

02 de mayo 2023

PRACTICAS CASINO

COLEGIO ALTERRA

Representante: Daniela Somalo

Cargo: Administradora

CHEF Ejecutivo: Fabian Montolivo

PRÁCTICAS DE FUNCIONAMIENTO CASINO COLEGIO ALTERRA

- Fumigación en el interior de la cocina, bodega, baño, camarín 1 vez al mes, la cual consta en: Sanitización, desratización, insectos rastreros y voladores.
- Todos los días se realiza desinfección del área de cocina y sector kiosko en la mañana (antes de la apertura) y al finalizar la jornada.
- Se realiza toma de temperatura 2 veces al día (mañana-tarde) en el refrigerador del kiosko, refrigerador cocina y congeladora, esto es para que los alimentos refrigerados mantengan su cadena de frío que es entre 0 y 5 grados, la congeladora -18°
- Al no tener sector de bodegaje óptimo, las compras se realizan diariamente.
- Los alimentos e insumos son comprados en supermercado y distribuidoras establecidas. Las verduras NO se compran en la vega o en ferias libres ya que nos preocupamos de la calidad-higiene y las cadenas de frío (tales como Apio, lechuga, zanahoria, brocoli, etc).
- Todos los productos son comprados con factura o boleta.
- Todos los días se realiza una TOMA DE MUESTRA del almuerzo del día, el cual consiste en ensalada, plato de fondo y postre, esto con la finalidad si se produce algún caso de intoxicación masiva, puede ser entregada al SEREMI para su estudio. Se entiende por intoxicación el mismo día, mas de 1 persona, no un día después de haber consumido los alimentos.
- El pan que se vende en el kiosko para los recreos es comprado a las 08:30 am en el supermercado, para entregar un producto fresco.
- Los sándwich de huevo, son elaborados 1 vez al día, para el primer recreo, y se entregan caliente a los alumnos.
- Todos los alimentos (almuerzo) elaborados en el día, de los cuales queden por no venta, son eliminados el mismo día. No se reutiliza ni se guarda para ser entregado a posterior.
- Todos los envases abiertos son rotulados con la fecha del día de apertura, para llevar un control de FIFO.
- Los trabajadores en la cocina utilizan delantal y cofias para el pelo.
- La entrega de los almuerzos se realizan por turnos, de 01 a 05 básico desde las 13:00 A 13:20 aprox, El segundo turno corresponde para los cursos de 06 básico a 4 medio, desde las 13:50 hasta las 14:15 aprox, todos los niños reciben una bandeja desinfectada, cubiertos, servilletas, vaso con jugo y platos.
- Para los alumnos de 01 a 04 básico se les entrega la bandeja directamente en sus puestos.
- Los alimentos entregados para la venta en el kiosko son sin sellos.
- Al finalizar la jornada a las 15:30, el casino se cierra y se realizan los procesos de limpieza y desinfección.