

 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-13-OFIC	Página 1 de 6 N° Revisión:2 30/04/2011	
	OFFICE			

OFFICE

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

 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-13-OFIC	Página 2 de 6 Nº Revisión:2 30/04/2011	
	OFFICE			

INDICE

1. OBJETO
 2. ALCANCE
 3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
 4. RESPONSABILIDADES
 5. DEFINICIONES
 6. DESARROLLO
 - 6.1.- Preparación office
 - 6.2.- Recepción y limpieza de bandejas y utensilios
 - 6.3.- Finalización proceso
 - 6.4.- Lavado del menaje (plonge).
 - 6.5.- Diagrama de Flujo
 7. REGISTROS
- ANEXOS

 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-13-OFIC	Página 3 de 6 N° Revisión:2 30/04/2011	
	OFFICE			

1. OBJETO.

Con este procedimiento se pretende describir la metodología empleada desde que el usuario termina de comer y hace entrega de la bandeja para la limpieza correspondiente, hasta que todo el menaje queda limpio y ordenado para su nuevo uso.

En este mismo procedimiento, se describe el proceso de plonge ya que se realiza en la misma ubicación que el anterior.

2. ALCANCE.

Este procedimiento alcanza a todo el SGC del Servicio de Comedores Universitarios.

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.

Se indicarán las partes implicadas en cada una de las etapas del documento. Las responsabilidades se asignan a cargos o funciones, nunca nominalmente.

5. DEFINICIONES.

Se especificarán las palabras o términos necesarios para una mejor comprensión del documento.

Office: Lugar situado entre la cocina y el comedor destinado al lavado de la cristalería, vajilla, cubertería y demás menaje que se emplea en el comedor.

Plonge: Lugar donde se limpia y conserva la batería de cocina

6. DESARROLLO.

6.1.- Preparación office

El proceso comienza con el control diario del detergente y abrillantador en el tren de lavado y lavavajillas y la preparación general de toda la maquinaria (conexión y comprobación del funcionamiento).

 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-13-OFIC	Página 4 de 6 N° Revisión:2 30/04/2011	
	OFFICE			

Los lugares dispuestos para la recepción, requieren de una preparación previa, por lo que es necesario disponer de cubetas con agua, detergente y lejía, así como los paños correspondientes y estropajos.

6.2.- Recepción y limpieza de bandejas y utensilios

La recepción se realiza en el mueble-estantería, donde el usuario coloca la bandeja y lo recoge el personal correspondiente.

Una vez realizado lo anterior, se eliminan los residuos del menaje utilizado (desbrozado) para pasar a continuación a la separación por tipos de los elementos objeto de limpieza.

Durante toda la jornada una persona es la encargada de la retirada de los cubos de basura llenos y sustitución.

A continuación se procede a la limpieza y desinfección de los diferentes utensilios, empleando para ello la maquinaria correspondiente

La organización de la limpieza se realiza de la siguiente forma:

- Los platos y los cuencos se colocan en un tipo de cestas de lavado, una vez acabado este proceso se ordenan en el lugar destinado a tal efecto.
- Los distintos tipos de vasos se disponen en otro tipo de cesta para su lavado y clasificación en el lugar que corresponda.
- Los cubiertos se lavan, colocándolos en sus cestas específicas, se clasifican y se secan y se colocan en el armario cubertero.
- Las bandejas de cubiertos se limpian manualmente, se les coloca la servilleta para un nuevo uso. En días alternos todas las bandejas pasar por la máquina lavavajillas.
- Las bandejas, en primera instancia, se limpia el grueso de la suciedad y pasa a una segunda persona que realiza la limpieza mas profunda y las seca para el nuevo uso.

Una vez esta limpio el menaje puede seguir dos líneas:

- Por un lado, al principio del proceso, conforme se limpia, vuelven a las mesas calientes para un nuevo uso en emplatado.
- Cuando ya no es necesaria la nueva reposición en las mesas calientes, pasan a almacenarse para el uso al día siguiente.

6.3.- Finalización proceso

Al final de cada jornada, la maquinaria se deja lista para el trabajo al día siguiente, se limpian filtros, las máquinas por dentro y por fuera, las mesas de trabajo, ventanilla...

Limpieza de la maquinaria que se ha utilizado, se vacía el agua, fregado de suelos, tirar la basura... y queda todo ordenado para el trabajo al día siguiente.

6.4.- Lavado del menaje (plonge).

Cada día hay una persona encargada de la limpieza y clasificación de los utensilios usados en la cocina para la preparación de los alimentos.

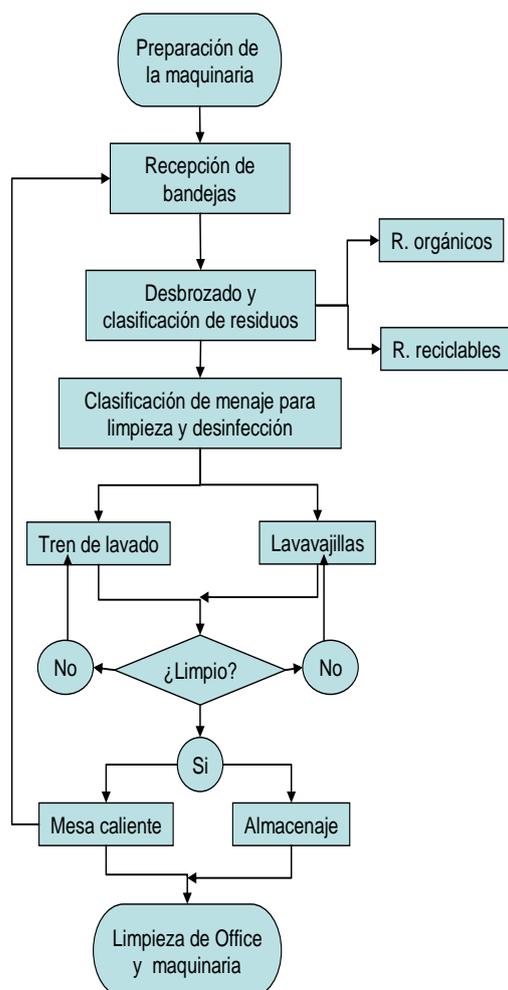
 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-13-OFIC	Página 5 de 6 N° Revisión:2 30/04/2011	
	OFFICE			

Antes de comenzar el proceso de office propiamente dicho, algunos de los utensilios usados en la preparación de la comida pasan por la maquinaria al efecto, a partir de esta hora, se realiza de forma manual.

Algunos de los utensilios que pasan por la maquina de lavado son: tablas de corte y cuchillos.

La limpieza del resto de la batería se realiza manualmente y la persona encargada de esta tarea lo hace durante toda la jornada de trabajo.

6.5.- Diagrama de Flujo



 Universidad de Granada	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE25-13-OFIC	Página 6 de 6 Nº Revisión:2 30/04/2011	
	OFFICE			

7. REGISTROS.

No hay registro derivados de este procedimiento.
Parte de este proceso de controla por medio de los PGH.

ANEXOS:

Este procedimiento no genera anexos