frytop
- Cocción de verduras: horno de vapor u ollas de agua hirviendo.
- Rehogados: cocina de gas

Se presta especial atención a los alimentos que se sirven en crudo, observando el mayor rigor en su manipulación así como los distintos métodos de desinfección de los mismos y su posterior conservación.

Existen diferentes platos que, en su elaboración, necesitan el empleo de distinta maquinaria, como por ejemplo el arroz, que el caldo se elabora en las ollas fijas y el fondo en cacerolas, finalmente, el arroz se cocina en rustideras, comenzando su cocción en el fuego y terminándose en el horno.

Es muy importante tener esto en cuenta, a la hora de del diseño y elaboración del menú, ya que podríamos hacer incompatible la elaboración de varios platos simultáneamente, si se precisa de la misma maquinaria para todos, por lo que se hace imprescindible una planificación previa.

 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-11-CMED	Página 5 de 6 Nº Revisión:3 30/04/2011	
	CONFECCIÓN DEL MENÚ DIARIO			

Los técnicos auxiliares de hostelería se encargan principalmente del corte de verduras, carnes y pescados así como de la limpieza y acondicionamiento, apoyándose de la maquinaria necesaria.

Cuando el género que hay que racionar es congelado se tiene en cuenta con el tiempo suficiente para descongelarlo correctamente y prepararlo antes del día que corresponde elaborarlo.

Las sopas, y potajes, se pasan a soperas gastronorm en el momento que va a salir a las mesas de servicio, debe salir muy caliente.

Las pastas una vez cocidas, se salsean y gratinan, sobre la marcha, al ritmo que marca el servicio. Pasa a la mesa de servicio en las mismas placas donde se ha gratinado.

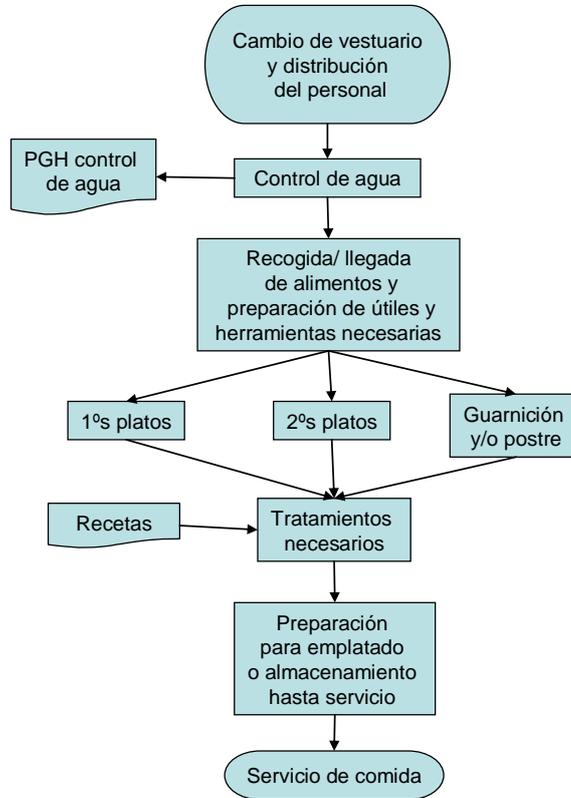
Los arroces y paellas también se hacen al ritmo del servicio, pero teniendo en cuenta que es un plato que necesita reposo. También sale a la mesa en la misma placa donde se ha acabado de confeccionar.

Las carnes asadas se cocinan siempre al menos un día antes, para después cortarlas en frío en lonchas, una vez hecho este trabajo se colocan las lonchas en placas gastronorm para salsearla y calentar en el horno unos minutos antes de sacar a mesas calientes. En este caso pasará directamente del horno a la mesa de servicio.

Las frituras se hacen justo en el momento del servicio para que salga crujiente. Asimismo pasa con los huevos fritos.

Los postres caseros como el arroz con leche o natillas se racionan en cuencos de loza individuales cuando están recién hechos, y se pasan a cámara frigorífica de mantenimiento hasta el momento en que se van a servir casi siempre un día después de su elaboración. Otros como el pudding o tartas se hacen en piezas grandes que luego hay que racionar y servir directamente en las mesas.

6.3 Diagrama de Flujo.



7. REGISTROS.

- Cuadrantes de personal

ANEXOS.

Este procedimiento no genera Anexos