



POP – Procedimento Operacional Padrão do(a) Cozinheiro(a)

Objetivo geral do trabalho

Preparar as refeições a serem servidas aos acolhidos, seguindo procedimento de higiene e cronograma estabelecido.

Atribuições

Elaboração das refeições, conforme cardápio e horários estabelecidos em cronograma, bem como realizar adaptação no cardápio de acordo com a necessidade, devidamente autorizada pela Direção/Coordenação;

Selecionar e preparar os ingredientes a serem utilizados no preparo das refeições, conferindo a data de validade e qualidade dos produtos, visando garantir a qualidade das refeições.

Verificar as especificações do cardápio, conferindo a disponibilidade dos ingredientes necessários, providenciando a substituição de itens em falta.

Preparar os equipamentos e utensílios a serem utilizados no processo de preparo dos alimentos, utilizando equipamento de segurança apropriado, quando necessário.

Preparar os alimentos, conforme receitas e procedimentos estabelecidos, acompanhando cada etapa do processo, visando obter um produto final dentro das especificações estabelecidas.

Ajudar e zelar pela arrumação e limpeza da área de trabalho, dos equipamentos e utensílios utilizados, visando manter a organização e higiene.

Organizar e controlar a estocagem dos alimentos;

Informar a Direção/Coordenação sobre as necessidades do setor, bem como as questões de reparo ou reposição de utensílios e equipamentos;

Atender e orientar as exigências estabelecidas pela vigilância sanitária, referente a manipulação de alimentos, higiene pessoal e vestimenta;

Treinar e orientar os auxiliares, visando o cumprimento de todas as tarefas.



CRONOGRAMA SEMANA - ROTINA COZINHA

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO
07:00h	Preparo do Café	Preparo do Café	Preparo do Café	Preparo do Café	Preparo do Café	Preparo do Café
08:00h	Servir café	Servir café	Servir café	Servir café	Servir café	Servir café
08:30h	Retirar Café	Retirar Café	Retirar Café	Retirar Café	Retirar Café	Retirar Café
09:00h	Preparar Almoço	Preparar Almoço	Preparar Almoço	Preparar Almoço	Preparar Almoço	Preparar Almoço
12:00h	Servir Almoço	Servir Almoço	Servir Almoço	Servir Almoço	Servir Almoço	Servir Almoço
12:30h	Organizar pós almoço	Organizar pós almoço	Organizar pós almoço	Organizar pós almoço	Organizar pós almoço	
13:00h	Horário de Almoço	Horário de Almoço	Horário de Almoço	Horário de Almoço	Horário de Almoço	
14:00h	Organização da Dispensa	Limpeza geral cozinha até as 16h		Organização da Dispensa	Processamento de legumes	
15:00h	Servir Café da Tarde	Servir Café da Tarde	Servir Café da Tarde	Servir Café da Tarde	Servir Café da Tarde	
15:15h	Organização da Dispensa	Limpeza geral da cozinha		Servir Café da Tarde	Organização cardápio fim de semana	

Organização da Dispensa: limpeza dos alimentos, utensílios, prateleiras, freezers/geladeiras, janela/porta.

Limpeza geral cozinha (terça): geladeira, fogão, coifa, armário (limpeza interna).

Limpeza geral cozinha (quarta): Lavar janelas, portas, paredes e refeitório.

Organização cardápio fim de semana: Organizar e separar alimentos, e o cardápio.