



Comunidad de Madrid

CONSEJERÍA DE SERVICIOS SOCIALES

Servicio Regional de Bienestar Social

PLAN ALBA

"Mejorar, un reto permanente"

MANUAL DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN EN CENTROS RESIDENCIALES PARA PERSONAS MAYORES

PROCESO ADMINISTRATIVO-HOSTELERO 2

DOCUMENTO Nº 3



Servicio Regional de Bienestar Social
CONSEJERÍA DE SERVICIOS SOCIALES

Comunidad de Madrid



CONSEJERÍA DE SERVICIOS SOCIALES

**SERVICIO REGIONAL
DE BIENESTAR SOCIAL**

**MANUAL DEL PROCESO DE
ALIMENTACIÓN EN CENTROS
RESIDENCIALES PARA PERSONAS
MAYORES**



Esta versión forma parte de la Biblioteca Virtual de la **Comunidad de Madrid** y las condiciones de su distribución y difusión se encuentran amparadas por el marco legal de la misma.



www.madrid.org/publicamadrid

JUNIO 2.003



PROCESO DE GESTIÓN ECONÓMICA EN CENTROS RESIDENCIALES PARA PERSONAS MAYORES DEL SERVICIO REGIONAL DE BIENESTAR SOCIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Tutorización del proceso: D. José Simón Martín, Director del Instituto Universitario de Evaluación Sanitaria de la Universidad Complutense de Madrid.

Documento elaborado por el Equipo de Mejora de Procesos constituido por:

<input checked="" type="checkbox"/>	D. Juan José Arauzo López	Director Residencia pp.mm. "Manoteras"
<input checked="" type="checkbox"/>	D ^a Lourdes García Contreras	Gobernanta Residencia pp.mm. "La Paz"
<input checked="" type="checkbox"/>	D. Fernando García Gómez	Jefe Cocina Residencia pp.mm. "Vista Alegre"
<input checked="" type="checkbox"/>	D. Miguel A. Jiménez Morales	Jefe Cocina Residencia pp.mm. "Getafe"
<input checked="" type="checkbox"/>	D. José Antonio López Gil	Médico Residencia pp.mm. "Alcorcón"
<input checked="" type="checkbox"/>	D ^a M ^a José Mas Mayoral	Directora Residencia pp.mm. "Vista Alegre"
<input checked="" type="checkbox"/>	D ^a Cristina Mediano Pérez	Médico Residencia pp.mm. "Cisneros"
<input checked="" type="checkbox"/>	D. Juan Polo Castellano	Administrador Residencia pp.mm. "Vallecas"

Maquetación y apoyo logístico, Área de Calidad y Comunicación Interna.

Todos los derechos reservados. Se prohíbe la reproducción total o parcial de este documento, sin autorización expresa del Servicio Regional de Bienestar Social, organismo autónomo adscrito a la Consejería de Servicios Sociales de la Comunidad de Madrid.



ÍNDICE

❶	Introducción	1
❷	Plantilla para la definición del proceso de alimentación	2
	1. Datos de identificación.....	2
	2. Requerimientos y especificaciones	8
	3. Valoración del funcionamiento del proceso	10
	4. Subprocesos y actividades	11
	5. Diagramas interfuncionales del proceso-subprocesos	12
❸	Descripción de las etapas y actividades del proceso de alimentación	13
	1. Subprocesos	13
	2. Actividades de los subprocesos.....	14
	3. Programa de Control de peligros y puntos críticos.....	41
	4. Responsabilidades por actividad	50
❹	Documentación asociada al proceso.....	51
	Anexo 1:	
	▪ Modelo de prescripción de dietas	53
	▪ Solicitud de renuncia a dieta especial	53-54
	▪ Petición dieta especial.....	54
	Anexo 2: Recomendaciones generales sobre dietas	55
	Anexo 3:	
	▪ Distribución de comidas: en comedor y en planta.....	63-64
	▪ Petición de comidas y suplementos en comedor y en planta.....	65
	▪ Servicios especiales	66
	▪ Comunicación a todos departamentos de NO realización servicio.....	66
	▪ Resumen de comidas en comedor y en planta	67
	Anexo 4: Tipos de menús.....	68



Anexo 5: Actuaciones Generales a realizar en cocina por los empleados de la misma, según distribución funcional y asignación puntual por el responsable del proceso, con motivo de aplicación de análisis de peligros y puntos de control críticos APPCC.....	74
--	----



1 INTRODUCCIÓN

En este documento se describen las actividades que se llevan a cabo en una Residencia para Personas Mayores para proveer el servicio de alimentación a los Residentes desde la perspectiva del contenido definido en el Proceso de Alimentación y Cocina, descrito dentro del Mapa de Procesos de una Residencia.

El proceso de Gestión de Alimentación y Cocina, sólo hace referencia a las actividades llevadas a cabo por el personal de cocina. Sin embargo, se han descrito también otras actividades que, por su importancia y especificidad, y aún perteneciendo a otros procesos del Mapa, merecen incluirse en este proceso (recepción de alimentos, almacenamiento y limpieza de la cocina).

Es importante destacar que las actividades asociadas a los procesos de Alimentación y Cocina; Aprovisionamiento y logística; Gestión de Limpieza y Gestión de Riesgos; se encuentran afectados en su conjunto por normativa que tiene su aplicación formal en el llamado **Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)**, y que se encuentra desarrollado en el punto tres del segundo apartado de este documento: "Descripción de las etapas y actividades del Proceso".

Una descripción más amplia del proceso, objeto de este documento, puede encontrarse en el primer borrador de dicho proceso: "Proceso de Alimentación en Residencias para Personas Mayores del SRBS de la Comunidad de Madrid", distribuido el primer semestre del año 2.002, en reunión convocada por la Directora General del Mayor y Gerente del Servicio Regional de Bienestar Social, a todos los directores y Jefes de Cocina de los Centros del S.R.B.S.



El presente documento, se ha distribuido en tres grandes apartados:

- 1.** Plantilla para la definición del Proceso de Gestión de Alimentación y Cocina.
- 2.** Descripción de las etapas y actividades del Proceso.
- 3.** Anexo I: Documentación asociada.



② PLANTILLA PARA LA DEFINICIÓN DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN Y COCINA

1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1.1. **Nombre del Proceso:** PROCESO DE GESTIÓN DE ALIMENTACIÓN Y COCINA

1.2. **Responsable del proceso:** Jefe de Cocina

1.3. **Misión**

Definir y ejecutar las actividades que se llevan a cabo en una Residencia para Personas Mayores para satisfacer las necesidades alimentarias de los residentes en el curso de su estancia.

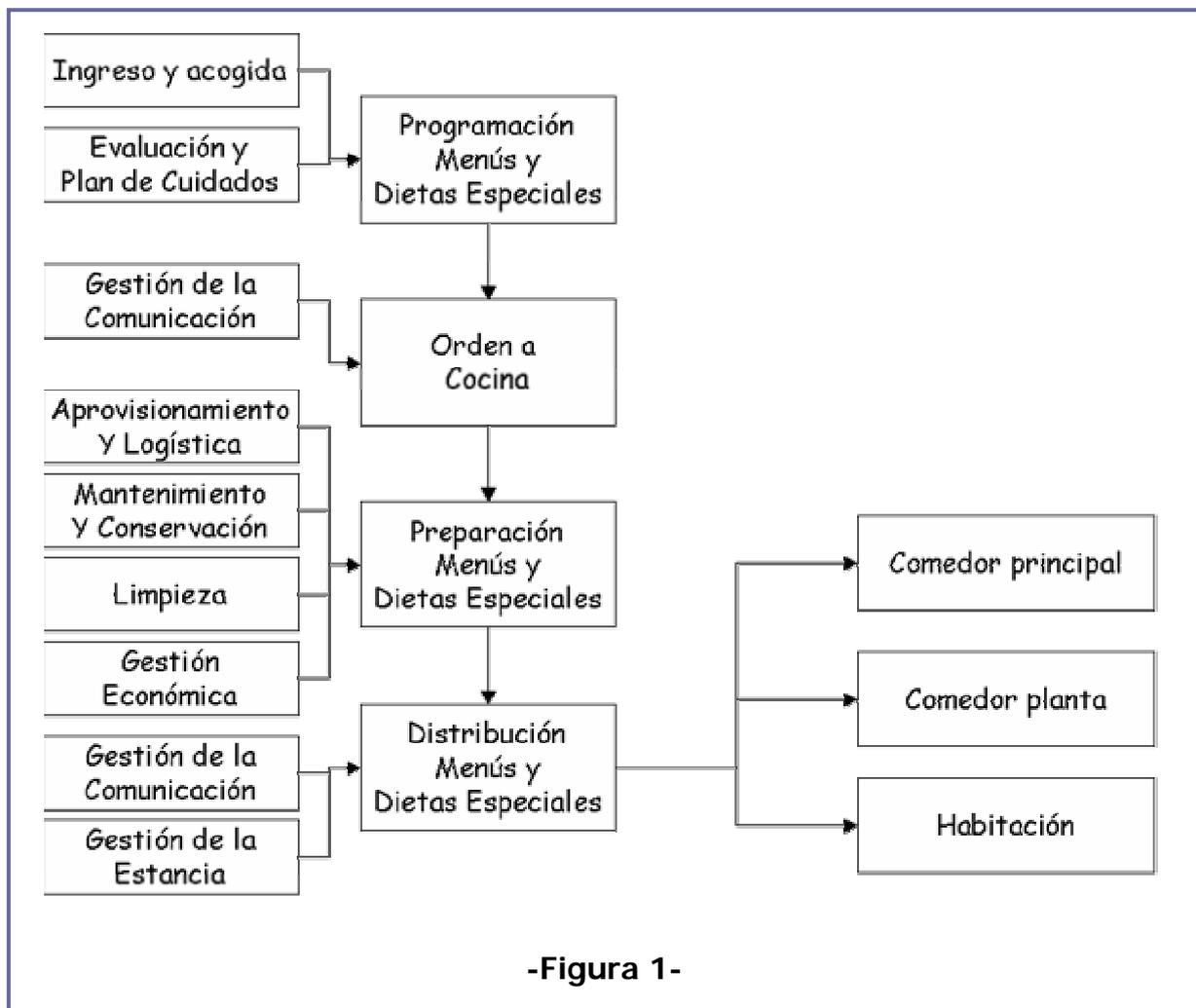
1.4. **Propósito**

El objetivo final de este proceso es considerado en una doble vertiente: por un lado, que los residentes reciban un aporte alimenticio que cumpla con los requisitos nutricionales necesarios para el mantenimiento de las funciones del mayor, y por otro, que este aporte alimenticio satisfaga las necesidades gastronómicas de los residentes en lo que se refiere a calidad, volumen y secuencia del mismo.



1.5. Procesos con los que se relaciona

El proceso de Gestión de Alimentación y Cocina, como proceso primario de apoyo, se relaciona con el resto de los incluidos en el “Mapa de Procesos de la Residencia para Personas Mayores”. La figura 1 muestra las relaciones más importantes de este proceso con aquellos definidos en el Mapa.





1.6. Entradas y proveedores

ENTRADAS	PROVEEDORES
Necesidades y expectativas sobre aspectos de calidad, volumen, horarios, sabor, etc. de los alimentos	Residentes
Características nutricionales y tipos de dietas	Médico
Rutas de distribución de comidas	Gobierno
Productos de alimentación almacenados	Almacén de cocina
Productos perecederos	Proveedores
Homologación de proveedores	Junta Central de Compras a propuesta del S.R.B.S.
Peticiones de las unidades de la residencia	Unidades de la Residencia

1.7. Clientes finales del proceso

1. Los residentes.
2. Gobierno.
3. Unidad Técnico-Asistencial.
4. Dirección de la Residencia.
5. Servicio Regional de Bienestar Social.



1.8. Resultados y clientes

RESULTADOS	CLIENTES
Satisfacción de necesidades alimentarias	Residentes
Distribución de comidas y dietas especiales	Gobierno y Enfermería
Propiedades nutricionales de menús y dietas especiales	Médico
Coste	Dirección de Residencia y Servicio Regional de Bienestar Social.
Requisitos higiénicos sanitarios de menús y dietas especiales	Médico, Dirección Residencia, Autoridades Locales

1.9. Indicadores

Independientemente de los indicadores reflejados en cada apartado, se pueden considerar globalmente los indicadores abajo relacionados sin otorgarles carácter de exclusividad, con el fin de que cada centro pueda elegir los que considere más convenientes.

1. Coste mensual alimentación
----- = % mensual gastos de alimentación
Presupuesto anual alimentación

Indica el porcentaje de gastos de alimentación que se ha tenido en el mes, por todos los conceptos. Debe de tenerse en cuenta que tendremos equilibrio en el presupuesto siempre que estemos en el 8,33% de gasto mensual.



2. Coste mensual alimentación ordinaria : nº días mes
 ----- = Coste usuario día
 Nº comensales principales (Rts + 50% usar. C. Día)

Este indicador nos dice el coste diario en alimentación por número de comensales principales.

100% ocupación de Residentes.

50% ocupación de usuarios C. Día (ya que éstos no realizan todos los servicios)

3. Coste mensual alimentación ordinaria
 ----- = % alimentación ordinaria
 Coste mensual alimentación total

4. Coste mensual alimentación complementaria
 ----- = % alimentación complementaria
 Coste mensual alimentación total

Los indicadores 3 y 4 nos ofrecen el porcentaje de participación de cada uno de ellos: alimentación ordinaria (proveedores ordinarios de víveres), alimentación complementaria (laboratorios, farmacias, etc. por complementos nutricionales).

Sólo se considera el coste en alimentación – víveres para estos apartados, y no otros costes.



2. REQUERIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES

Están contenidos en los siguientes apartados:

- 2.1. Requisitos legales y reglamentarios: se refieren, con carácter general, a todo el proceso.

Documento / Fecha	TRATADO SOBRE
Ayuntamiento de Madrid sesión 28-02-1.990	Ordenación reguladora de las condiciones higiénico sanitarias y protección de los consumidores en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas
R.D. 2007/1995 28-12-2.000	Real Decreto sobre "Normas de higiene relativo a los productos alimenticios"
R.D. 1334/1.999 31-07-1999	Real Decreto por el que se regula la "Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios"
R.D. 202/2000 11-02-2000	Real Decreto por el que se establecen las normas relativas a los Manipuladores de Alimentos
R.D. 3.484 29-12-2.000	Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas
R.D. 10/2001 25-01-2-002	Real decreto relativo a la formación de los Manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los Centros y programas de formación de la Comunidad de Madrid
Orden 73/2002 30-01-2002	Orden por la que se establecen medidas complementarias relativas a la formación de Manipuladores de Alimentos, autorización, control y suspensión de los Centros y programas de Formación de la Comunidad de Madrid
BOCM	Convenio Colectivo para el personal laboral de la Comunidad de Madrid 2001 – 2003
Otras normas del S.R.B.S.	Sobre alimentación en Residencias
Normativa Interna de cada Residencia	Reglamento de Organización y Funcionamiento. Reglamento de Régimen Interior. Normativa propia del Centro



- 2.2. Descripción de las etapas y actividades del proceso de Gestión de Alimentación y Cocina, así como de las recomendaciones generales establecidas para los diversos subprocesos y la aplicación del análisis de peligros y puntos de control críticos.



3. VALORACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN DE ALIMENTACIÓN Y COCINA

3.1. Fortalezas

- La existencia de un Borrador del Proceso de Alimentación. Distribuido a todos los directores y jefes de cocina de los centros del SRBS
- La planificación de menús y dietas.
- El cumplimiento de las medidas higiénico-sanitarias.
- La existencia de bienes materiales.

3.2. Áreas de Mejora

- Cultura y formación en restauración.
- Ausencia de posibilidades de elección de menús por parte del Residente.
- Mayor implicación del facultativo en la planificación de menús.
- Pinzamiento en el horario de comidas.



4. SUBPROCESOS Y ACTIVIDADES

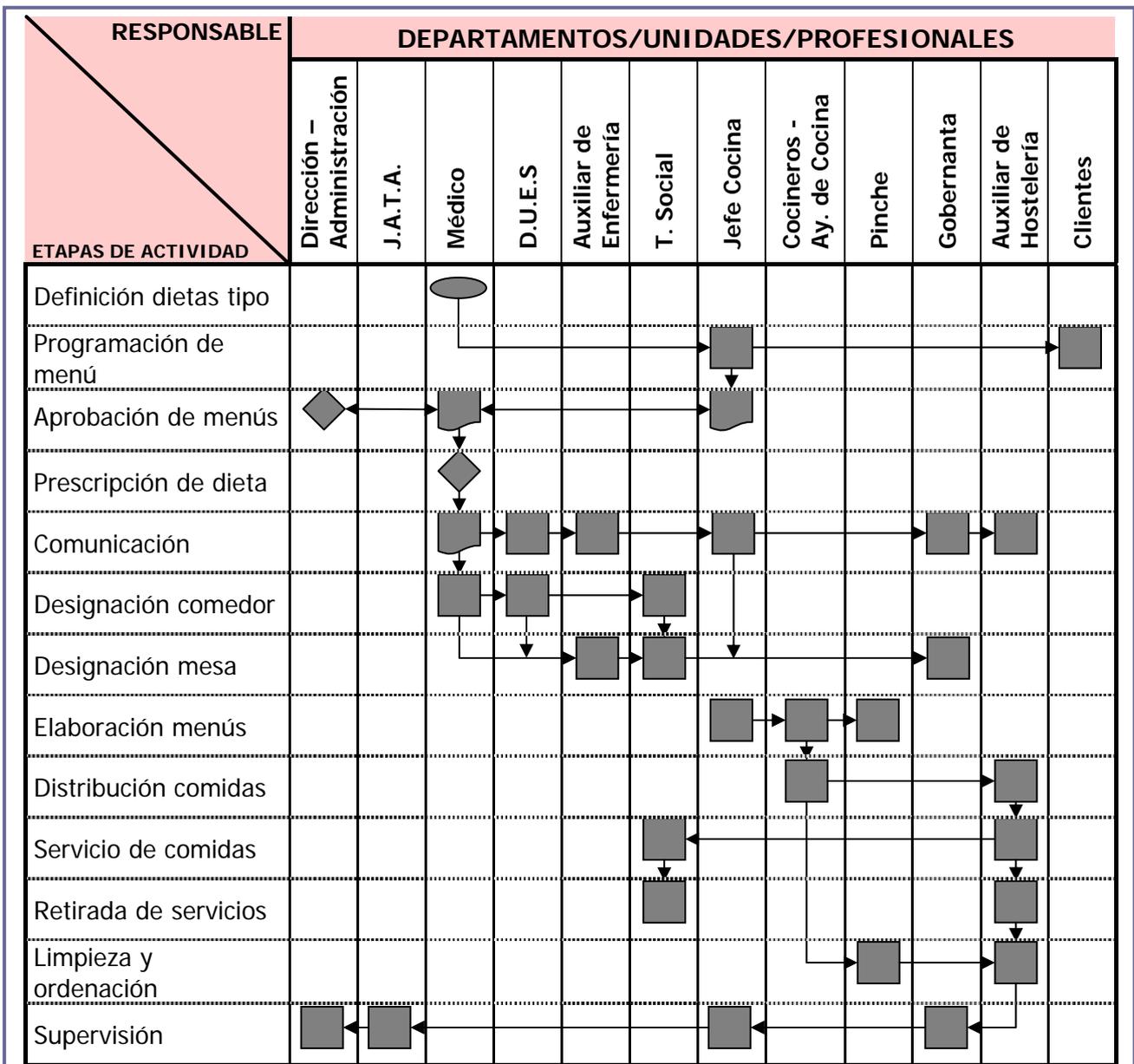
Existen tres grandes subprocesos:

SUBPROCESOS	ACTIVIDADES
1) Programación de menús y dietas especiales	1.1 Indicación de dietas 1.2 Programación de menús y dietas especiales 1.3 Aprobación de menús y dietas especiales 1.4 Comunicación de dietas
2) Elaboración de menús y dietas especiales	2.1 Petición de materias primas y recepción en cocina de materias primas 2.2 Almacenamiento 2.3 Elaboración de menús y dietas especiales 2.4 Limpieza de cocina
3) Distribución de menús y dietas especiales	3.1 Entrega de menús y dietas especiales



5. DIAGRAMAS INTERFUNCIONALES DEL PROCESO-SUBPROCESOS

En la figura 2 se presenta un diagrama de relaciones interdepartamentales en el que se incluyen, para una mejor comprensión, los subprocesos de: designación de comedor y de mesas a los residentes, servicio de comidas y retirada del servicio, los cuales pertenecen a otros procesos del Mapa.



-Figura 2-



③ DESCRIPCIÓN DE LAS ETAPAS Y ACTIVIDADES DEL PROCESO DE GESTIÓN DE ALIMENTACIÓN Y COCINA. ETAPAS DEL PROCESO

El proceso de Gestión de Alimentación y Cocina que ha sido definido, comienza con el análisis de necesidades nutricionales del Residente y finaliza con la entrega de los menús ya elaborados al personal de la Residencia.

1. SUBPROCESOS DEL PROCESO DE GESTIÓN DE ALIMENTACIÓN Y COCINA

Las actividades del Proceso se agrupan en tres subprocesos que, congruentes con la Misión, tienen un alcance y una finalidad concreta.

1.- Subproceso de Programación de menús y dietas especiales.- Consiste en la elaboración del programa de menús y dietas especiales, teniendo en cuenta las recomendaciones nutricionales y las necesidades terapéuticas de las personas mayores.

2.- Subproceso de Elaboración de menús y dietas especiales.- Consiste en la gestión y control de todos los productos alimentarios, así como en la preparación de los menús programados.

3.- Subproceso de Distribución de menús y dietas especiales.- Consiste en la distribución interna de menús y dietas especiales a las diferentes Unidades.



2. ACTIVIDADES DE LOS SUBPROCESOS

2.1. Programación de menús y dietas especiales

2.1.1. Indicación de dietas

El Departamento Médico del Centro, y en la primera toma de contacto con el Residente y sus familiares, indicará a el/la D.U.E., mediante impreso tipo y por triplicado, la planta donde va a ser ubicado el Residente, y el tipo de dieta prescrita. Una copia de dichas indicaciones será enviada a Cocina para su inclusión en la programación de los menús y dietas especiales.

El Residente, directamente o a través de su tutor, podrá renunciar a la dieta indicada por el médico mediante la oportuna comunicación al mismo.

En el Anexo 1 se presentan los registros tipo utilizados en esta fase de este proceso:

- Modelo de prescripción de dietas -033-
- Solicitud de renuncia a dieta especial:
 - o Por Residente -034-
 - o Para Residentes tutelados -035-
- Petición dieta especial -036-



2.1.2. Programación de menús y dietas especiales

Atendiendo a los criterios generales existentes sobre dietas y textura de las mismas, indicadas como idóneas por el Departamento Médico y teniendo en cuenta las recomendaciones nutricionales para personas mayores, se programan los diferentes menús y dietas especiales observándose un correcto equilibrio en la rotación de platos y la composición nutritiva de los mismos.

Por todo ello, a lo largo del año se proponen una serie de platos con una rotación bisemanal (ver Anexo 2), en los que se incluyen:

- Menús equilibrados para dos semanas
- Tipos de platos -especificaciones-

Los menús que se diseñan son los idóneos para este tipo de personas que se encuentran en las Residencias para Personas Mayores del Servicio Regional de Bienestar Social de la Comunidad de Madrid.

Igualmente se propone la rotación de los menús a lo largo del año, teniendo en cuenta los alimentos de temporada y su aspecto gastronómico, con el fin de conseguir la satisfacción de las necesidades alimenticias del Residente, ofreciéndole una amplia variedad de productos y sabores.

También en el Anexo 2 se enumeran los criterios generales que se deben tener en cuenta en la programación de menús y dietas especiales:

- Recomendaciones nutricionales en personas mayores
- Dietas Terapéuticas –generalidad-
 - Recomendaciones de la dieta de Diabéticos
 - Recomendaciones de la dieta de Protección Digestiva
 - Dieta Astringente
- Texturas:
 - Dieta Blanda



Dieta Triturada

- Protocolo de actuación en brotes causados por la ingestión de alimentos.

2.1.3. Aprobación de los menús y dietas especiales

La aprobación de los menús, la prescripción de las dietas, la designación de comedor y de mesa para la realización de la comida por el residente, se fijará de acuerdo a lo desarrollado en los puntos correspondientes a este apartado, según el Borrador del Proceso.

Los responsables de la aprobación de los menús, corresponde al equipo formado por el Director, el Médico y el Jefe de Cocina.

Los menús basados en cuadros tipo de rotación, que se refleja en este trabajo, son fijados por criterios médicos teniendo en cuenta las posibilidades de condimentación por los medios humanos disponibles y la adecuación presupuestaria. Esta actividad se realiza de forma coordinada entre la Dirección, la Administración, el Médico de la Residencia y el Jefe de Cocina, según el siguiente flujo:

Firmados por: JEFE DE COCINA \Rightarrow MÉDICO \Rightarrow DIRECCIÓN

2.1.4. Comunicación de dietas

En la figura se presenta el circuito que se sigue en la actividad de comunicación de menús y dietas especiales, así como los registros que se utilizan en una Residencia tipo según se detalla de forma más precisa en el Manual de Alimentación (ver Anexo 3).



- 33.-** Prescripción de dieta

- 34.-35.-** Solicitud de renuncia de dieta por interesado o tutor

- 36.-** Prescripción de dieta especial (exploraciones etc.)

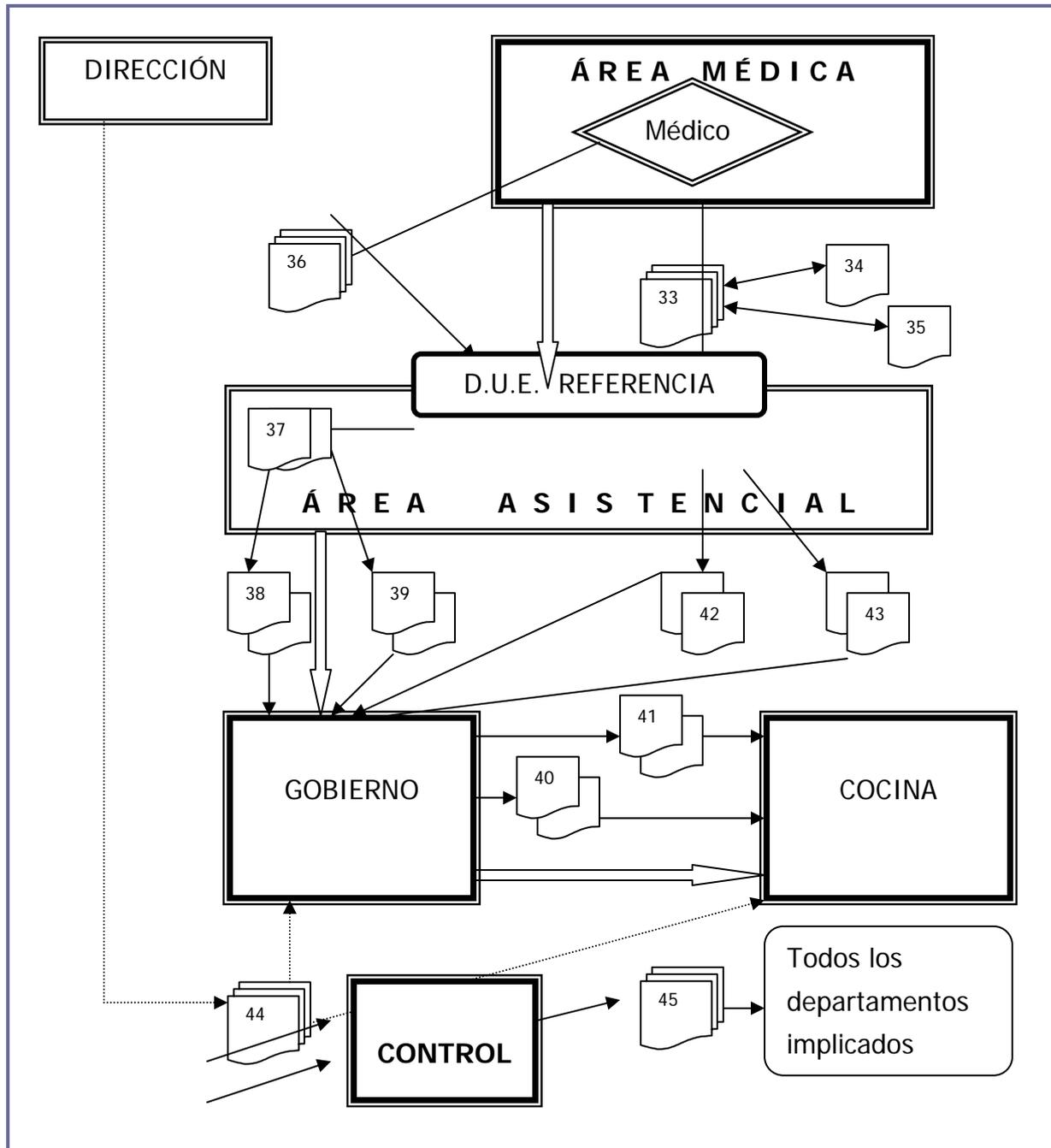
- 37.-** Distribución de comidas: **38.-39.-** en comedor o en planta

- 40.- 41.-**Resumen de comidas en comedor o en planta

- 42.-43.-** Petición de comidas y suplementos en comedor y en planta

- 44.-** Servicios especiales (Fiestas de cumpleaños, eventos especiales)

- 45.-** Comunicación a todos los departamentos interesados de no realización del servicio (ausencias, bajas, defunciones, hospitalización etc.)





2.1.5. Indicadores de menús y dietas especiales (mensuales).

- c.1 N° de Dietas Normales P x 100
----- = % Dietas Normales
N° total Residentes
- c.2 N° de Dietas de Diabéticos P x 100
----- = % Dietas Diabéticos
N° total Residentes
- c.3 N° de Dietas Protección Digestiva P x 100
----- = % Dietas P. Digestiva
N° total Residentes
- c.4 N° de Dietas Especiales P x 100
----- = % Dietas Especiales
N° total Residentes
- c.5 N° de Dietas Textura Normal P x 100
----- = % Dietas T. Normal
N° total Dietas
- c.6 N° de Dietas Textura Blanda P x 100
----- = % Dietas T. Blanda
N° total Dietas
- c.7 N° Dietas Textura Triturada P x 100
----- = % Dietas T. Triturada
N° total Dietas
- c.8 N° de platos tipo "x" x 100
----- = % Platos "x" que se ponen
N° total platos



("x" = a cada una de las especificaciones de tipos de platos que se describen en el proceso, u otros que se consideren)

2.1.6. Clientes del proceso de programación de menús y dietas especiales

- Residentes
- Cocina
- Personal del Centro
- Invitados de Residentes
- Otros invitados del Centro, según celebraciones especiales.

2.1.7. Proveedores del proceso de programación de menús y dietas especiales

- Departamento Médico
- Cocina
- Cafetería del Centro.
- Laboratorios o Farmacias.

2.1.8. Documentación del proceso de programación de menús y dietas especiales

La indicada en el Circuito de comunicación de dietas y Borrador del Proceso de Alimentación (ver Anexos 2 y 3).



2.2. Elaboración de menús y dietas especiales

2.2.1. Petición y recepción de productos de alimentación

Una vez aprobados los Menús y Dietas Especiales, el Jefe de Cocina procederá a la petición de las materias primas necesarias para la elaboración de los mismos; para ello tendremos en cuenta los procesos de apoyo de Compras y Almacenes (víveres, menaje, maquinaria, etc.)

Cada vez que se reciba en Cocina los nuevos productos procedentes del Almacén de Víveres o de Proveedores para la realización de los menús, se comprobará minuciosamente la Calidad y el estado de los mismos (frescura, caducidad, malos olores, etc.). En el caso de que alguno de los productos esté defectuoso, se comunica a la Dirección, al Médico, a la Administración, etc. para su eliminación, previa autorización y reflejo en documento correspondiente por el Jefe de Cocina.

Los productos que llegan a Cocina pueden llegar a través del Almacén General del Centro o directamente del Proveedor.

Enviada la materia prima por el Proveedor, lo primero que se hace es realizar la comprobación con el pedido enviado por el Departamento de Administración.

A continuación, se comprueba que los géneros recibidos coinciden con los solicitados por la Unidad de Almacén de cada Centro, en lo que se refiere a cantidad, calidad, precio y fecha de entrega.

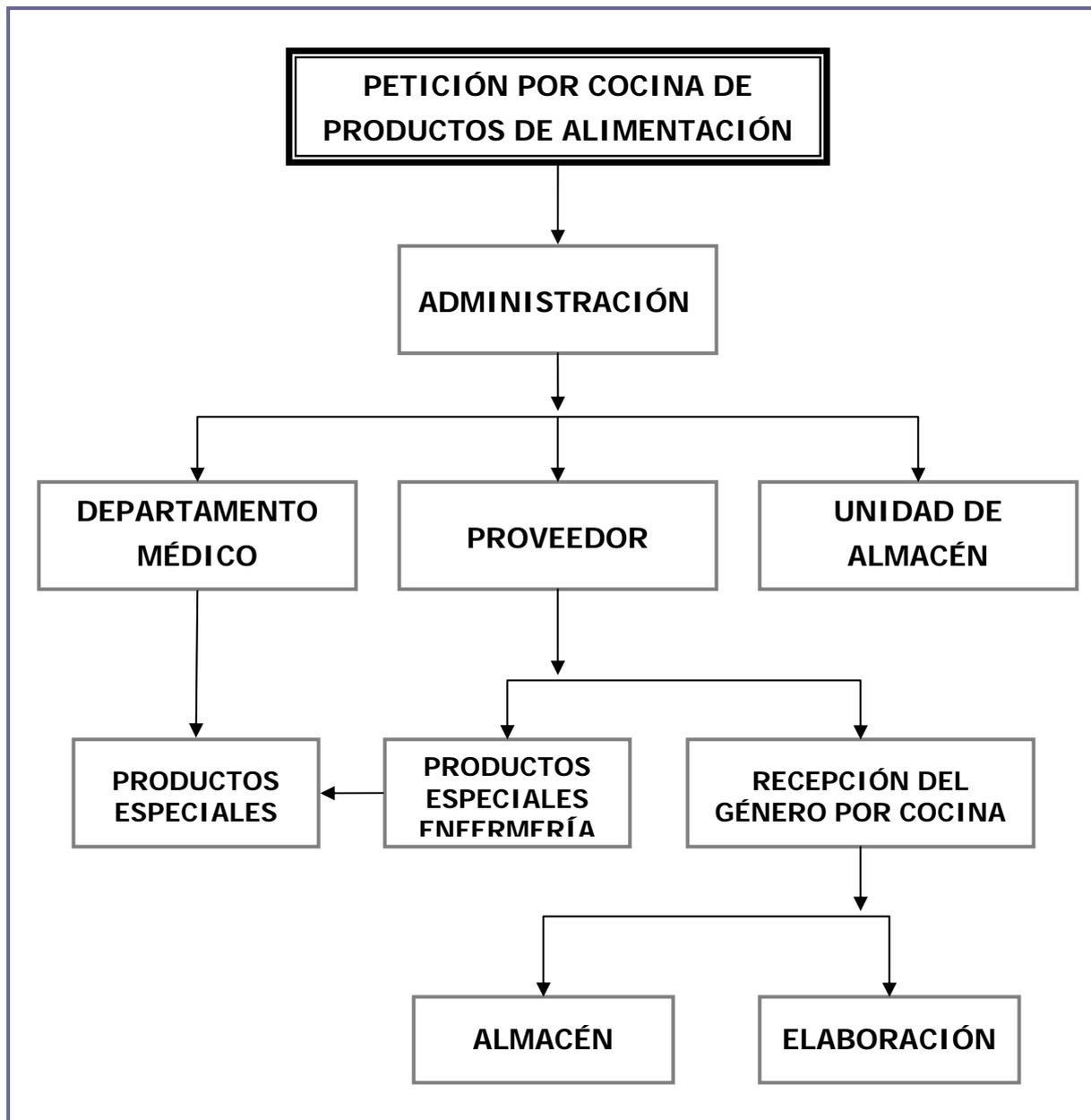
Si la calidad y la cantidad de los géneros no son las adecuadas, éstos se devuelven al Proveedor para su reposición inmediata.

Si la calidad, la cantidad y el precio son correctos con lo solicitado, se firma de conformidad el albarán por el Jefe de Cocina o la persona que le sustituya, o



bien, por el responsable de la Unidad de Almacén, dependiendo del lugar donde se vaya a ubicar el producto recibido (Cocina o Almacén).

Existen productos de alimentación especiales indicados por el médico, que se reciben en Enfermería (papillas, sueros, etc.). En la figura se representa el circuito de petición y recepción de alimentos.





2.2.1.1. Indicadores de recepción

- 1.- Número de controles PP.CC. sobre Recepción de Géneros mensuales (Registros 1 y 2)
- 2.- Porcentaje de productos rechazados en la Recepción. Número de productos rechazados sobre el número de productos recibidos en el mes.

2.2.1.2. Clientes de recepción de productos de alimentación

- Administración
- Unidad de Almacén
- Cocina

Según se refleja en el Diagrama de flujo.

2.2.1.3. Proveedores de recepción de productos de alimentación

- Proveedor interno (Unidad de Almacén)
- Proveedor externo (diversos proveedores homologados o autorizados).
- Laboratorio, Farmacia.



2.2.1.4. Documentación del proceso de recepción de productos

En el "Borrador del Proceso de Alimentación" se detallan los modelos que hacen referencia a las actividades de petición y recepción de alimentos.

- 1º Petición por Cocina de productos de Alimentación.
- 2º Valoración y petición del pedido por administración al Proveedor.
- 3º Albarán de entrega de productos por el Proveedor.
- 4º Original de Albarán conformado por el Cliente del proceso de recepción a administración, para su tratamiento.
- 5º Control de PP.CC.
 - REGISTRO Nº 1. "Ficha de Control de temperatura de productos en Recepción".
 - REGISTRO Nº 2. "Ficha de Control de productos en Recepción. Condiciones de entrega y transporte".
- 6º "Cuestionario de Revisión" de cocina, comedor, cafetería y almacén, referente a la recepción del producto de alimentación, según borrador del proceso de Alimentación.

2.2.2. Almacenamiento de productos de alimentación

Una vez recibidos los productos, se procede a su almacenamiento, distribuyéndose según sus características en dos zonas: Almacén General o Cocina.

Dentro del Almacén General hay que distinguir:

- Almacén de víveres.
- Cámaras frigoríficas.



Igualmente en Cocina hay que distinguir:

- Almacén de cocina (despensa).
- Cámaras frigoríficas y Timbres.
- Consumo directo.

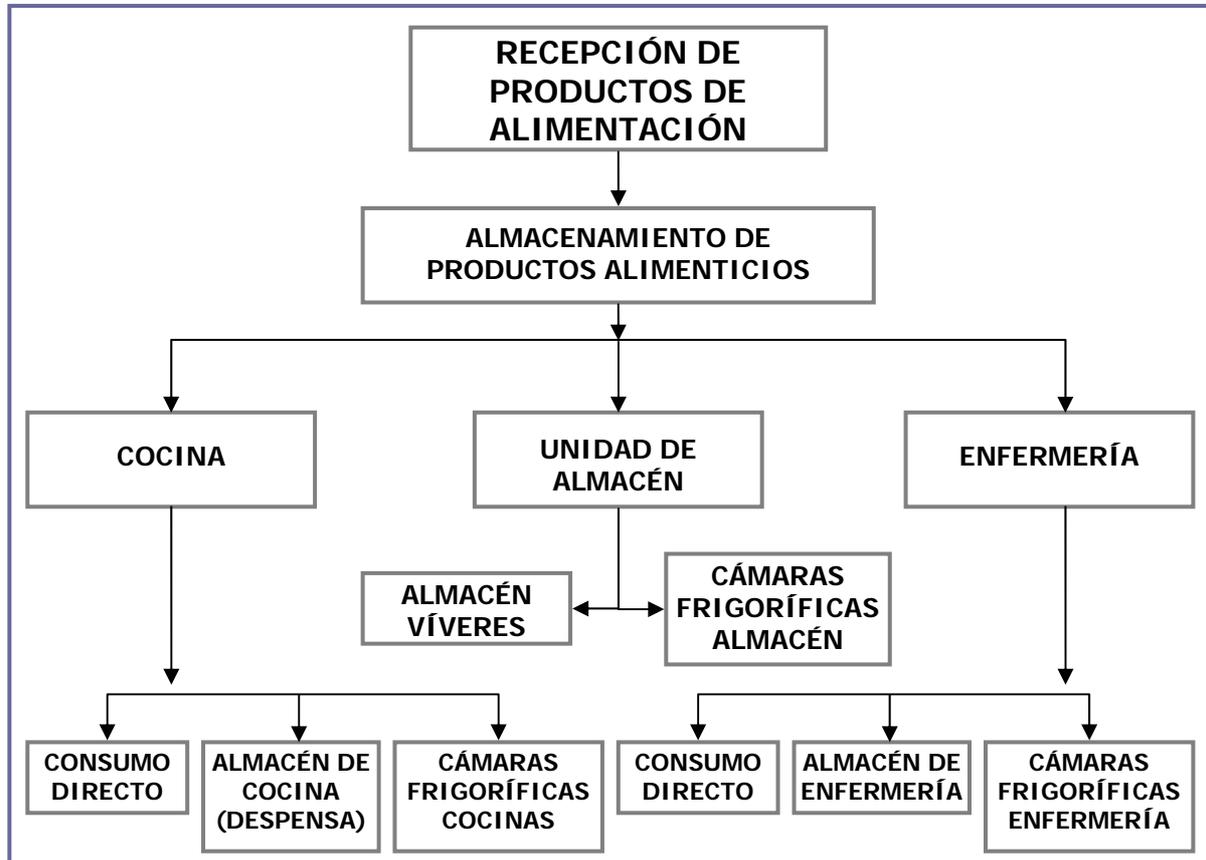
La rotación de salida de los productos de almacén se realiza a través del sistema FIFO (primera entrada, primera salida), manteniendo siempre un mínimo de stock de seguridad, en especial con los productos de mayor rotación.

El responsable del almacenamiento de los productos en Cocina, será el Jefe de Cocina o persona en quien delegue, mientras que la responsabilidad del almacenamiento de los productos alimenticios, en el Almacén General, corresponderá a la Unidad de Almacén, dependiente de Administración.

El almacenamiento y traslado de productos de alimentación en los diversos Departamentos del Centro (almacén General, Cocina, Farmacia, etc.), según lo indicado por la Unidad de Almacén, será realizado por el personal de los Servicios Generales. La ubicación y colocación del pedido será realizada por personal del Departamento peticionario.



En la siguiente figura se representa, de forma esquemática, el circuito de almacenamiento.



2.2.2.1. Indicadores de almacenamiento

- 1.- Número de controles PP. CC. sobre Almacenamiento mensual de productos de alimentación (Registro 3, 4 y 16).
- 2.- Porcentaje de productos caducados o deteriorados en almacenamiento. Número de productos caducados/deteriorados, sobre el número de Salidas o de productos de Alimentación en el mes.



2.2.2.2. Clientes de almacenamiento de productos de alimentación

- Administración
- Unidad de Almacén
- Cocina
- Servicios Generales
- Enfermería

Según se refleja en el Diagrama de flujo.

2.2.2.3. Proveedores de almacenamiento de productos de alimentación

- Proveedor interno (Unidad de Almacén)
- Cocina
- Servicios Generales
- Enfermería

2.2.2.4. Documentación del proceso de almacenamiento

En el "Borrador del Proceso de Alimentación" se detallan algunos de los registros que se utilizan en este proceso.

1º Albarán conformado.

2º Anotación y actualización en fichas de Almacén.

3º Anotación y actualización en "Releve" de cocina.

4º Control de PP. CC.

REGISTRO Nº 3. "Ficha de Control de Temperatura y Condiciones de Almacenamiento de Materias Primas en Congelación".



REGISTRO Nº 4. "Ficha de Control de Temperatura y Condiciones de Almacenamiento de Materias Primas en Refrigeración".

REGISTRO Nº 16. "Ficha de Control de productos alimenticios a Temperatura Ambiente (almacenes)".

5º Cuestionario de Revisión de Cocina, Comedor, Cafetería y Almacenes, referente al almacenamiento de productos de Alimentación, según manual de alimentación.

2.2.3. Elaboración de menús y dietas especiales

Corresponde al personal de Cocina la elaboración de los menús, teniendo en cuenta para ello las diversas dietas y texturas fijadas de antemano por el Departamento Médico, e indicadas a Cocina por el Departamento de Gobierno. Esta comunicación se realiza de forma resumida en un modelo al efecto.

El personal de Cocina está compuesto por un Jefe de Cocina, que dirige y fija las pautas generales de actuación, y por Cocineros y un Ayudante de Cocina que son los que básicamente realizan el trabajo.

El personal de Cocina debe recibir formación continuada, bien mediante asistencia a Cursos de Formación, o bien a través de las indicaciones de sus superiores en asuntos tan importantes como:

- Requisitos que deben de tener los manipuladores de alimentos.
- Formas de conservación de los alimentos, así como formas de tratamiento de los mismos para sus diferentes tipos de condimentación.
- Precaución en el manejo de alimentos.

Esta formación debe incluir cualquier tema que pueda afectar al estado de los alimentos listos para su consumo inmediato, o después de una adecuada conservación respetando las normas y técnicas para que el producto de consumo esté en perfectas condiciones culinarias e higiénicas.

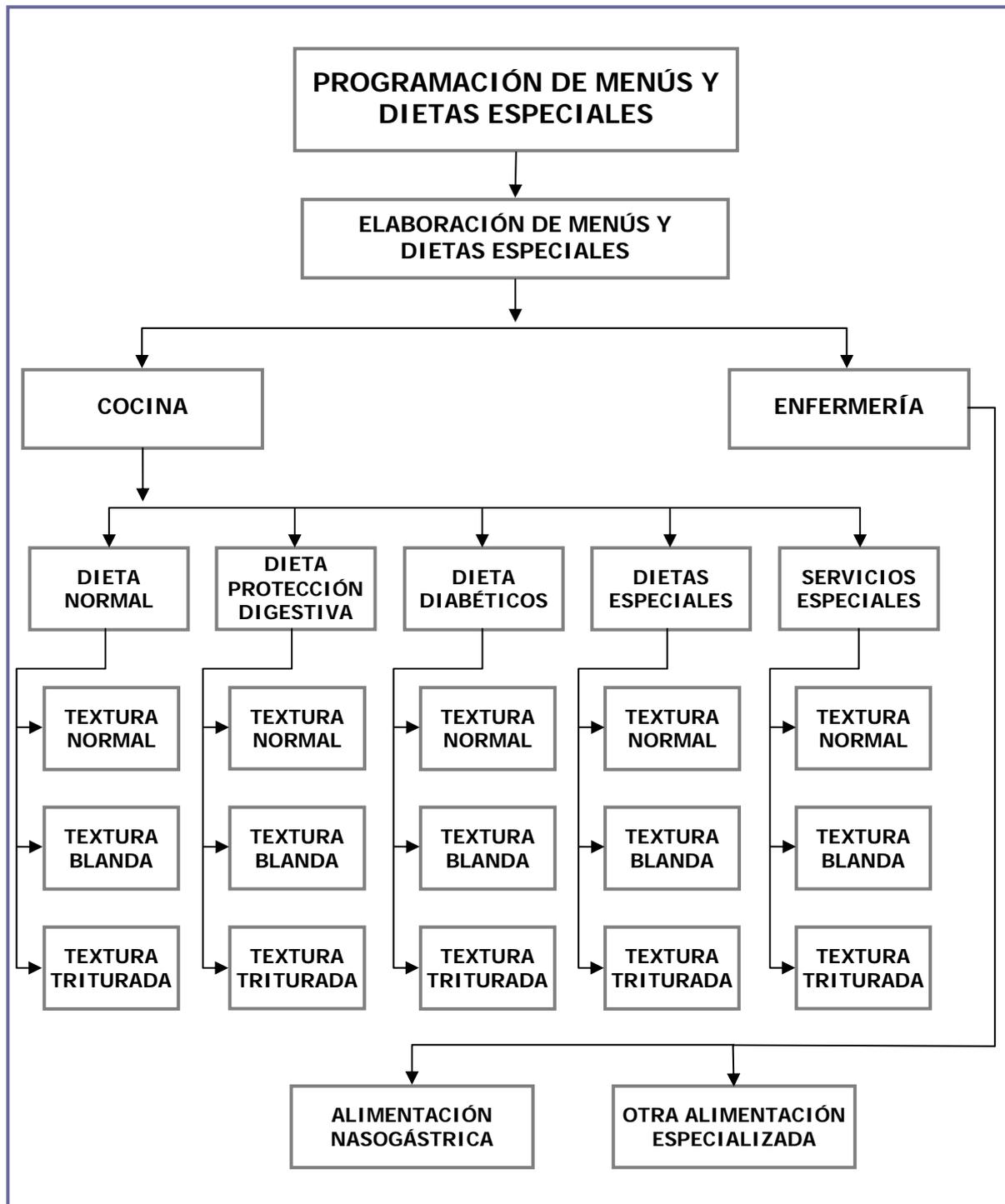


Cuando el personal se encuentre adecuadamente formado, aplicará las diversas técnicas y métodos para la elaboración de los distintos menús necesarios en el Centro.

Para una correcta condimentación se recomienda la utilización de los diversos procesos establecidos por el Centro, orientados a ayudar en la condimentación de los diferentes platos y adecuarlos para que sean realizados por el personal de Cocina, con el objetivo de que el resultado final se acerque lo más posible a lo deseado.

A título de ejemplo se exponen en el Anexo 4 algunos Tipos de Menús: Primeros platos, Segundos platos y Postres. A pesar de no tener carácter prescriptivo, sería conveniente que estas actividades se fuesen realizando por el equipo de Cocina, siempre de acuerdo con las pautas fijadas por el Médico y cuidando en lo posible el gusto y la presentación del plato deseado por nuestros Residentes.

En la siguiente figura se presenta, de forma esquemática, el circuito más común empleado en las residencias.





2.2.3.1. Indicadores de la elaboración de menús y dietas especiales (mensuales)

d.1 N° de Dietas Normales E x 100
----- = % Dietas Normales E
N° total Residentes

d.2 N° de Dietas de Diabéticos E x 100
----- = % Dietas Diabéticos E
N° total Residentes

d.3 N° de Dietas Protección Digestiva E x 100
----- = % Dietas P. Dig. E
N° total Residentes

d.4 N° de Dietas Especiales E x 100
----- = % Dietas Especiales E
N° total Residentes

d.5 N° de Dietas Textura Normal E x 100
----- = % Dietas T. Normal E
N° total Dietas

d.6 N° de Dietas Textura Blanda E x 100
----- = % Dietas T. Blanda E
N° total Dietas

d.7 N° Dietas Textura Triturada E x 100
----- = % Dietas T. Triturada E
N° total Dietas



d.8 N° de platos tipo "x" E. 100
----- = % Platos "x" E. que se ponen
N° total platos

("x" = a cada una de las especificaciones de tipos de platos que se describen en el proceso u otros que se consideren)

2.2.3.2. Clientes del proceso de elaboración de menús y dietas especiales

- Personal de Cocina
- Personal de Enfermería

2.2.3.3. Proveedores del proceso de elaboración de menús y dietas especiales.

- Unidad de Almacén
- Almacenes Víveres
- Cámaras Frigoríficas de Almacén
- Cocina
- Despensa
- Consumo Directo
- Cámaras Frigoríficas de Cocina
- Enfermería
- Almacén de Enfermería
- Frigorífico de Enfermería.



2.2.3.4 Documentación del proceso de elaboración de menús y dietas especiales

En el Anexo 4 se presentan algunos modelos de menús. Los demás registros pueden ser consultados en el Manual de Alimentación:

1º Modelo menú Diario: –032 y 036-

Fichas: 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 47, 48, 49 y 50.

REGISTRO DE CONTROL Nº 5. "Control Calidad Aceite de Fritura".

REGISTRO DE CONTROL Nº 6. "Control de Temperatura de Cocina".

Espera en caliente y Alimentos recalentados.

REGISTRO DE CONTROL Nº 10. 2"Control de preparación de Crudos".

2º Cuestionario de Revisión:

Todos aquellos que afecten a la higiene, manipulación, preparación y conservación de alimentos, todo ello según el Manual de Funcionamiento de Alimentación.

2.2.4. Limpieza de la cocina.

2.2.4.1. Limpieza de material de cocina.

Dichas tareas se realizarán en la Cocina u Office de la misma, y las personas encargadas de realizarlas serán los Pinches de Cocina.

CÁMARAS:

PRODUCTO: Detergente desengrasante tenso activo no iónico.

MÉTODO: Arrastre, limpieza-fricción, aclarado y secado.

TEMPERATURA DEL AGUA: 25 ° C.

DESINFECCIÓN: Iodoforos.

FRECUENCIA: Mensual.



VAJILLA GRANDE:

PRODUCTO:	Detergentes neutros.
MÉTODO:	Fricción, aclarado y secado.
TEMPERATURA DEL AGUA:	Entre 50° y 60° C.
LIMPIEZA SECA:	Será por secado al aire.
DESINFECCIÓN:	Vapor a presión o desinfección química.
FRECUENCIA:	Según uso.
RECOMENDACIONES:	<ul style="list-style-type: none">○ Mantener integridad en las piezas.○ No limpiar en seco.○ Eliminar residuos previamente.○ No almacenar humedad.

MAQUINARIA:

PRODUCTO:	Detergentes neutros.
MÉTODO:	Lavado, aclarado y secado.
FRECUENCIA:	Según uso.
RECOMENDACIONES:	<ul style="list-style-type: none">○ Secar las piezas desmontables con paños de un solo uso.○ Evitar humedades.



SUPERFICIES DE TRABAJO:

PRODUCTO:	Detergentes neutros, tenso activos aniónicos y tenso activos no iónicos.
MÉTODO:	Limpieza por fricción, aclarado y secado.
TEMPERATURA DEL AGUA:	Entre 50° y 60° C.
DESINFECCIÓN:	Sólo al final de la jornada.
FRECUENCIA:	Según uso.
RECOMENDACIONES:	<ul style="list-style-type: none">○ Limpiar después de suelos.○ No utilizar paños.○ Evitar superficies porosas.

EXTRACTORES DE HUMOS (Campanas de Cocina):

PRODUCTO:	Especiales.
FRECUENCIA:	Mensual.
RECOMENDACIONES:	<ul style="list-style-type: none">○ No realizar mientras se cocina.○ Utilizar mascarilla con uso de amoniacales y altas presiones.

SUPERFICIES NO ACCESIBLES:

PRODUCTO:	Alcalinos espumantes.
MÉTODO:	Arrastre y fricción.
TEMPERATURA DEL AGUA:	Entre 50° y 82° C.
DESINFECCIÓN:	Amoniocuternarios.
FRECUENCIA:	Semanal.
RECOMENDACIONES:	<ul style="list-style-type: none">○ Utilizar mascarilla con uso de amoniacales y altas presiones.



HORNOS:

PRODUCTO:	Desengrasantes.
MÉTODO:	Pulverizar producto, dejar actuar, fricción, aclarado secado.
FRECUENCIA:	Según uso.

PLANCHAS:

PRODUCTO:	Desengrasantes.
MÉTODO:	Pulverizar producto, dejar actuar, arrastre, aclarado y secado.
FRECUENCIA:	Según uso.

FREIDORAS:

PRODUCTO:	Desengrasantes.
MÉTODO:	Vaciar freidora, verter producto, disolver y calentar, vaciar freidora, frotar, aclarar y secar.
FRECUENCIA:	Semanal.

SUELOS:

PRODUCTO:	Detergentes concentrados.
MÉTODO:	Fregado, aclarado y secado.
FRECUENCIA:	Diaria por turno de trabajo.



PAREDES:

PRODUCTO:	Detergentes neutros concentrados.
MÉTODO:	Fricción, aclarado y secado.
FRECUENCIA:	Semanal.

VAJILLA PEQUEÑA:

Producto:	Detergente para Lavavajillas, tenso activos no iónicos y abrillantador.
MÉTODO:	Prelavado, lavado y aclarado.
TEMPERATURA DEL AGUA:	De 82°C.
SECADO:	Al aire.
DESINFECCIÓN:	Aire caliente.
FRECUENCIA:	Según uso.
RECOMENDACIONES:	<ul style="list-style-type: none">○ Mantener la integridad de las piezas.○ Eliminar residuos previamente.

LIMPIEZA DEL LAVAVAJILLAS:

FRECUENCIA:	Semanal. Siguiendo las indicaciones del fabricante.
-------------	---



2.2.3. Distribución de menús y dietas especiales.

Una vez que han sido elaborados los menús y dietas especiales por el departamento de Cocina o Enfermería, en alimentación complementaria, éstos se distribuyen por las distintas zonas donde se vaya a realizar el servicio de comidas.

Dicha distribución comprende rutas distintas, dependiendo del comedor o zona donde vaya a realizar el servicio de comidas. Según las características de dotación de personal y organización de cada Centro, a título orientativo, podría ser:

COMEDOR GENERAL, la retirada del menú la realizarán las Auxiliares de Hostelería, desde el punto de la Cocina/Office donde se hayan ubicado los alimentos para su distribución, hasta donde se encuentre el Comedor General.

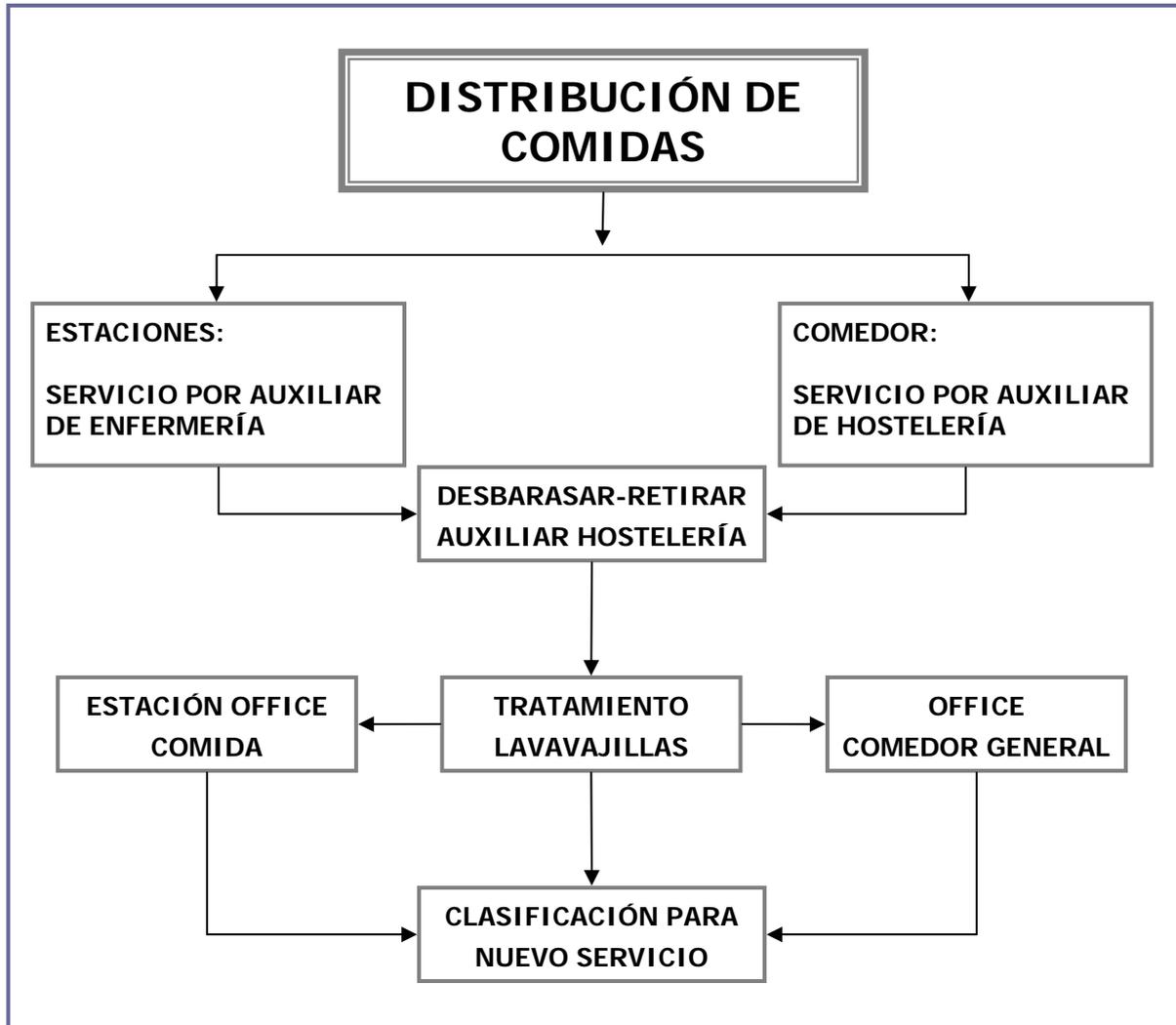
COMEDOR EN PLANTAS, la retirada de la comida en este caso será realizada por las Auxiliares de Hostelería o Auxiliares de Obras y Servicios, desde la zona de la Cocina/Office donde se encuentren los alimentos elaborados, hasta los comedores que se encuentren en las plantas.

HABITACIONES, la retirada de los alimentos seguirá una ruta similar a los comedores en plantas, realizando dicha tarea las mismas categorías profesionales que en el supuesto anterior, pero trasladándose la comida hasta un Office de planta, para su posterior servicio.

En todos los casos de dicha distribución deberán evitarse los cruces de "limpio – sucio".



En la siguiente figura se presenta el circuito de distribución que se utiliza en las residencias.



2.2.3.1. Indicadores de distribución de menús y dietas especiales (mensuales).

Nº de:	DESAYUNOS ALMUERZOS MERIENDAS CENAS	Solicitadas para ser realizadas en:	Comedor General Planta Habitaciones
--------	--	-------------------------------------	--



2.2.3.2. Clientes del proceso de distribución de menús y dietas especiales.

- Gobierno.
- Personal de Cocina.
- Auxiliar de Hostelería.
- Auxiliar de Obras y Servicios.
- Auxiliar de Enfermería.

2.2.3.3. Proveedores del proceso de distribución de menús y dietas especiales.

- Personal de Cocina.
- Gobierno.
- Auxiliar de Hostelería.
- Enfermería (productos especiales de alimentación).
- Auxiliar de Obras y Servicios.

2.2.3.4. Documentación del proceso de distribución de menús y dietas especiales

En el Manual de Alimentación se presentan los siguientes documentos:

- Modelo de Menú Diario **-032-**
- Modelo de Prescripción de Dieta **-033-**
- Modelo de Solicitud de Renuncia a Dieta Especial **-034 y 035-** (Residente normal y Residente tutelado).
- Modelo de petición Dieta Especial **-036-**
- Modelo de Distribución de Comida de Residentes (Comedor, Planta o Habitaciones) **-038 y 039-**



- Modelo de Cuadros Resumen de Comidas (comedor y planta) **-040 y 041-**
- Modelo de Petición de Comidas (comedor y planta) **-042 y 043-**
- Modelo de Petición de Alimentación para servicios especiales **-044-**
- Modelo de Comunicación de NO realización de servicio de alimentación por Ausencia **-045-**
- Modelo de Ficha para CUBO de identificación de Comidas en mesa **-046-**
- Cuestionario de Revisión de Comedor, referente a la distribución de Menús, todo ello según indicación del Manual de Funcionamiento de Alimentación.



3. PROGRAMA DE CONTROL PP.CC. (PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL)

En todas las etapas del proceso de cocina se debe establecer un plan de vigilancia que recibe la denominación de "Programa de Control de Peligros y Puntos Críticos de Control".

La implantación de este Programa tiene carácter obligatorio para todas las Residencias y viene recogido en los siguientes documentos legales:

- Directivas 89/397/ y 93/43/CEE de 14 de junio, las cuales van encaminadas a una mayor protección de la salud humana.
- Real Decreto 2207/1995 de 28 de Diciembre, las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.
- Real Decreto 3484/2000 de 29 de Diciembre, normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio.
- Decreto 10/2001 de 25 de Enero, normas relativas a la formación, control y supervisión de los centros y programas de formación de la Comunidad de Madrid.

Este Programa de Control se establece en todas las diferentes fases del proceso de alimentación y cocina, con la finalidad de asegurar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios.

A continuación, se plasma un resumen de:

- Sistema APPCC.
- Plan de limpieza aplicable.
- Registro del plan de limpieza.
- Registro de Mantenimiento de los Equipos.
- Plan DD.
- Plan formación.

A continuación, se hace referencia a las Etapas de autocontrol de peligros y puntos de control críticos (Sistema APPCC).



3.1. Etapas de autocontrol de peligros y puntos de control crítico

A) RECEPCIÓN DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN

En esta etapa se debe de controlar la forma y condiciones de llegada del producto al Centro y su etiquetado.

A tener en consideración:

- Desarrollo posible de gérmenes.
- Contaminación de alimentos.
- Rotura o malas condiciones de envasado.
- Correcta uniformidad y limpieza del personal.
- Medición de temperatura de transporte y características visuales del producto.
- Etiquetado adecuado del producto.
- Rechazar productos en malas condiciones de envases, temperatura y etiquetado.
- Evitar contaminación cruzada o por manipulación.

B) ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN

En esta etapa pretenderemos mantener la cadena de frío o temperatura propia de los productos congelados, refrigerados o a temperatura ambiente, **para evitar** la proliferación de microorganismos.

A tener en cuenta:

- Generación de bacterias.
- Formación de moho.
- Contaminación de alimentos.
- Manipulación de alimentos.



- Funcionamiento de equipos de frío.
- Rotura o malas condiciones de envases.
- Contacto con sustancias tóxicas.
- Presencia de insectos, roedores.
- Caducidad del producto.
- Correcta uniformidad y limpieza del personal.
- Controles adecuados de temperaturas según registros.
- Protección de alimentos.
- Correcta manipulación de alimentos.
- Correcta ubicación del producto.
- Control adecuado de salidas para consumo.
- Evitar contaminación cruzada o de manipulación.

C) DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

Preparar los alimentos congelados para su correcta condimentación siguiendo las oportunas pautas para cada tipo de producto. No se deberá volver a congelar un alimento previamente descongelado.

A tener en consideración:

- Desarrollo posible de gérmenes y mohos.
- Presencia de insectos, roedores, etc.
- Evitar contaminación cruzada o de manipulación.
- Observar límite de temperatura.
- Correcta uniformidad y limpieza del personal.
- Fijar adecuadas condiciones de descongelación.
- Espera del producto en refrigeración o temperatura ambiente según las características del mismo.
- Control adecuado de temperatura de descongelación.
- Correcta manipulación de alimentos.



D) PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Condimentación y preparación de alimentos en los diferentes procesos culinarios para conseguir el producto apto para el consumo.

A tener en consideración:

- Desarrollo posible de gérmenes y mohos.
- Presencia de insectos.
- Contaminación cruzada o por manipuladores.
- Evitar contactos con sustancias peligrosas y entre alimentos crudos y elaborados.
- Observar condiciones adecuadas del producto a elaborar y su caducidad.
- Utilizar elementos diferenciados para alimentos crudos y cocinados.
- Establecer sistema de desinfección, tratamiento y lavado adecuados de productos.
- Correcto tratamiento de residuos.
- Vigilar degradación y cambios de aceites en frituras.
- Correcta uniformidad y limpieza del personal.
- Los alimentos elaborados se consumirán o refrigerarán de forma inmediata.
- Desechar productos en malas condiciones o si ha transcurrido mayor tiempo del necesario desde la elaboración.
- Correcta manipulación de alimentos.
- Correcta temperatura en todos los tipos de elaboración y cocción de alimentos.
- Utilización test de control de aceites en fritura.
- Mantener en espera en caliente los alimentos a una temperatura interna de $> 65^{\circ} \text{C}$.



E) CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS COCINADOS

Esta etapa consiste en guardar durante un tiempo prudencial y permitido los alimentos cocinados para su ulterior consumo.

A tener en consideración:

- Protección adecuada de los alimentos a conservar en envases autorizados, teniendo en consideración la fecha de su elaboración para relacionarla cuando se produzca el consumo.
- Crecimiento de gérmenes.
- Contaminación cruzada o por manipuladores.
- No guardar el producto conservado más del tiempo permitido.
- Correcta uniformidad y limpieza del personal.
- Conservar los alimentos en refrigeración entre 0° y 7°C (máximo 5 días).
- Conservar los alimentos en congelación -18°C (máximo 3 meses).
- Control envases, temperatura y tiempo de conservación, desechando los productos que no cumplan las características estipuladas.

F) REGENERACIÓN DE PRODUCTOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS

En esta etapa se establecerán las formas de refrigeración de los alimentos que previamente están en conservación por haberse conservado después de su elaboración en la Cocina del Centro.

A tener en consideración:

- Contaminación cruzada o por manipuladores.
- Proliferación microorganismos.
- Presencia de insectos.
- Establecer prácticas adecuadas de tratamiento de los productos.
- Correcta uniformidad y limpieza del personal.



- Consumo inmediato del producto regenerado.
- Control adecuado de temperatura del producto.
- Correcta manipulación de alimentos.

G) FASE DE ESPERA DE ALIMENTOS PREVIO AL SERVICIO ENTRE COCINA Y COMEDOR

Aquí se fijarán las condiciones de conservación y preparación de los alimentos que, elaborados o suministrados por la Cocina, deben de entregarse a Comedor para su consumo por Residente.

A tener en consideración:

- Contaminación cruzada o por manipuladores.
- Incremento utilización de recipientes y menaje necesarios para el servicio, control higiénico de menaje y productos de manipulación.
- Establecimiento de lugares adecuados de colocación de productos alimenticios para el consumo inmediato.
- Correcta uniformidad y limpieza del personal.
- Evitar contactos con recipientes de residuos.
- Evitar roturas, grietas, desperfectos en materiales y paramentos.
- Desechar alimentos y menaje que hayan sufrido alteraciones.

H) DESBARASADO, LIMPIEZA Y RECOGIDA DE RESIDUOS

Una vez realizado el servicio de comidas (parcial o totalmente) se procederá a su desbarasado, traslado de material y residuos a lugares adecuados para su tratamiento, limpieza de comedores y zonas anexas, almacenamiento de material limpio y montaje de próximo servicio a realizar en comedor.



A tener en consideración:

- No molestar al comensal durante el proceso de desbarasado, realizándolo a distancia prudencial y evitando ruidos y golpes de materiales.
- Trasladar lo antes posible los materiales y residuos retirados a su lugar de tratamiento, evitando riesgos de contaminaciones cruzadas.
- Hay que tener en cuenta que siempre que se realice una operación de limpieza, no ha de ser simultánea con la manipulación de los alimentos.
- Si en algún momento es necesario compatibilizar ambas operaciones, se retirarán los alimentos o se protegerán para evitar posibles contaminaciones.
- Tampoco se utilizarán los elementos y utensilios auxiliares usados en las operaciones de limpieza, en la manipulación de alimentos.
- Las pilas utilizadas para el llenado y vaciado de los cubos usados en la limpieza, no serán las mismas que se empleen en la manipulación y lavado de los alimentos. Se utilizará una pila destinada para tal fin.
- Una vez realizada la limpieza de los elementos y equipos, se protegerán para evitar que se vuelvan a ensuciar antes de su utilización.
- Los elementos y utensilios utilizados en las operaciones de limpieza, así como los detergentes y desinfectantes se mantendrán aislados de las zonas de manipulación de los alimentos. Los desengrasantes han de ser aptos para uso alimentario.
- Las fregonas y escobas utilizadas se mantendrán colgadas y nunca dentro de las zonas de manipulación de alimentos.
- Los elementos auxiliares de la limpieza como bayetas, fregonas, estropajos, cepillos, se mantendrán en condiciones óptimas y se renovarán con la frecuencia adecuada para el correcto estado de los mismos.
- Se cumplimentará el Registro de Limpieza por el personal responsable, como control de que las frecuencias de limpieza se aplican adecuadamente.
- Se realizará un plan de desinfección, desinsectación y desratización (DD), adecuado de las instalaciones del Centro, con las siguientes características:
 - a realizar por empresa especialista y autorizada,



- los productos utilizados tendrán registro sanitario,
- tratamiento periódico adecuado a las necesidades del Centro, y
- cumplimiento de normativa y exigencias aplicables

I) PERSONAL MANIPULADOR

Se fijan en este apartado las condiciones que debe poseer el personal manipulador de alimentos. Todo el personal implicado poseerá la formación exigida para Manipulación de Alimentos estableciendo un Plan de Formación continua al respecto, que el Servicio Regional de Bienestar Social garantizará a su personal.

A tener en consideración:

- Todo el personal manipulador mantendrá el nivel adecuado de higiene personal.
- Antes de incorporarse al puesto de trabajo, se requiere que se laven las manos y que la ropa de trabajo esté limpia y que su presencia sea agradable.
- **LAVADO DE MANOS.** Las manos deben estar limpias en cada momento. Se deben lavar con agua caliente y jabón antes de comenzar la manipulación y siempre que se utilice el servicio, se toque alguna parte del cuerpo, después de cada descanso y siempre que las circunstancias lo exijan.
- **PELO.** El pelo ha de estar en todo momento protegido totalmente por un gorro. En el caso de barbas y bigotes, también han de estar protegidos adecuadamente.
- **UNIFORME.** Debe llevarse limpio y correctamente abrochado. Se evitará en lo posible el uso de botones como sistema de cierre, siendo preferible el uso de automáticos.
- **ADORNOS.** Debe omitirse el uso de joyas, anillos, pendientes...
- **TABACO.** Está estrictamente prohibido fumar en el área de manipulación, así como masticar chicle y comer.



- **VARIOS.** Los artículos de vidrio se evitarán al máximo en el área de manipulación y en el caso de rotura de algún elemento de dicho material, se procederá a una rigurosa inspección en la zona para evitar contaminaciones de los alimentos cercanos por algún trozo de vidrio. Se eliminarán los productos cercanos a la zona donde se produjo la rotura.
- **ENFERMEDADES.** El personal avisará cuando tenga náuseas, diarrea, vómitos así como erupciones cutáneas, heridas abiertas o cualquier enfermedad o infección.
- **HERIDAS.** En el caso de cortes, quemaduras, sarpullidos, etc., se protegerán adecuadamente con apósitos y dediles para evitar en todo momento el contacto con los alimentos.
- Las personas que entren en la zona de manipulación de alimentos para reparar equipos, etc., han de cumplir estas normas.

3.2. Registros a realizar en cocina

En el Anexo 5 se presentan algunas indicaciones sobre el plan de vigilancia y muestra de los registros a emplear.

REGISTRO Nº 1	Fichas de control de temperatura de productos en recepción.
REGISTRO Nº 2	Ficha de control de productos en recepción. Condiciones de entrega y transporte.
REGISTRO Nº 3	Ficha de control de temperatura y condiciones de almacenamiento de materias primas en congelación.
REGISTRO Nº 4	Ficha de control de temperaturas y condiciones de almacenamiento de materias primas en refrigeración.
REGISTRO Nº 5	Registro de control de calidad del aceite de fritura.
REGISTRO Nº 6	Ficha de control de temperatura de cocina, espera en caliente y alimentos recalentados.
REGISTRO Nº 7	Registro de limpieza y conservación de mantelerías y ropa de trabajo.



REGISTRO Nº 8	Registro de limpieza y conservación de lavamanos de accionado no manual.
REGISTRO Nº 9	Registro de limpieza de instalaciones de cuarto de basura.
REGISTRO Nº 10	Ficha de control de preparación de crudos.
REGISTRO Nº 11	Registro de limpieza de instalaciones de Cocina.
REGISTRO Nº 12	Registro de limpieza de instalaciones Comedor – Office.
REGISTRO Nº 13	Registro de limpiezas de instalaciones Almacenes de Alimentación.
REGISTRO Nº 14	Registro de limpieza de instalaciones Equipos de refrigeración.
REGISTRO Nº 15	Registro de limpieza de instalaciones Equipos de congelación.
REGISTRO Nº 16	Ficha de control de productos almacenados a temperatura ambiente – Almacenes.
REGISTRO Nº 17	Registro de formación de manipuladores.
REGISTRO Nº 18	Registro de mantenimiento de equipos.

4. RESPONSABILIDADES POR ACTIVIDAD

Este apartado hace referencia a las funciones correspondientes a las categorías y puestos de trabajo implicados en el “Proceso de Alimentación”, según dispone el Convenio Colectivo del Personal Laboral de la Comunidad de Madrid, vigente en el momento de la edición de este Manual y ampliamente desarrollado en el “Borrador del Proceso de Alimentación”.

La modificación de las tareas fundamentales descritas, así como la creación o supresión de categorías desarrolladas en dicho Convenio, se realizará previo acuerdo de la Comisión Paritaria de Vigilancia, Interpretación y Desarrollo del Convenio Colectivo.

Actualmente, las categorías profesionales implicadas en este proceso son:

- Administrador/a o responsable de la Administración de la Residencia
- Responsable Área Asistencial
- Médico



- Trabajador Social
- Terapeuta Ocupacional
- Diplomado en Enfermería
- Jefe de Cocina I
- Gobernanta I
- Gobernanta II
- Encargado III
- Jefe de Cocina II
- Cocinero
- Auxiliar de enfermería
- Ayudante de Cocina
- Auxiliar de Obras y Servicios
- Auxiliar de Hostelería
- Pinche de Cocina



ANEXOS: DOCUMENTACIÓN ASOCIADA AL PROCESO

A continuación se adjuntan algunos de los Documentos que son empleados en el Proceso de Alimentación y Cocina (para más detalles consultar el “Borrador del Proceso de Alimentación”):

- Anexo 1. Modelos de prescripción de dietas.
- Anexo 2. Recomendaciones generales sobre las dietas.
- Anexo 3. Registros relacionados con la petición y distribución de comidas.
- Anexo 4. Tipos de menús.
- Anexo 5. Actuaciones generales a realizar en Cocina para la aplicación del Programa de Análisis de Peligros y Puntos Críticos.



ANEXO 1

- Modelo de prescripción de dietas -033-
- Solicitud de renuncia a dieta especial:
 - Por Residente -034-
 - Para Residentes tutelados -035-
- Petición dieta especial -036-



Residencia	PRESCRIPCIÓN DIETAS (P. Alm. 033)
RESIDENTE:	
Nº HAB.:	PLANTA
REALIZARÁ LAS COMIDAS EN: COMEDOR: <input type="checkbox"/> PLANTA: <input type="checkbox"/>	
DIETA	TEXTURA
Normal o basal <input type="checkbox"/>	Normal <input type="checkbox"/>
Diabética <input type="checkbox"/>	Blanda <input type="checkbox"/>
Protección Gástrica <input type="checkbox"/>	Triturada <input type="checkbox"/>
Otras (Especificar) <input type="checkbox"/>	Otras <input type="checkbox"/>
_____	_____
_____	_____
VINO EN LAS COMIDAS: SÍ <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
OBSERVACIONES	
EL DPTO. MÉDICO FECHA:	

Original: Gobierno
1ª Copia: D.U.E. de guardia
2ª Copia: Dpto. Médico

Residencia	SOLICITUD DE RENUNCIA A DIETA ESPECIAL (P. Alm. 034)
RESIDENTE	
HABITACIÓN	BLOQUE/PLANTA
<p>D./D^a _____ Residente de este Centro, que tiene asignado por el Dpto. Médico, una DIETA</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>DECLARO BAJO MI RESPONSABILIDAD, que deseo seguir el RÉGIMEN NORMAL de comidas del Centro, en lugar del que habitualmente tengo prescrito.</p> <p>Y para que conste a los efectos oportunos, firmo la presente en Madrid, a _____ de _____ de _____</p> <p style="text-align: center;">FIRMADO</p> <p style="text-align: center;">_____</p>	

- Petición de cambio de dieta alimentaria, por residente.
- Escrito dirigido al Dpto. Médico.



Residencia	SOLICITUD DE RENUNCIA A DIETA ESPECIAL (Residentes Tutelados) (P. Alm. 035)
---------------------	--

RESIDENTE	
HABITACIÓN	BLOQUE/PLANTA

D./D^a _____
en calidad de _____
del residente arriba indicado, que tiene asignada por el médico, una dieta:

**DECLARO BAJO MI RESPONSABILIDAD, que deseo cambiar a
D./D^a _____
a DIETA NORMAL de comidas del Centro, en lugar de la que habitualmente tiene
prescrita.**

Y para que conste a los efectos oportunos, firmo la presente en

Madrid, a _____ de _____ de _____

FIRMADO

Residencia	PETICIÓN DIETA ESPECIAL (P. Alm. 036)
---------------------	--

RESIDENTE	
HABITACIÓN	BLOQUE/PLANTA

D./D^a _____
recibirá **DIETA ESPECIAL**, a partir del día ____ / ____ y hasta el día ____ / ____
consistente en:

Madrid, a _____ de _____ de _____

Fdo.: EL MÉDICO:

P. Alm. 035: Petición cambio dieta alimentaria por parte del tutor correspondiente: escrito dirigido al Dpto. Médico.

P. Alm. 036: Petición de dieta especial, temporal, para residente, por parte del Dpto. Médico.



ANEXO 2

RECOMENDACIONES GENERALES SOBRE DIETAS

1) RECOMENDACIONES NUTRICIONALES EN PERSONAS MAYORES

- La dieta del anciano sano no difiere, en términos generales de la de un adulto. No obstante hay que tener en cuenta ciertas circunstancias.
- Las dietas serán sencillas y de fácil preparación. Los alimentos tendrán una presentación vistosa y agradable.
- Las necesidades de energía son menores en los ancianos, tanto en varones como en mujeres.
- El aporte de calcio debe ser incrementado, por la tendencia a la descalcificación ósea.
- La hidratación debe ser especialmente vigilada, por la tendencia a la escasa ingesta de líquidos en los ancianos. Aportar agua y líquidos entre las comidas.
- La dieta debe ser rica en fibra y con suficiente aporte de vitaminas y minerales. Aumentar el consumo de verduras sin fécula.
- El uso de la sal y de los condimentos debe ser moderado en general.
- Recomendable el uso de aceite de oliva y grasas de origen vegetal, limitar el consumo de grasas saturadas y colesterol (carnes grasas, vísceras, embutidos, huevos, etc.).
- Incrementar el consumo de proteínas animales: pescados, carnes magras, pollo sin piel.
- Fraccionar la alimentación en pequeños volúmenes aumentando su frecuencia: 5 a 6 ingestas diarias.
- Ofrecer alimentos de fácil masticación y deglución y con un alto contenido nutricional.
- Variar el tipo de alimentos y la preparación. Variaciones en cuanto al sabor, olor o temperatura, hacen más agradable la dieta incluso en las dietas trituradas.
- Evitar la monotonía, limitando las dietas restrictivas al máximo posible.
- Variar al máximo las diferentes técnicas de cocción: hervido, estofados, plancha, horno, papillote, etc.
- No abusar de fritos y rebozados.
- Evitar fuera de las comidas aquellos aspectos que puedan relacionarse con la alimentación.
- Mantener una actividad física regular, dependiendo de las capacidades individuales.



- En ancianos con problemas de masticación y/o deglución es aconsejable:
 - o Modificar la textura de los alimentos. Consistencias pudín o líquido-viscosa son mejor tolerados.
 - o Evitar sopas o platos con fase sólida y líquida.
 - o Seleccionar alimentos más blandos y jugosos para facilitar y estimular la formación y deglución del bolo cohesionado.
 - o Eliminar alimentos que puedan fraccionarse en pequeñas partículas: tostadas, arroz, patatas chips, etc.
 - o Evitar alimentos impactantes (tipo miga de pan, puré de patata, huevo cocido...) por la dificultad de movilización del bolo.
- Siempre que no haya contraindicación médica se podrá añadir un vaso de vino.
- En épocas de verano se podrán sustituir platos de verduras por más variedad de ensaladas. Igualmente, se podrán sustituir algunas sopas por sopas frías.
- Los desayunos estarán generalmente compuestos por lácteos y alimentos hidratos, a los que se les añadirá una pequeña cantidad de margarina y/o mermelada, etc., siendo recomendable el uso de bollería como un sistema de ayuda a la orientación temporal.

2) DIETAS TERAPÉUTICAS - GENERALIDADES

Son los planes alimentarios que el Médico prescribirá a una persona mayor, para contribuir a un mejor estado de bienestar, proporcionándole los alimentos que cada persona requiere, en cantidad y calidad.

Deben prescribirse conociendo el estado nutricional y requerimiento de calorías diarias controlando una posible desnutrición.

Los ancianos tienen, con elevada frecuencia, sus piezas dentarias en mal estado (90% de los mayores de 80 años son adéntulos) y, por consiguiente, la masticación es un problema añadido a sus problemas digestivos y su tendencia a la hipo-nutrición. De ahí que sea de trascendental importancia la administración de alimentos con una consistencia idónea e individualizada.

Considerar la funcionalidad del aparato digestivo.

Respetar en lo posible, las preferencias gastronómicas y costumbres del mayor.

Conocer la disponibilidad y profesionalidad del personal de cocina, para la elaboración de menús propuestos.



Evaluación periódica de menús por condimentación y aceptación.

Una dieta debe de tener un campo de acción lo suficientemente amplio para que pueda solucionar varios problemas de alimentación, con mínimas adaptaciones y modificaciones de la misma.

Aplicando el criterio de adaptación de una sola dieta a diversas necesidades, ajustándola al proceso evolutivo de la salud del anciano, además de actuar con base fisiopatológica, supondrá un ahorro económico y mayor funcionalidad del departamento de cocina, lo cual redundará en una mejor elaboración de los menús.

La modificación que habitualmente debe hacerse a las dietas en Residencias son:

- En consistencia (normal, blanda, triturada).
- En contenido de sodio.
- En modificación de carbohidratos (diabéticas).
- Astringentes.
- Otras modificaciones menos frecuentes, proteínas.

3) RECOMENDACIONES DE LAS DIETAS DE DIABÉTICOS

- El aporte calórico debe ser aquel que mantenga al paciente en su peso ideal.
- El aporte de proteínas es similar al del anciano sano.
- Realizar entre 5 y 6 comidas diarias. Especial cuidado en los que se tratan farmacológicamente por el riesgo de hipoglucemias en los ayunos prolongados. Dar un suplemento antes de acostarse.
- El aporte de grasas saturadas –fundamentalmente las grasas de origen animal- no deberían sobrepasar el 10%. Apoyo al aceite de oliva y grasas del pescado azul –rico en ácidos grasos de la serie omega 3-.
- Deben de tomar alimentos ricos en hidratos de carbono complejos de absorción lenta. Es recomendable siempre tomar alimentos de estas características en algún plato, pero no mezclarlos para no pasarse en las cantidades totales.
- Recomendado para endulzar, edulcorantes tipo aspartato o sacarina en vez de fructosa o sorbitol. Estos últimos han de tenerse en cuenta en el cómputo general de hidratos de carbono.
- Recomendado elevar la cantidad de fibra soluble e insoluble con una dieta muy variada en que se incluyan cereales integrales, verduras y frutas.
- Consumo de sal con moderación.



- Gran importancia el horario de las comidas y el reparto de los hidratos de carbono a lo largo del día.
- Evitar las comidas que lleven rebozados en su condimento.
- No asociar platos ricos en hidratos de carbono. Si un plato es rico en HC el otro será equilibrando, los otros principios inmediatos y nutrientes.
- Evitar azúcares, dulces, miel, mermeladas, así como bollería y bebidas azucaradas.

4) RECOMENDACIONES EN LAS DIETAS DE PROTECCIÓN DIGESTIVA

- Las cenas deben ser ligeras evitando las comidas copiosas.
- Deben ser evitadas aquellas preparaciones con alto contenido en grasa, como frituras o salsas.
- Aconsejable preparar las legumbres en puré a las que se les puede acompañar con una cierta cantidad de verduras para mejorar su digestibilidad.
- Debe comer despacio, masticando mucho los alimentos.
- Deben ser evitadas:
 - o Preparaciones con alto contenido en grasa, como frituras o salsas.
 - o Alimentos excesivamente fríos o calientes.
 - o Alimentos excesivamente salados o azucarados.
 - o Alcohol y bebidas carbónicas.
 - o Quesos grasos, duros y fuertes.
 - o Pastelería y bollería.
 - o Especias, picantes y excitantes.

5) DIETA ASTRINGENTE

Ante la necesidad de mantener el intestino en reposo funcional se pauta dieta hídrica las primeras 24 horas, pasando posteriormente a dieta astringente uno o dos días.

6) TEXTURA DE LA DIETA

a. BLANDA

Será la administrada a aquellos Residentes con problemas mecánicos de masticación.



Se evitarán alimentos fibrosos, de difícil masticación como carnes, huevos cocidos, verduras crudas, bocadillos, legumbres enteras, frutos secos.

Estos alimentos se darán en forma de triturado o picado, manteniendo aquellos de fácil masticación como tortillas, galletas, pescados, jamón de York, pollo, plátanos, otro tipo de fruta serán en forma triturada.

b. TRITURADA

Dieta modificada en consistencia.

Indicada cuando existe incapacidad total o parcial para la realización de masticación y/o deglución adecuada.

Siempre que se pueda, se debe realizar triturando la dieta normal, aunque esto no siempre es posible, ya que existen platos que una vez cocinados, si son triturados, pierden completamente las cualidades que lo hacían agradable al paladar siendo con frecuencia rechazados por los Residentes.

Esta dieta resulta muy monótona para el Residente que debe realizarla de por vida, ya que existen pocas posibilidades de variación.

Con frecuencia requieren suplementos dietéticos diversos.

Se deshidratan con frecuencia por lo que hay que darles un aporte extra de líquidos en forma de leche, zumos de fruta, caldos, batidos..., que también ayudan a combatir el estreñimiento.

7) GRUPOS DE PLATOS DE DISTRIBUCIÓN BISEMANAL

PRIMERA SEMANA:

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
ENSALADAS	PATATAS	SOPA	PASTA	VERDURA	LEGUMBRE	ENSALADAS
GUISO	AVE	LEGUMBRE	PESCADO	CARNE	AVE	ARROCES
FRUTA	FRUTA	LÁCTEOS	FRUTA	FRUTA	FRUTA	REPOSTERÍA
VERDURA	SOPA	VERDURA	CREMA	SOPA	VERDURA	SOPA
AVE	PESCADO	PRECOCINADO	HUEVOS	PESCADO	PRECOCINADO	FIAMBRE
LÁCTEO	FRUTA	FRUTA	FRUTA PREPA	LACTEO	FRUTA	LÁCTEO



SEGUNDA SEMANA:

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
SOPA	VERDURA	LEGUMBRE	PATATAS	ENSALADAS	PASTA	VERDURA
CARNE	HUEVOS	PESCADO	CARNE	ARROCES	AVE	CARNE
FRUTA	LÁCTEO	FRUTA PREPA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	REPOSTERÍA
VERDURA	CREMA	SOPA	VERDURA	SOPA	VERDURA	CREMA
PESCADO	FIAMBRE	AVE	PESCADO	PRECOCINADO	HUEVOS	PESCADO
LÁCTEO	FRUTA	FRUTA	LÁCTEO	FRUTA PREPA	FRUTA	FRUTA

TIPOS DE PLATOS ESPECIFICACIONES

1. *ARROCES*. Plato cuyo componente fundamental es el arroz, alimento rico en hidratos de carbono.
2. *AVE*. Se refieren a los platos en los que la carne de ave, pollo, pavo, etc., sea el componente fundamental. Más digestible que el resto de carnes.
3. *CARNES*. El resto de carnes con exclusión de las de ave. Independientemente de la forma de preparación o la consistencia. Estofado de carne, salchichas, albóndigas.
4. *CREMA*. Sopa espesada con algún tipo de fécula, fundamentalmente patata.
5. *ENSALADAS*. Se refieren a aquellos platos en los que el ingrediente fundamental es la verdura fresca, aderezada convenientemente. Alimento rico en fibra, vitaminas y sales minerales.
6. *FIAMBRE*. Plato generalmente de carne, que después de su preparación se come frío. Incluido las carnes curadas: jamón de York, fiambre de pavo, jamón serrano.
7. *FRUTA*. Fruto comestible de ciertas plantas de consumo crudo.
8. *FRUTA PREPARADA*. Aquella fruta de ciertas plantas de consumo crudo.
9. *GUISOS*. Se entienden aquellas preparaciones culinarias cuyo componente fundamental son las carnes o los pescados, si bien pueden ir acompañados de algún otro elemento para su preparación. Ejemplo: guiso de carnes, ragout, bonito escabechado, etc.



10. **HUEVOS.** Cualquier preparación con el ingrediente huevo, independiente de su preparación culinaria. Se entiende una ración de dos huevos. Tres raciones en catorce días. Rico en albúmina, proteína patrón.
11. **LÁCTEO:** Postre en el que su composición es fundamentalmente la leche o alguno de sus derivados: yogures, queso fresco, natillas, etc.
12. **LEGUMBRE.** Fruto de plantas leguminosas: garbanzos, lentejas o judías, fundamentalmente. Ricos en hidratos de carbono de absorción lenta –muy bien tolerado en dietas diabéticas- igualmente rico en fibra.
13. **PATATAS.** Plato en el que la patata es el alimento fundamental. Habitualmente usada en forma de cocción con pescados, aves o carnes. Platos ricos en hidratos de carbono.
14. **PASTA.** Masa hecha de harina con la que se hacen macarrones, espaguetis, tallarines, canelones, etc. Rica en hidratos de carbono. En los diabéticos es más recomendable la preparación “al dente”.
15. **PESCADO:** Plato cuyo componente fundamental son las piezas de pescado de cualquier tipo, fresco, congelado o en salazón. Siete raciones en catorce días. Ricos en proteínas y en grasas cardiosaludables. Preferible las preparaciones de pescados sin espinas, sobre todo en pacientes con déficit visuales.
16. **PRECOCINADO:** Aquellas preparaciones culinarias de forma industrial que requieren poco tiempo para su preparación por haber sido sometidas a un proceso previo. Croquetas, empanadillas, palitos de merluza, etc.
17. **REPOSTERÍA.** Preparación dulce que se usa como postre. Su consumo debe ser excepcional. Apoyan a la dieta haciéndolas más atractivas.
18. **SOPA.** Plato compuesto de rebanadas de pan, fécula, arroz, verduras, fideos u otras pastas y el caldo de la olla u otro análogo en el que se ha cocido.
19. **VERDURAS.** Se refieren a aquellos platos en los que el ingrediente fundamental son las verduras preparadas culinariamente –cocidos, rehogados, salteados, etc. Acompañando a las legumbres hace que estas sean mejor toleradas en las dietas de protección gástrica.



ANEXO 3

- Distribución de comidas: -037-
 - en comedor: -038-
 - en planta: -039-

- Cuadro resumen de comidas:
 - en comedor: -040-
 - en planta: -041-

- Petición de comidas y suplementos en comedor y en planta: -043-

- Petición de Alimentación para servicios especiales (Fiestas de cumpleaños, eventos especiales): -044

- Comunicación de la no realización de servicio de alimentación (ausencias, bajas, defunciones, hospitalización, etc.) a todos los departamentos interesados: -045-



Residencia	DISTRIBUCIÓN COMIDAS RESIDENTES (P. Alm. 037)	BLOQUE: PLANTA:
----------------------------	--	--------------------------------------

Nº hab. (*)	NOMBRE Y APELLIDOS	REALIZA LA COMIDA EN:		TIPO DE DIETA Y TEXTURA														
		Comedor	Planta	Normal/basal			Diabética			Protec. gást.								
				N	T	A	N	T	A	N	T	A						
TOTALES																		

Fdo. D.U.E. de planta: _____ Madrid, a _____

EJEMPLAR PARA PLANTA – Copia a Gobierno

(*).- La columna de "habitación" se adaptará a las existentes en cada planta.

FICHA PARA CUBO DE IDENTIFICACIÓN DE COMIDAS EN MESA (P. Alm. 046)

FOTO	D./D ^a	
	PLANTA:	HAB.:
DIETA		TEXTURA
VINO:	SÍ <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
OBSERVACIONES:		
SI FALTARA EL RESIDENTE A ALGÚN SERVICIO DE COMIDAS SIN PREVIO AVISO, COMUNICAR URTEMENTE CON SU PLANTA Y RECEPCIÓN.		

COLORES:

- BLANCO: Dieta Normal
- ROJO: Id. Diabéticos
- VERDE: Id. Protección gástrica
- AZUL: Id. Especial

TEXTURAS:

- BLANDA
- TRITURADA
- LÍQUIDA

ESTA FICHA SE COLOCA EN UN CUBO, QUE SE SITUA EN LA MESA FRENTE A CADA RESIDENTE.



Residencia	COMIDAS EN COMEDOR (P. Alm. 038)	Bloque:
		Planta:

Nº habitación	NOMBRE Y APELLIDOS	Normal o basal			Diabética			Protec. gástrica		
		N	B	T	N	B	T	N	B	T
TOTALES										

FIRMADO D.U.E. de Planta	FECHA:
------------------------------------	---------------

ORIGINAL: Dpto. de Gobierno
COPIA: D.U.E.

Residencia	COMIDAS EN PLANTA (P. Alm. 039)	Bloque:
		Planta:

Nº habitación	NOMBRE Y APELLIDOS	Normal o basal			Diabética			Protec. gástrica		
		N	B	T	N	B	T	N	B	T
TOTALES										

FIRMADO D.U.E. de Planta	FECHA:
------------------------------------	---------------

ORIGINAL: Dpto. de Gobierno
COPIA: D.U.E.

Las "columnas de habitaciones" se adaptarán en número a la capacidad de cada planta en Centro.



Residencia	PETICIÓN DE COMIDAS EN COMEDOR <input type="checkbox"/> EN PLANTA <input type="checkbox"/> (P. Alm. 043)	Bloque: Planta:
----------------------------	---	--------------------------------------

TIPO DE SERVICIO	DIETAS ORDINARIAS Y TEXTURAS									ESPECIALES					
	Normal o basal			Diabéticos			Protec. gástrica			Astringentes			Otras		
	N	B	T	N	B	T	N	B	T	N	B	T	N	B	T
DESAYUNO															
COMIDA															
CENA															
TOTALES															

OTRAS PETICIONES	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	TOTAL
PIEZAS DE FRUTA					
JARRAS DE ZUMO					
GELATINAS NORMALES					
GELATINAS DIABÉTICOS					
YOGURES					
LECHE NORMAL					
LECHE DESCREMADA					
CAFÉ					
INFUSIONES					
GALLETAS					
SERVILLETAS					

OBSERVACIONES	DIETAS ESPECIALES

FIRMADO D.U.E. de Planta	FECHA:
--	---------------

ORIGINAL: Dpto. de Gobierno
COPIA: Planta



RESIDENCIA	PETICIÓN DE ALIMENTACIÓN PARA SERVICIOS ESPECIALES (P. Alm. 044)
---------------------	--

NOTA INTERIOR Nº:	De: DIRECCIÓN A: - Jefe de Cocina - Gobierno _____ _____
----------------------	--

Se solicita la condimentación, servicio y retirada del SERVICIO ESPECIAL ofrecido por/para:

LUGAR DEL SERVICIO	
Madrid, a	RECIBIDO JEFE DE COCINA: GOBERNANTA: _____

RESIDENCIA	COMUNICACIÓN DE NO REALIZACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, POR AUSENCIA (P. Alm. 045)
---------------------	--

Residente:	
HABITACIÓN	BLOQUE/PLANTA

Con motivo de ausencia del Centro, debido a:

- AUSENCIA COMUNICADA
- SALIDA A HOSPITAL
- HOSPITALIZACIÓN
- ALTA EN HOSPITAL O ENFERMERÍA
- _____

Se comunica que NO SE REALIZARÁN los siguientes servicios de comida, desde el día: _____

	DES	COM	MER	CENA
Día ___ DE ___ DE ___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Día ___ DE ___ DE ___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Día ___ DE ___ DE ___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Día ___ DE ___ DE ___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

FECHA Madrid, a	FIRMAS RESIDENTE: D.U.E.: AUX. ENFERMERÍA:
--------------------	---



ANEXO 4

TIPOS DE MENÚS

PRIMEROS PLATOS

LEGUMBRES

Lentejas estofadas con arroz
Judías blancas con chorizo
Judías pintas con oreja
Fabada Asturiana
Potaje de Vigilia
Cocido Madrileño

PATATAS

Patatas con costilla
Patatas con bacalao
Patatas marinera
Marmitaco
Pourrusalda

PATATAS ITALIANAS

Macarrones con chorizo
Espaguetis a la italiana
Tallarines con atún
Canelones Rossini
Lasaña Fiorentina

ARROCES

Arroz a la cubana
Arroz a la griega
Arroz a la milanese
Paella valenciana
Arroz tres delicias

VERDURAS

Judías verdes a la española
Acelgas rehogadas
Menestra de verduras
Espinacas a la crema
Alcachofas con jamón

SOPAS

Sopa de picadillo
Sopa de pescado
Sopa Castellana
Sopa Juliana
Sopa de cocido

ENSALADAS

Ensalada campera
Ensaladilla rusa
Ensalada alemana
Ensalada mixta
Ensalada de arroz

CREMAS Y PURÉS

Vichyssoise
Gazpacho
Puré Parmantier
Crema de calabacín
Crema Esau



SEGUNDOS PLATOS

CARNES

Escalope milanesa
Salchichas al vino
Lomo asado a la piña
Escalope milanesa
Albóndigas a la madrileña
Escalopines a la crema
Cordero a la panadera
Ternera braseada
Jamón villarroy

GUISOS

Carbonada flamenca
Ragout de ternera
Estofado jardinera
Blanqueta de ternera

AVES

Pechuga de ave Villarroy
Pollo al ajillo
Pollo asado
Pollo al chilindrón
Pollo en sanfaina
Jamoncitos de pollo al champán
Pechuga de pavo empanada
Rotti de pavo

PESCADOS

Bacalao Vizcaína
Lenguado meuniere
Bonito con tomate
Besugo a la bilbaína
Merluza a la vasca
Rodaballo en caldo corto
Mero en salsa verde
Rape a la americana
Trucha a la Navarra
Calamares en su tinta

PRECOCINADOS

Croquetas
Empanadillas
Palitos de merluza
Delicias de merluza

HUEVOS

Huevos fritos a la española
Huevos rellenos chimay
Huevos al plato flamenca
Huevos revueltos con jamón
Tortilla francesa
Tortilla española
Tortilla paisana
Tortilla de atún



POSTRES

REPOSTERÍA

Arroz con leche
Natillas
Flan
Crema frita
Mousse
Pudín

LÁCTEOS

Yogurt
Vaso de leche
Queso fresco

FRUTA PREPARADA

Compota de manzana
Macedonia de frutas
Manzana asada
Fruta en almíbar



ANEXO 5

ACTUACIONES GENERALES A REALIZAR EN COCINA POR LOS EMPLEADOS DE LA MISMA SEGÚN DISTRIBUCIÓN FUNCIONAL Y ASIGNACIÓN PUNTUAL POR EL RESPONSABLE DEL PROCESO, CON MOTIVO DE APLICACIÓN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS APPCC

Cumplimentación de todas las fichas correspondientes al análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

CON PROVEEDORES

- Pedir a los proveedores registros o autorizaciones.
- Pedir a los proveedores plan de autocontrol o APPCC.
- Pedir albarán de entrega debidamente cumplimentado.
- Rechazar a proveedores:
 - o No identificados.
 - o Que no ejerza autocontrol y/o APPCC.
 - o Productos sin albarán.

EN TRANSPORTE DE VÍVERES

- Solicitar ATP.
- Solicitar L + D transporte.
- Rechazar:
 - o Alimentos recibidos en vehículos no autorizados.
 - o Vehículos sin las condiciones L + D adecuadas.

REGISTRAR FICHA Nº 2 "Ficha de control de productos en recepción: Condiciones de entrega y transporte". PCC 1.

EN RECEPCIÓN

- Controlar temperatura del vehículo y del producto.
- Características sensoriales de los alimentos.
 - o Envases y embalajes.



- Realizar control visual de presencia de cuerpos extraños en envases y embalaje.
- Etiquetado.
- Rechazar productos:
 - de temperatura inadecuada
 - con mal aspecto, color, olor, etc.
 - con cuerpos extraños y deterioro significativo
 - sin etiqueta o incorrectamente etiquetados

REGISTRAR FICHA N° 1 "Ficha de control de temperatura de productos en recepción". PCC 1.

EN EL ALMACENAMIENTO

EN CONGELACIÓN

Realizar controles:

- de temperatura del equipo frigorífico
- de temperatura de los productos
- de método de estiba
- de método de rotación
- verificación de buenas prácticas de manipulación
- depósito correcto de alimentos
- apertura de cámara

REGISTRAR FICHA N° 3 "Control diario de almacenamiento de productos de congelación"

EN FRIGORÍFICO

Realizar controles:

- de temperatura de equipo frigorífico
- de temperatura de productos
- protección de alimentos (envolvente)
- contacto entre alimentos
- depósito de alimentos

REGISTRAR FICHA N° 4 "Ficha de control diario de almacenamiento de productos de refrigeración". PCC 2.



A TEMPERATURA AMBIENTE

Observación:

- del estado de conservación de los envases, embalajes y productos no embalados del etiquetado
- desechado de productos de presencia dudosa, abombados, oxidados, etc.
- no utilizar alimentos que hayan sobrepasado las fechas de caducidad

Descongelación

Controlar:

- temperatura
- tiempo según destino del producto
- no utilizar productos que han rebasado los límites de tiempo de conservación.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE CONSUMEN CRUDOS

Control de:

- concentración y tiempo de aplicación
- período de elaboración/consumo

REGISTRAR FICHA Nº 9 "Ficha de control de prácticas de manipulación: Higiene del personal, manipulación de basuras". PCC 9.

PREPARACIÓN PREVIA

Observación y control:

- de buenas prácticas de manipulación
- de cumplimiento de los períodos establecidos
- de temperatura
- del producto

FRITURA

Realizar:

- test de control establecido
- comprobación de que se fríe a temperatura prevista (toma de temperatura en el Centro de la masa del producto)
- cambio de aceite cuando sea conveniente



REGISTRAR FICHA Nº 5 "Ficha de control de calidades del aceite de fritura". PCC 4.

ESPERA EN CALIENTE

- Controlar temperatura

REGISTRAR FICHA Nº 6 "Diaria de temperatura de alimentos en espera en caliente". PPC 6.

REFRIGERACIÓN DE ALIMENTOS COCINADOS

Control:

- Virtual de recipientes y protección adecuadas
- de tiempos y temperatura (etiqueta de la hora de finalización de cocción)

REGISTRAR FICHA Nº 4 "Ficha de control diaria de temperatura y condiciones de almacenamiento de productos de refrigeración".

CONGELACIÓN DE ALIMENTOS COCINADOS

Controlar:

- recipientes y envolvertes
- temperaturas
- fechas
- desechar:
 - o alimentos a temperatura inferior a -18°C
 - o alimentos de fecha inferior a 3 meses

REGISTRAR EN FICHA Nº 3 "Ficha de control diario de almacenamiento de productos en congelación". PCC 7.

RECALENTAMIENTO DE REFRIGERADOS Y CONGELADOS

Control de temperatura.

REGISTRAR EN FICHA Nº 6 "Control de temperatura de alimentados recalentados". PCC 8.



FASE PREVIA AL SERVICIO DEL ALIMENTO COCINA - COMEDOR

Observación de:

- contacto fortuito con recipientes de residuos
- roturas, grietas de material o menaje

REGISTRAR FICHA N° 7 "Control de prácticas de Manipulador". PCC 9.

FASE DE RECOGIDA DE RESIDUOS Y MENAJE DE COMEDOR Y LIMPIEZA

Por Gobierno:

- observación de las prácticas

REGISTRAR EN FICHA N° 7. "Control de prácticas de manipulación". PCC 9.

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA DE COCINA Y SUS INSTALACIONES Y MAQUINARIA

Establecer frecuencias y sistema de limpieza tanto a nivel de equipo, instalaciones y utensilios como a nivel de manipulador teniendo en consideración:

- Utilizar detergentes y desinfectantes autorizados.
- No utilizar serrín, ni ningún otro medio absorbente.
- Cuando se realice una operación de limpieza, no ha de ser simultánea con la manipulación de alimentos.
- Cuando se tengan que compatibilizar limpieza y manipulación de alimentos, éstos se retirarán y protegerán para evitar posibles contaminaciones.
- La pila de limpieza para llenado de cubos usados, será distinta a la de lavado de alimentos.
- Limpios los elementos y equipos, se protegerán para evitar no vuelvan a ensuciar previo a la utilización.
- Elementos y material de limpieza, se mantendrán alejados de las zonas de manipuladores de alimentos.
- Fregonas y escobas se mantendrán colgadas fuera de la zona de manipulación de alimentos.
- El material de limpieza se renovará cuando sea necesario.
- La frecuencia de la limpieza será diaria y siempre que sea necesaria.
- El sistema de limpieza estándar consistirá:
 - o prelimpieza
 - o limpieza principal



- enjuagado
- desinfectado
- enjuagado final
- secado
- la limpieza se aplicará para:
 - encimeras y superficies accesibles
 - encimeras y superficies inaccesibles
 - suelos
 - tablas de corte
 - cámaras frigoríficas (paredes, estanterías, suelo)
 - pequeña maquinaria de Cocina
 - planchas y fogones
 - hornos
 - baños María
 - mesa caliente
 - campana extractora
 - marmitas y ollas
 - menaje de cocina
 - freidora
 - cubos y contenedores de basuras (Auxiliar de Obras y Servicios)
 - cuartos de basura (Auxiliar de Obras y Servicios)
- se comprobará la realización periódica de desinfectación, desinsectación y desratización

SUPERVISIÓN DE HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR

- El personal manipulador mantendrá el nivel adecuado de higiene para su persona y para las labores de manipulación de alimentos.
- Las manos estarán limpias en cada momento.
 - Antes de incorporarse al trabajo.
 - Siempre que se utilice el WC.
 - Siempre que se toque alguna parte del cuerpo.
 - Después de cada descanso.
 - Siempre que las circunstancias lo exijan.
- El pelo estará protegido totalmente con un gorro.
- El uniforme se llevará limpio, abrochado.
- No debe de llevarse adornos, joyas, anillos, pendientes.
- Está prohibido fumar, comer y masticar chicle en el área de manipulación.
- Se evitará en lo posible los artículos de vidrio.
- El personal manipulador avisará cuando tenga nauseas, diarrea, vómitos, erupciones cutáneas, heridas abiertas o cualquier enfermedad o infección.



- En caso de cortes, quemaduras, salpullidos, etc., éstos se protegerán adecuadamente con apósitos.
- El personal manipulador conocerá y cumplirá los requisitos establecidos en el anexo V del RD. 10/2001 "por el que se establecen las normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos, autorizaciones, control y supervisión de los Centros y programas de la Comunidad de Madrid".

OTRAS CONSIDERACIONES GENERALES

- En cámaras frigoríficas se mantendrán "platos testigo" de comidas anteriores, claramente identificados y fechados.
- En el lavado de frutas, verduras y hortalizas, se deberá de añadir a cada litro de agua 5 gotas de lejía de 40 gramos de cloro activo.
- Dentro de los contenedores de basura de cocina se colocará una bolsa de basura.

REGISTRO Nº 1 FICHA DE CONTROL DE TEMPERATURA DE PRODUCTOS EN RECEPCIÓN.

Consistirá en tomar la temperatura de los productos refrigerados y congelados, a su llegada al Centro, con el termómetro de control, apuntando en las casillas correspondientes el nombre del producto, y la temperatura del mismo.

La anotación se hará en color azul o negro, salvo cuando la temperatura supere el límite crítico establecido, que será de 7 °C para los productos refrigerados, y de -12 °C para los productos congelados, que se hará en color rojo, comunicándose en tal caso al responsable del proceso, con el fin de aplicar la medida correctora necesaria.

La cumplimentación de este registro será efectuada por la persona encargada de la recepción de mercancías.

Ficha de Control de Temperatura de Productos en Recepción Nº 1.

Mes:

Año:

PRODUCTOS																																
Productos Congelados Limite Critico - 12°C	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Productos Refrigerados Limite Critico 7°C	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
FIRMA:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

Se medirán las temperaturas de los productos a su llegada al establecimiento con termómetro de control.

Se anotará la temperatura en cifras en la casilla del día y producto que corresponda.

Si hubiera alguna temperatura fuera del límite crítico se anotará en **rojo** y se comunicará al proveedor estableciendo una **acción correctora**.

P. ALM 012



REGISTRO Nº 3.FICHA DE CONTROL DE TEMPERATURA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN CONGELACIÓN.

Se controlará semanalmente la temperatura de los productos en su lugar de almacenamiento, y la de la cámara, con el termómetro de control. Así mismo, se anotará a diario la temperatura del indicador de la cámara.

Las anotaciones se harán en color azul o negro, siempre que no se supere el límite crítico de temperatura, situado en -12°C , en tal caso la anotación se hará en rojo, comunicándose al responsable del proceso, con fin de aplicar las medidas correctoras necesarias.

Este registro será efectuado por el Cocinero de cada turno la temperatura diaria, y por la persona encargada del control de almacenes de Alimentación en Administración la semanal.

Ficha de Control de Temperatura y Condiciones de Almacenamiento de Materias Primas en Congelación Nº 3 Mes:

Año

EQUIPOS																																
Tª Limite Critico -12°C																																
5. Carne/cong. Varios	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Tª Producto S																																
Tª Cámara S																																
Tª Indicador D																																
Delimitación/Aislamiento																																
Protección producto																																
Rotación (PDPF)																																
Estiba:																																
Limpieza:																																
FIRMA:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

Se medirán las temperaturas de los productos en su lugar de almacenamiento y la de la cámara con el termómetro de control Semanalmente anotando qué producto se ha medido y la de los indicadores cada día.

Se anotará la temperatura resultante en cifras, en la casilla correspondiente, y como reflejo del resultado de la evaluación diaria de las condiciones de almacenamiento se anotará "C2 (conforme) o "NC" (no conforme).

Si hubiera alguna temperatura fuera de límite crítico se anotará en rojo y se comunicará estableciendo una acción correctora. **P. ALM 014**

ACCIÓN CORRECTORA:

REGISTRO Nº 4 FICHA DE CONTROL DE TEMPERATURA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN REFRIGERACIÓN.
Se controlará semanalmente la temperatura de los productos en su lugar de almacenamiento, y la de la cámara, con el termómetro de control. Así mismo se anotará a diario la temperatura del indicador de la cámara. Las anotaciones se harán en color azul o negro, siempre que no se supere el límite crítico de temperatura, situado en 7º C, en tal caso la anotación se hará en rojo, comunicándose al responsable del proceso, con fin de aplicar las medidas correctoras necesarias. Este registro será efectuado por la persona encargada del control de almacenes de Alimentación en Administración.

Ficha de Control de Temperatura y Condiciones de Almacenamiento Productos en Refrigeración nº 4: Mes **Año:**

EQUIPOS		Tº Limite Crítico 7º C																														
1. Carne/Embutidos		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Tº Producto S																																
Tº Cámara S																																
Tº Indicador D																																
Delimitación/Aislamiento																																
Protección producto																																
Rotación (PDPF)																																
Estiba:																																
Limpieza:																																
2. Carne/PESCADOS		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Tº Producto S																																
Tº Cámara S																																
Tº Indicador D																																
Delimitación/Aislamiento																																
Protección producto																																
Rotación (PDPF)																																
Estiba:																																
Limpieza:																																
3. Verduras/Lácteos		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Tº Producto S																																
Tº Cámara S																																
Tº Indicador D																																
Relimitación/Aislamiento																																
Protección producto																																
Rotación (PDPF)																																
Estiba:																																
Limpieza:																																
FIRMA:		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Se medirán las temperaturas de los productos en su lugar de almacenamiento y la de la cámara con el termómetro de control. Semanalmente anotando qué producto se ha medido y la de los indicadores cada día. Se anotará la temperatura resultante en cifras, en la casilla correspondiente, y como reflejo del resultado de la evaluación diarias de las condiciones de almacenamiento se anotará C (conforme) o NC (no conforme). Si hubiera alguna temperatura fuera de límite crítico se anotará en rojo y se comunicará estableciendo una acción correctora

P-ALM/015



REGISTRO Nº 16 FICHA DE CONTROL DE PRODUCTOS ALMACENADOS A TEMPERATURA AMBIENTE.

ALMACEN 1 Y 2

Semanalmente se controlarán las condiciones de almacenamiento, anotando el resultado de las observaciones

Se rellenarán todas las casillas del formulario, atendiendo a las siguientes nomenclaturas:

"C" Conforme el resultado de la evaluación es correcto. Anotaremos la **letra C en color azul o negro.**

"NC" No conforme, el resultado de la evaluación no es correcto. Anotaremos **NC en color rojo**, comunicándolo al responsable del proceso, con el fin de aplicar la acción correctora oportuna.

Este registro será efectuado por la persona encargada del control de almacenes de Alimentación en Administración.

FICHA DE Control de Productos Almacenados a Temperatura Ambiente nº 16 **Mes:**

Año:

ALMACÉN 1

FECHA	FIRMA	PRODUCTO	CONDICIONES ENVASE	ETIQUETADO	Tª Transporte	Limpieza del Transporte	ACCIÓN CORRECTORA

ALMACÉN 2

FECHA	FIRMA	PRODUCTO	CONDICIONES ENVASE	ETIQUETADO	Tª Transporte	Limpieza del Transporte	ACCIÓN CORRECTORA

Se controlará un producto por categoría semanalmente. Se anotará el resultado de las observaciones: Conforme "C", No Conforme "NC"

La temperatura en cifras. Si hubiera alguna **no conformidad se anotará en rojo** y se establecerá una acción correctora. Que se notará en la ficha.

P. ALM. 028



Servicio Regional de Bienestar Social
CONSEJERIA DE SERVICIOS SOCIALES

Comunidad de Madrid

