

## **COCINA**

### **OBJETIVO.**

Organizar y verificar la elaboración de los alimentos que se proporcionan a los Adultos Mayores de acuerdo a las normas y horarios establecidos y controlar al personal y los bienes a su cargo.

### **FUNCIONES.**

- Revisar el contenido de los menús requeridos para la alimentación de los Adultos Mayores.
- Verificar la preparación de alimentos y su distribución oportuna.
- Coadyuvar con la Nutrióloga en el control de los recursos asignados para la preparación de los alimentos.
- Coadyuvar con la Nutrióloga en el control de los equipos, mobiliario e instrumentos de su área.
- Coadyuvar con la Nutrióloga en la elaboración de los reportes de mantenimiento de los bienes a su cargo, que requieran de mantenimiento preventivo o correctivo.
- Coadyuvar con la Nutrióloga a organizar y dirigir los servicios de cocina y comedor.
- Efectuar el control administrativo y funcional del personal a su cargo.
- Verificar el control de temperatura de refrigeradores de productos perecederos.
- Verificar los programas de fumigación de fauna nociva de acuerdo a los roles programados.
- Revisar e informar las incidencias del personal a su cargo quincenalmente a través de los registros de asistencia.

### **COCINA (Continúa)**

- Apoyar a la cocinera a servir los alimentos a los Adultos Mayores.
- Apoyar a la cocinera en la limpieza de su área.
- Elaborar los reportes diarios para las actividades de las cocineras.
- Solicitar y controlar los productos de limpieza para uso en el área.
- Elaborar semanalmente la requisición para la compra de tortillas.
- Estas funciones son enunciativas más no limitativas.