	PROCESO DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS		FCV	
			Versión:	
	PROCESO: FUNDACIÓN MONTAÑAS AZULES		Página 1 de 5	

1. PROPÓSITO

Registrar las acciones incluidas en el procedimiento para garantizar el seguimiento y la eficacia del proceso y servicio de restaurante y cafeterías de la Fundación Montañas Azules.

2. ALCANCE

El procedimiento abarca desde el alistamiento del lugar de trabajo hasta la limpieza y desinfección del área de trabajo. Esto incluye a todo el personal involucrado en la operación del restaurante o cafetería, desde el equipo de cocina hasta el personal de limpieza.

3. RESPONSABLE

Personal de Cocina
Auxiliar de Caja
Auxiliar de Servicios Generales

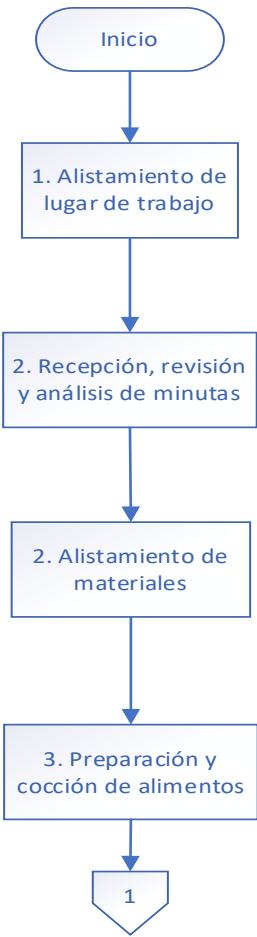
4. DEFINICIONES

Alistamiento del lugar de trabajo: Preparación y organización del espacio de trabajo, incluyendo la disposición de los utensilios, equipos y materiales necesarios para la producción de servicios.

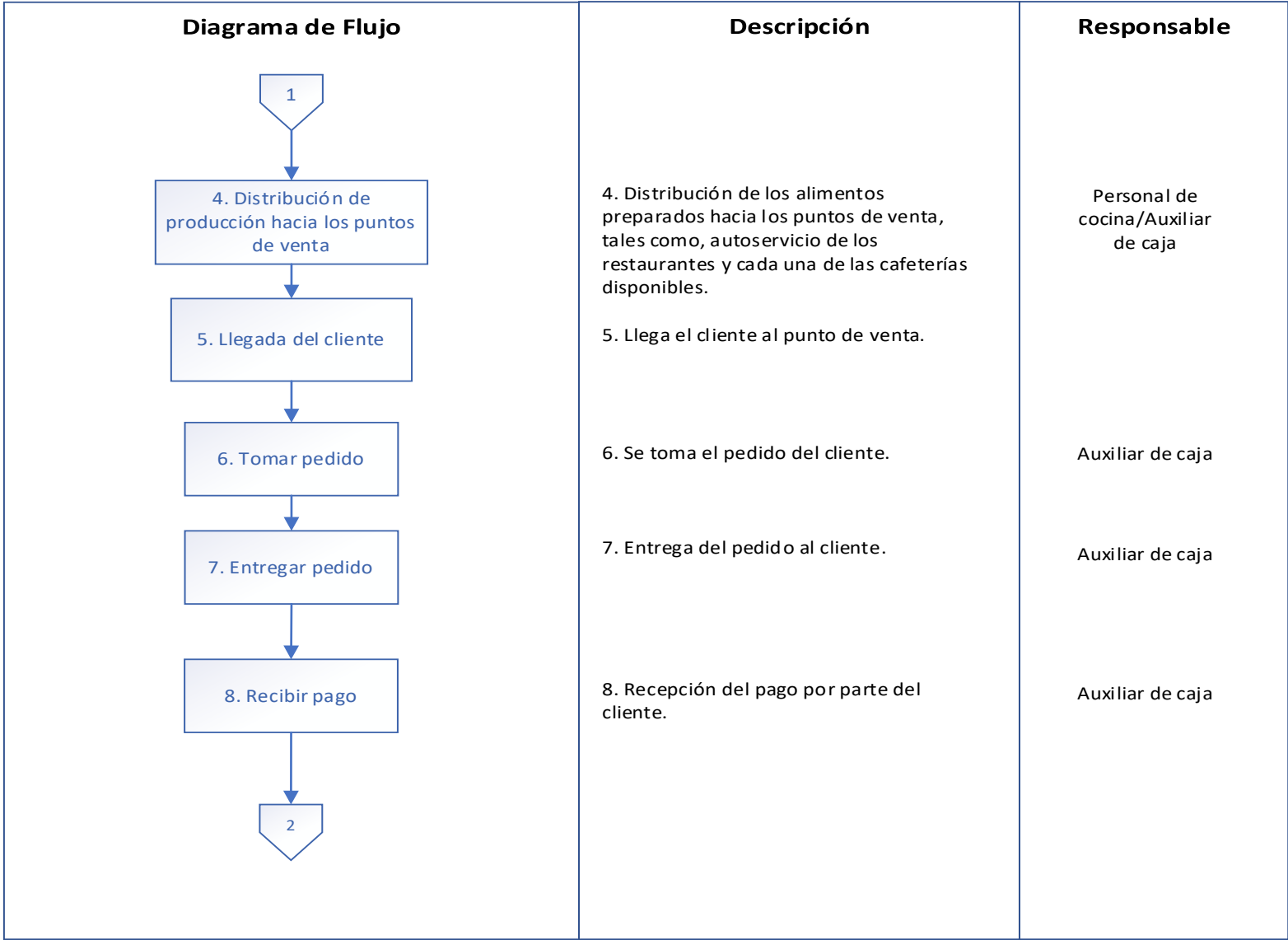
Limpieza y desinfección del área de trabajo: Proceso de limpiar y desinfectar todas las áreas de trabajo, equipos y superficies utilizados durante la producción de servicios, con el fin de mantener altos estándares de higiene y seguridad alimentaria.

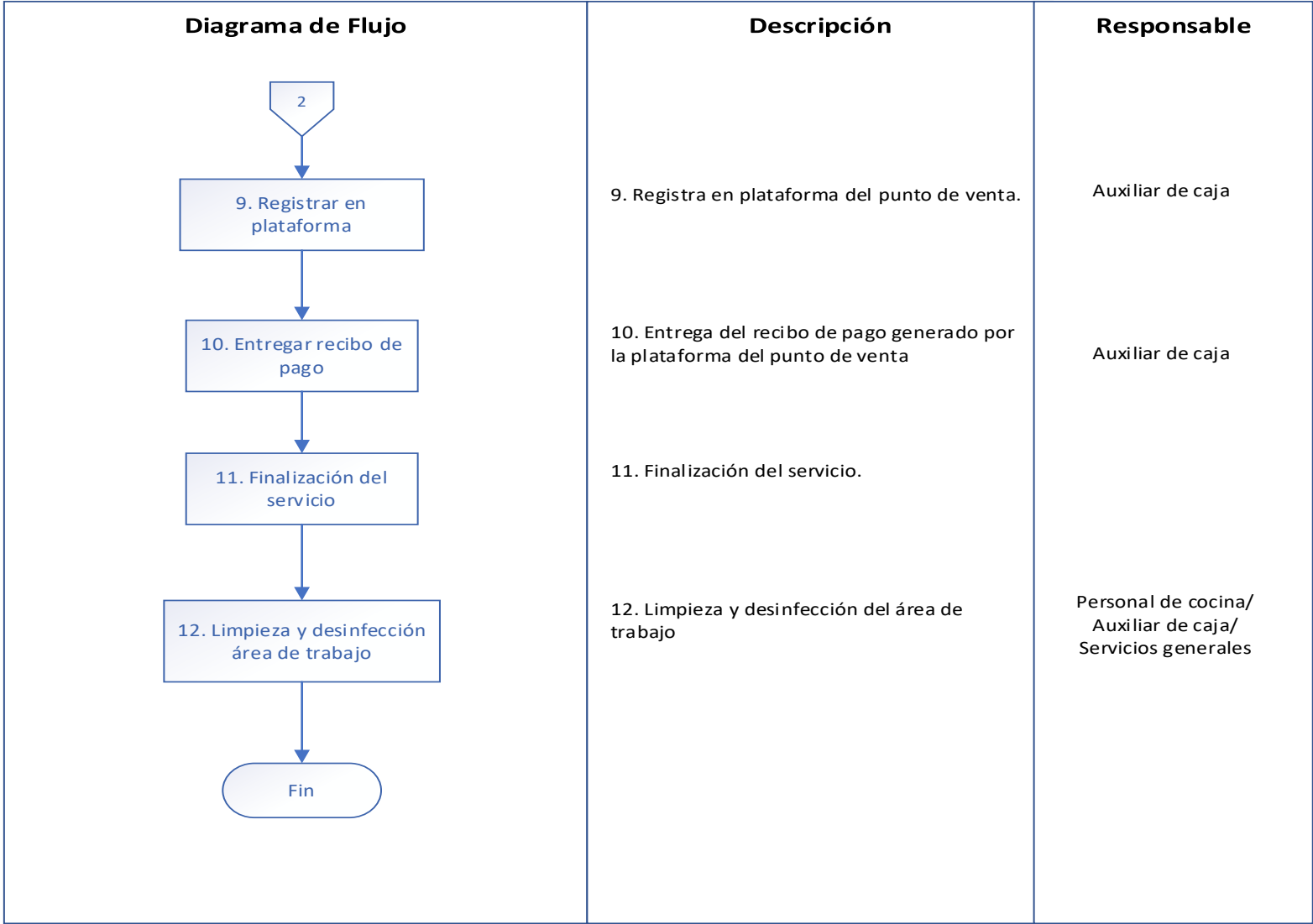
Elaborado por: <i>Practicante administrativo</i>		Aprobado por: <i>Jefe de alimentación y nutrición</i>
Revisado por: <i>Analista administrativo</i>		Fecha de Aprobación: 2024-05-18

5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

Diagrama de Flujo	Descripción	Responsable
	<p>1.Alistamiento del lugar de trabajo con los implementos de trabajo necesarios.</p> <p>2. El cocinero recibe, revisa y analiza la minuta del día.</p> <p>2. Alistamiento de materia prima para la producción. Este se da de acuerdo a la minuta estipulada para el día, con la materia prima distribuida en el proceso de Distribución de Materiales.</p> <p>3. Preparación y cocción de alimentos, tanto de aquellos que se distribuyen a las cafeterías, como de los que se ofrecen en los restaurantes.</p>	<p>Personal de cocina</p> <p>Personal de cocina</p> <p>Personal de cocina</p> <p>Personal de cocina</p>

Elaborado por: <i>Practicante administrativo</i>	Aprobado por: <i>Jefe de alimentación y nutrición</i>
Revisado por: <i>Analista administrativo</i>	Fecha de Aprobación: 2024-05-18







PROCESO DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

FCV

Versión:

PROCESO: FUNDACIÓN MONTAÑAS AZULES

Página 1 de 5

Elaborado por: *Practicante administrativo*

Revisado por: *Analista administrativo*

Aprobado por: *Jefe de alimentación y nutrición*

Fecha de Aprobación: 2024-05-18